

Státní zdravotní ústav

Šrobárova 49/48, 100 00 Praha 10

vydává



CERTIFIKÁT

O ZDRAVOTNÍ BEZPEČNOSTI

Potvrzujeme, že složení a výsledky laboratorního vyšetření doplňku stravy

BrainMax® SUPER OMEGA-3

**Distributor: BRAINMARKET s.r.o., Hladnovská 83/93, 712 00 Ostrava,
Česká republika**

je v souladu

se závaznými předpisy (tj. zejména zákonem č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích ve znění pozdějších předpisů, vyhl. MZ č.58/2018 Sb., o doplňcích stravy a složení potravin, ve znění pozdějších předpisů, nařízení EP a R (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, nařízení EP a R 1925/2006 o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin, nařízení komise (ES) č.1170/2009, které uvádí seznam vitaminů a minerálních látek a jejich forem, které lze přidávat do potravin a nařízení komise (ES) č. 915/2023 stanovující maximální hodnoty určitých kontaminantů.

Doplňující údaje:

Výrobek byl kladně posouzen SZÚ Praha

(Čj. SZÚ/09006/2025, EX 250752 ze dne 9.9.2025)

a vyšetřen akreditovanými laboratořemi Státního zdravotního ústavu Praha, Zkušební laboratoř č. 1206, Šrobárova 49/48, 100 00 Praha 10, Česká republika

Protokoly o zkoušce č. 4/25/195, č. 183/25/09006

Osvědčení vydal SZÚ Praha na žádost distributora.

Platnost certifikátu do 12.9.2028

Číslo osvědčení: 183-206/25

V Praze dne 12.9.2025

Ing. Daniela Winklerová
vedoucí Oddělení pro bezpečnost
speciálních druhů potravin

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV



Centrum toxikologie
a zdravotní bezpečnosti
Šrobárova 49/48
100 00 Praha 10

RNDr. Hana Bendová, Ph.D.
vedoucí Centra toxikologie
a zdravotní bezpečnosti

Protokol o výsledku zkoušek číslo: 4/25/195

Zákazník:	BRAINMARKET, s.r.o.
Adresa:	Hladnovská 83/93, 712 00 Ostrava
Kontaktní osoba:	SZÚ – Eva Voráčková (Tel.: 267 082 318, E-mail: eva.voracova@szu.gov.cz)
Číslo jednací:	SZU/09006/2025
Číslo expertizní:	250752

Číslo vzorku:	4/25/1070 – 4/25/1076
Vzorek¹⁾:	Viz strana 2
Typ vzorků:	Doplňky stravy
Počet vzorků:	7

Datum příjmu vzorku	31. 7. 2025 (Mgr. K. Žádná)
Způsob odběru vzorků:	Výběr vzorku určeného ke zkouškám provedl zákazník.
Zadání:	Stanovení kadmia, olova a rtuti v doplňcích stravy
Provedené zkoušky:	SOP č. 3D/4: Stanovení stopových prvků metodou ICP-MS (ČSN EN ISO 17294-1,2) SOP č. 4/4: Stanovení Hg analyzátořem AMA 254 (ČSN 757440)
Zkoušku provedl/a:	V. Čermáková (příprava vzorku; 11. – 12. 8. 2025) Ing. E. Vacková (SOP č. 3D/4; 14. 8. 2025) Ing. M. Čejchanová (SOP č. 4/4; 4. 8. – 6. 8. 2025)
Datum provedení zkoušek:	4. – 14. 8. 2025
Protokol vypracoval/a:	Mgr. Kateřina Žádná
Datum vydání protokolu:	18. 8. 2025

Protokol schválil/a:

Mgr. Kateřina Žádná 
zástupce technického vedoucího



Prohlášení laboratoře:

Výsledky zkoušek se vztahují ke vzorku, jak byl přijat od zákazníka. Laboratoř nenese odpovědnost za správnost údajů dodaných zákazníkem ¹⁾. Zkoušky byly provedeny na adrese laboratoře. Bez písemného souhlasu zkušební laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý.



