

arotop food & environment GmbH · Postfach 100 108 · D-55132 Mainz

MBS GmbH & Co. KG  
Donaustauer Str. 70  
93059 Regensburg

Institut für Geschmacksforschung,  
Lebensmittel- und Umweltanalytik  
Dekan-Laist-Straße 9  
D-55129 Mainz  
Tel +49 6131 58380-0  
Fax +49 6131 58380-80  
arotop@arotop.com  
www.arotop.com

Projekt-Nr.	L-15-00007
Bezeichnung	TNT True Whey 1000g Beutel
Sorte	Chocolate
Anzahl der Proben	1
Eingang	01.06.2015
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoff - Beutel
Nennfüllmenge	1000g 33 Portionen
Angaben zur Haltbarkeit	10.04.2017
Los / Charge	Lot: 3580
Untersuchungszeitraum	01.06.2015 - 22.06.2015

Eiweiß (Faktor 6,25)	71,9	g/100g
Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-7 (Kjeldahl)		
Fett (nach Aufschluss)	4,1	g/100g
Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-6		
Wasser	2,7	%
Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-3		
Zuckerspektrum		
Glucose	< 0,5 (BG)	g/100g
Methode: AHM 602 (HPLC)		
Fructose	< 0,5 (BG)	g/100g
Methode: AHM 602 (HPLC)		
Saccharose	< 0,5 (BG)	g/100g
Methode: AHM 602 (HPLC)		
Lactose	2,3	g/100g
Methode: AHM 602 (HPLC)		
Maltose	< 0,5 (BG)	g/100g
Methode: AHM 602 (HPLC)		
Zucker, gesamt	2,3	g/100g
Methode: berechnet		
Stärke	1,7	%
Methode: enzymatisch		
Brennwert kJ	1442	kJ
Methode: berechnet		
Brennwert kcal	341	kcal
Methode: berechnet		

Projektnummer: L-15-00007  
Bezeichnung: TNT True Whey 1000g Beutel  
Sorte: Chocolate

Mit freundlichen Grüßen  
arotop food & environment GmbH



i.A. Philipp Schwarz  
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker  
Qualitätssicherung

BG = Bestimmungsgrenze; NG = Nachweisgrenze

Aufgrund unserer Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025 sind wir angehalten, zu bestätigen, dass sich die Prüfergebnisse nur auf das untersuchte Prüfgut beziehen. Bedingungen außerhalb unserer Zuständigkeit (ungeeignete Behältnisse, Transportbedingungen etc.) können sich auf das Prüfergebnis auswirken. Weiterhin weisen wir daraufhin, dass der Prüfbericht nicht auszugsweise ohne unsere Zustimmung vervielfältigt werden darf.

arotop food & environment GmbH · Postfach 100 108 · D-55132 Mainz

MBS GmbH & Co. KG  
Donaustauer Str. 70  
93059 Regensburg

Institut für Geschmacksforschung,  
Lebensmittel- und Umweltanalytik  
Dekan-Laist-Straße 9  
D-55129 Mainz  
Tel +49 6131 58380-0  
Fax +49 6131 58380-80  
arotop@arotop.com  
www.arotop.com

Projekt-Nr.	L-15-00006
Bezeichnung	TNT True Whey 1000g Beutel
Sorte	Natural
Anzahl der Proben	1
Eingang	01.06.2015
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoff - Beutel
Nennfüllmenge	1000g 33 Portionen
Angaben zur Haltbarkeit	27.04.2017
Los / Charge	Lot: 3718
Untersuchungszeitraum	01.06.2015 - 22.06.2015

Eiweiß (Faktor 6,25)	75,4	g/100g
Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-7 (Kjeldahl)		
Fett (nach Aufschluss)	3,6	g/100g
Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-6		
Wasser	1,7	%
Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-3		
Zuckerspektrum		
Glucose	< 0,5 (BG)	g/100g
Methode: AHM 602 (HPLC)		
Fructose	< 0,5 (BG)	g/100g
Methode: AHM 602 (HPLC)		
Saccharose	< 0,5 (BG)	g/100g
Methode: AHM 602 (HPLC)		
Lactose	3,5	g/100g
Methode: AHM 602 (HPLC)		
Maltose	< 0,5 (BG)	g/100g
Methode: AHM 602 (HPLC)		
Zucker, gesamt	3,5	g/100g
Methode: berechnet		
Stärke	3,5	%
Methode: enzymatisch		
Brennwert kcal	362	kcal
Methode: berechnet		
Brennwert kJ	1534	kJ
Methode: berechnet		

Projektnummer: L-15-00006  
Bezeichnung: TNT True Whey 1000g Beutel  
Sorte: Natural

Mit freundlichen Grüßen  
arotop food & environment GmbH



i.A. Philipp Schwarz  
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker  
Qualitätssicherung

BG = Bestimmungsgrenze; NG = Nachweisgrenze

Aufgrund unserer Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025 sind wir angehalten, zu bestätigen, dass sich die Prüfergebnisse nur auf das untersuchte Prüfgut beziehen. Bedingungen außerhalb unserer Zuständigkeit (ungeeignete Behältnisse, Transportbedingungen etc.) können sich auf das Prüfergebnis auswirken. Weiterhin weisen wir daraufhin, dass der Prüfbericht nicht auszugsweise ohne unsere Zustimmung vervielfältigt werden darf.