Státní zdravotní ústav

Centrum toxikologie a zdravotní bezpečnosti
NRL pro mikrobiologii PBU, doplňků stravy a prostředí

Protokol o mikrobiologickém zkoušení doplňků stravy č. 183/25/09006

Zadavatel: BRAINMARKET s.r.o., Hladnovská 83/93, 712 00 Ostrava

Č. jednací: SZÚ/09006/2025, Ex 250752

Datum příjmu vzorků: 8.7.2025

Mikroorganismus		Celkový počet mikrobů	Plísňě	Kvasinky	<i>E.coli</i>	<i>Salmonella spp.</i>	(jiné)
Metoda		ČSN EN ISO 4833	ČSN EN ISO 21527	ČSN EN ISO 21527	ČL 2021	ČL 2021	
Název vzorku	Č.vz. mikr. lab.	KTJ v 1 g (ml)	KTJ v 1 g (ml)	KTJ v 1 g (ml)	v 1 g (ml)	v 1 g (ml)	v 1 g (ml)
						-	
						-	
						-	
						-	
						-	
SUPER OMEGA-3	157	< 50	< 50	< 50	Neg.	-	
						-	

KTJ – kolonie tvořící jednotky; < 50 = mez detekce při kvantitativním stanovení; neg. = nepřítomnost; pozit. = přítomnost

Zkoušku provedl: Bc. Sonakiya, J. Pova

Zkoušky ukončeny dne: 16.7.2025

Výsledky zkoušek se týkají pouze testovaných vzorků tak, jak byly dodány zákazníkem. Tento protokol může být reprodukován jedině celý, jeho část pouze s písemným souhlasem vedoucího laboratoře.

Datum vystavení protokolu: 28.7.2025

Vedoucí NRL: RNDr. Vladimír Špelina, CSc.

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV
NRL pro mikrobiologii PBU,
doplňků stravy a prostředí
Šrobárova 49/48
100 00 Praha 10

Výsledky zkoušky:

číslo vzorku	označení vzorku*		kadmium	olovo	rtuť
			mg/kg	mg/kg	mg/kg
4/25/1075	09006/25/6	SUPER OMEGA-3	ND	ND	ND
mez detekce			0,03	0,03	0,001
mez stanovitelnosti			0,10	0,10	0,003
Nejistota U			-	-	-
poznámka			A	A	A

Vysvětlivky:
ND – výsledek pod mezí detekce
NQ – výsledek pod mezí stanovitelnosti
A v rozsahu akreditace
N mimo rozsah akreditace
* označení vzorku zákazníka

Nejistota měření U je stanovena jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření $k = 2$ pro cca 95 % interval spolehlivosti, nevztahuje se na hodnoty pod mezí stanovitelnosti.



Konec protokolu

Protokol o zkoušce AR-25-HD-029783-04



Název a adresa zkušební laboratoře:

Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic s.r.o.
Zkušební laboratoř EUROFINS CZ
Radiová 1285/7
102 00 Praha 10 - Hostivař
IČO: 27449408
tel.: +420 778 488 111 E-mail: ClientService.cz@ftcee.eurofins.com

Název a adresa zákazníka:

BRAINMARKET s.r.o.
Hladnovská 83/93
SLEZSKÁ OSTRAVA - MUGLINOV
712 00 OSTRAVA
CZECH REPUBLIC

Datum vystavení: 16.10.2025

Číslo/Kód vzorku 540-2025-00037110

Datum přijetí vzorku: 10.07.2025
Datum provedení zkoušky 10.07.2025 - 10.10.2025

Údaje o vzorku:

Název vzorku: ¹⁾ BrainMax Super Omega-3, 1080 mg, 60 softgel kapsli
Označení vzorku: ¹⁾ 005-32407-235726
Číslo objednávky klienta: BrainMax Super Omega-3, 1080 mg, 60 softgel kapsli
Datum objednávky klienta: 08.07.2025
Číslo vzorku klienta: ¹⁾ 67224
Vzorek odebral: Zákazník
Doplňkové informace ke vzorku: 2526/9, 16.11.2026

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
Brutto hmotnost dodaného vzorku	kg	0.94	3%	SOP MB.005.PB	Gravimetrie	A
Anisidinové číslo		3.430	4%	SOP 8.72. (ČSN EN ISO 6885)	Spektrofotometrie	SA
Tuk	g/100 g	99.09	6.44	Internal Method, LEI-SOP-00.12000.L, 2024-12	Gravimetrie	SA
Číslo kyselosti (mg KOH/g)	mg KOH/g tuku	0.23	6%	SOP 8.55.**	Volumetrie	SA
Hustota	g/ml	0.938		Internal Method, LEI-SOP-00.14500.L, 2024-05	Měření hustoty	SA
Peroxidové číslo	meqO2/kg	1.96	5%	SOP 8.54.	Volumetrie	SA
C 4:0 (kyselina máselná)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 5:0 (kyselina valerová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 6:0 (kyselina kapronová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 7:0 (kyselina enanthová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 8:0 (kyselina kaprylová)	g/100 g tuku	0.3		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 9:0 (kyselina nonanová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
C 10:0 (kyselina kaprinová)	g/100 g tuku	0.2	0.0	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 11:0 (kyselina undekanová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 12:0 (kyselina laurová)	g/100 g tuku	0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 13:0 (kyselina tridekanová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 14:0 (kyselina myristová)	g/100 g tuku	0.2	0.3	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 14:1 (trans mastné kyseliny)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 14:1 (kyselina myristolejová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 15:0 (kyselina pentadekanová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 15:1 (kyselina pentadecenová)	g/100 g tuku	<0.1	0.1	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 16:0 (kyselina palmitová)	g/100 g tuku	3.8		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 16:1 (trans mastné kyseliny)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 16:1 (kyselina palmitolejová)	g/100 g tuku	0.4		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C:17 (kyselina heptadekanová)	g/100 g tuku	<0.1	0.1	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 17:1 (kyselina heptadecenová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:0 (kyselina stearová)	g/100 g tuku	1.3		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:1 (cis mastná kyselina)	g/100 g tuku	0.3		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
C 18:1 tr 6 (mastná kyselina)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:1 n6 cis-petroselinová kyselina	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:1 n9 kyselina trans-elaidová	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:1 n9 (cis kyselina olejová)	g/100 g tuku	23.7	2.2	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:1 n11 trans-Vaccen kyselina	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:1 n11 cis-Vaccen kyselina	g/100 g tuku	0.7		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:2 trans (mastná kyselina)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:2 (trans-cis mastná kyselina)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:2 (cis-trans mastná kyselina)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:2 n6 (kyselina trans-linolelaidová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:2 n6 (kyselina cis-linolová)	g/100 g tuku	1.6	0.3	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:3 (trans mastné kyseliny)	g/100 g tuku	0.3		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C18:3 n3 (kyselina alfa-linolenová)	g/100 g tuku	0.3	0.1	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:3 n6 (kyselina gama-linolenová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C18:4 n3 (oktadekatetraenová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 19:0 (kyselina nonadekanová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
C 20:0 (kyselina arachidová)	g/100 g tuku	1.3		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 20:1 (kyselina eikosenová)	g/100 g tuku	1.7		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 20:2 (kyselina eikosadienová)	g/100 g tuku	0.5		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 20:3 n3 (kyselina cis-11,14,17-eikosatrien)	g/100 g tuku	0.4		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 20:3 n6 (kyselina cis-8,11,14-eikosatrien)	g/100 g tuku	0.2		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 20:4n6 (kyselina arachidonová)	g/100 g tuku	0.8		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 20:5n3 (kyselina cis-5,8,11,14,17-eikosapentaeno	g/100 g tuku	16.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 21:0 (kyselina heneikosanová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 22:0 (kyselina behenová)	g/100 g tuku	0.4		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C22:1 kyselina eruková	g/100 g tuku	0.3		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 22:2 n6 (kyselina cis-13,16-dokosadienová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C22:5n-3 dokosapentaenová (DPA)	g/100 g tuku	1.7		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
DHA Kyselina dokosaheptaenová C22:6	g/100 g tuku	35.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 23:0 (kyselina trikosanová)	g/100 g tuku	0.8		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 24:0 (kyselina lignocerová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 24:1 (kyselina nervová)	g/100 g tuku	0.5		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
nasyčené mastné kyseliny v tuku	g/100 g	8.5	1.5	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
mononenasycené mastné kyseliny v tuku	g/100 g	27.7	2.8	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
polynenasycené mastné kyseliny v tuku	g/100 g	56.8	11.6	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
transmastné kyseliny v tuku	g/100 g	0.4	0.3	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Neidentifikované mastné kyseliny	g/100 g	6.6		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
nasyčené mastné kyseliny v produktu	g/100 g	8.4		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
mononenasycené mastné kyseliny ve výrobku	g/100 g	27.5		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
polynenasycené mastné kyseliny v produktu	g/100 g	56.3		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
trans mastné kyseliny v produktu	g/100 g	0.4		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
neidentifikovatelný FA v produktu	g/100 g	6.5		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Omega-3 mastné kyseliny v tuku	g/100 g	53.2	6.5	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Omega-6 mastné kyseliny v tuku	g/100 g	2.4	0.3	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
omega9 mastné kyseliny v tuku	g/100 g	26.2		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Omega-3 a -6 mastné kyseliny v tuku	g/100 g	55.6	6.1	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Omega-3 mastné kyseliny v produktu	g/100 g	52.7		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Omega-6 mastné kyseliny v produktu	g/100 g	2.4		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
omega 9 mastné kyseliny ve vzorku	g/100 g	26.0		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Omega-3 a -6 mastné kyseliny v produktu	g/100 g	55.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
TOTOX		7.35	7%	SOP-N CH.37	Výpočet	SN

Doplňkové informace

Naměřené hodnoty v kapsli bez obalu po přepočtu na dávku 2 ml:

Kyselina eikosapentaenová (EPA): 299 mg

Kyselina dokosaheptaenová (DHA): 652 mg

Suma Omega-3: 989 mg

Suma Omega-9: 488 mg

Rozhodovací pravidlo: Pokud zkušební laboratoř provádí výrok o shodě, je aplikováno rozhodovací pravidlo dle kap. 4.2.1 dokumentu ILAC G8:09/2019 Pokyny pro použití rozhodovacích pravidel a uvádění výroku o shodě. V takovém případě není pro výrok o shodě nejistota měření zohledněna. Je-li v rozhodování zahrnuta nejistota měření, je tato informace součástí výroku o shodě. V takovém případě se postupuje dle kap. 4.2.3 ILAC G8:09/2019.

Vysvětlivky:

SOP, ŠPP - standardní operační postup

ND - pod mezí detekce uvedené metody

KTJ - kolonii tvořící jednotka

NM - minimální množství

SN - zkouška mimo rozsah akreditace provedená subdodavatelem

* - rozšířená nejistota měření, určená s koeficientem rozšíření $k=2$ (s pravděpodobností 95 %), nezahrnuje nejistotu vzorkování; pokud je nejistota měření vyjádřena v %, jde o její relativní hodnotu

LOD – mez detekce, LOQ – mez stanovitelnosti, výsledek mezi LOD a LOQ = detekováno

1) - informace dodané zákazníkem

Pokud není ve vysvětlivkách uvedeno jinak, je místem provedení zkoušek pracoviště číslo 1 - Praha - zkušební laboratoře EUROFINS CZ.

TZ - typ zkoušky

A - zkouška v rozsahu akreditace zkušební laboratoře EUROFINS CZ

N - zkouška mimo rozsah akreditace zkušební laboratoře EUROFINS CZ

SA - zkouška v rozsahu akreditace provedená subdodavatelem

Pokud jsou informace dodané zákazníkem, které mohou mít vliv na platnost výsledků, laboratoř odmítá odpovědnost. U vzorků dodaných zákazníkem se výsledky vztahují ke vzorku tak, jak byl přijat a jak byl poskytnut zákazníkovi. Měřicí zařízení a měřidla použitá na zkoušku/zkoušky byla kalibrována, ověřena dle platných metrologických předpisů. Výsledky měření se týkají pouze předmětu zkoušek a nenahrazují jiné dokumenty např. správního charakteru. Výsledek označený v tomto protokolu jako subdodávka je výsledkem měření subdodavatele na základě smlouvy, objednávky. Protokol může být reprodukován nebo vřelován do propagačních materiálů pouze s písemným souhlasem zkušební laboratoře EUROFINS CZ a pouze v rozsahu tohoto souhlasu. Jakékoliv pozměňování, vyhotovení části zkušební protokolu je nepovolené a takový protokol se automaticky stává neplatným. Ověření pravosti a úplnosti protokolu je možné provést na adrese zkušební laboratoře EUROFINS CZ uvedené v záhlaví protokolu. Tento zkušební protokol byl vystaven v souladu s Všeobecnými obchodními podmínkami společnosti, dostupnými na vyžádání a přístupnými na www.eurofins.cz.

Za správnost odpovídá: Jolana Jiráková

Vyhotovil: Jolana Jiráková

Číslo dokumentu: 20251016114447516

Kontrola platnosti dokumentu

<https://www.linktothedocument.com>



Protokol o zkoušce schvaluje:

Jitka Pinkrová

Vedoucí laboratoře




Certificate of analysis

Batch no:	051808
Product name:	VivoMega 2050 TG Premium 52911-10
GC Rieber spec. no:	52911-10 Ver 4.00
Date of production:	7. Dec 2023
Shelf life:	6. Dec 2026
Description:	High DHA concentrate on triglyceride (TG) basis made from fish oil. Shelf life is guaranteed if the product is stored in unopened original closed containers, protected from heat and light.

Description	Unit	Specifications		Result	Methods	Remark
		Min	Max			
C20:5 n3 (EPA)	Area%	20		22	GCRO001	1
C20:5 n3 (EPA) TG	mg/g TG	200		208	GCRO001	1
C20:5 n3 (EPA) FFA	mg/g FFA	192		200	GCRO001	1
C22:6 n3 (DHA)	Area%	50		54	GCRO001	1
C22:6 n3 (DHA) TG	mg/g TG	500		504	GCRO001	1
C22:6 n3 (DHA) FFA	mg/g FFA	481		486	GCRO001	1
C22:5 n3 (DPA)	Area%			5	GCRO001	1
C22:5 n3 (DPA) TG	mg/g TG			45	GCRO001	1
C22:5 n3 (DPA) FFA	mg/g FFA			43	GCRO001	1
EPA + DHA TG	mg/g TG			712	GCRO001	1
EPA + DHA FFA	mg/g FFA			685	GCRO001	1
Total omega-3	Area%	75		83	GCRO001	1
Total omega-3 TG	mg/g TG	750		781	GCRO001	1
Total omega-3 FFA	mg/g FFA	722		752	GCRO001	1
Acid value	mg KOH/g		1.0	<0.1	GCRO003	1
Peroxide Value	mEq/kg		2.0	0.4	GCRO006	1
Anisidine value	NA		8	5	GCRO007	1
Totox	NA		10	5	Calculation	1
Colour	Gardner		5	3	GCRO004	1
Cold test		3h/0C		Passed	GCRO005	1
Specific gravity		0.93	0.95	Conforms	GCRO015	2
Absorbance at 233 nm	NA.		0.6	0.3	GCRO022	1
Oligomers	Area %		1.0	0.2	GCRO023	1
Triglycerides	Area %	90		93	GCRO023	1
Ethyl esters and free fatty acids	Area %		5	<1	GCRO023	1
Mixed tocopherols, non GMO (70 % solution)	mg/ g	3.0	4.0	3.2	Addition	3
Dioxins and furans	ng/kg WHOT		1.0	<1.0	External	2
Dioxin-like PCBs	ng/kg WHOT		0.5	<0.5	External	2
Sum of Dioxins, furans and Dioxin-like PCBs	ng/kg WHOT		1.5	<1.5	External	2
PCBs (209 congeners)	mg/kg		0.005	<0.005	External	2
Benzo(a)pyrene	µg/kg		1.0	<1.0	External	2
Sum PAH4	µg/kg		2.0	<2.0	External	2
Arsenic (As)	mg/kg		0.1	<0.1	External	2
Cadmium (Cd)	mg/kg		0.002	<0.002	External	2
Lead (Pb)	mg/kg		0.003	<0.003	External	2
Mercury (Hg)	mg/kg		0.002	<0.002	External	2
Pesticides	mg/kg		0.01	<0.01	External	2,4
Total aerobic microbial count	cfu/ 1g		1000	Conforms	External	2
Total yeast and mould count	cfu/ 1g		100	Conforms	External	2

Certificate of analysis

Batch no: **051808**
Product name: **VivoMega 2050 TG Premium 52911-10**
GC Rieber spec. no: **52911-10 Ver 4.00**
Date of production: **7. Dec 2023**
Shelf life: **6. Dec 2026**
Description: High DHA concentrate on triglyceride (TG) basis made from fish oil. Shelf life is guaranteed if the product is stored in unopened original closed containers, protected from heat and light.

Description	Unit	Min	Max	Result	Methods	Remark
Staphylococcus aureus	cfu/ 1g		Absent	Conforms	External	2
Escherichia coli	cfu/ 1g		Absent	Conforms	External	2
Salmonella spp	cfu/10 g		Absent	Conforms	External	2
Bile-tolerant Gram neg. (Enterobacteriaceae)	cfu/ 1g		100	Conforms	External	2
Pseudomonas aeruginosa	cfu/ 1g		Absent	Conforms	External	2

Quality evaluation: The batch is approved according to specification.

Katarzyna Migus-Felak
Written by

V. Valija Alseikaite
Quality control by

- 1) Parameter analyzed in accordance with specific method on every batch, and reported on Certificate of analysis.
 - 2) Parameter is analyzed at least 3 times/year. Conformity is reported in Certificate of Analysis.
 - 3) Parameter is reported in CoA based on the amount added in the product.
 - 4) Pesticides are tested and specified in "pesticide specification attachment" which is available on request.
- The limit of 0.01 mg/kg applies to each pesticide.

Produced from human consumption approved fish oil, in accordance with current EU Regulations.