



Labor Friedle GmbH · Von-Heyden-Straße 11 · 93105 Tegernheim bei Regensburg

Frau

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Tegernheim, 02.08.2016

Seite 1 von 3

Prüfbericht Nr.: L16-072602

Auftraggeber: Frau [REDACTED]

Projekt: Nährwertanalyse

Probe Nr.:	L16-072602-01	
Bezeichnung der Probe:	Brötchen	
Beschreibung der Probe:	dunkle Brötchen, 5 Stück (ca. 460g) mit Papier in einer Tüte	
Probeneingang:	18.07.2016	Prüfzeitraum: 15.07.2016 bis 27.07.2016
Prüfumfang:	Nährwert-Analyse	
Parameter	Einheit	Ergebnis
Verfahren		
Brennwert <i>berechnet</i>	kcal/100g	289
Brennwert <i>berechnet</i>	kJ/100g	1202
Fettgehalt § 64 LFGB, L13.05-3 (Soxhlet-Extraktion)	g/100g	14,2
gesättigte Fettsäuren § 64 LFGB, L13.00-26, modifiziert	g/100g	2,51
Kohlenhydrate <i>berechnet</i>	g/100g	6,80
Gesamtzucker <i>Unterauftrag (PV-AC-051)</i>	g/100g	0,21
Proteinbestimmung nach Kjeldahl § 64 LFGB, L 15.00-3	g/100g	22,5
Natrium (Na) <i>ICP-MS</i>	g/100g	0,64
Kochsalz <i>berechnet aus Natrium</i>	g/100g	1,60
Ballaststoffe § 64 LFGB, L00.00-18	g/100g	21,3
Aschegehalt <i>analog § 64 LFGB, L40.00-4 (gravimetrisch)</i>	g/100g	3,5
Wassergehalt <i>analog §64 LFGB, L06.00-3, Trocknung bei 103°C</i>	g/100g	31,1
Gesamtsäure <i>Titrimetrie</i>	g/100g	0,6

Albrecht Friedle, technischer Leiter

Dieser Prüfbericht wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Kurzform	%	Trivialname	Chemische Bezeichnung
C6:0		Hexansäure	
C8:0		Caprylsäure	Octansäure
C10:0		Caprinsäure	Decansäure
C11:0			Undecansäure
C12:0	0.2	Laurinsäure	Dodecansäure
C13:0			Tridecansäure
C14:0	0.2	Myristinsäure	Tetradecansäure
C15:0			Pentadecansäure
C16:0	13.3	Palmitinsäure	Hexadecansäure
C17:0		Margarinsäure	Heptadecansäure
C18:0	4.0	Stearinsäure	Octadecansäure
C20:0		Arachinsäure	Eicosansäure
C21:0			Heneicosansäure
C22:0		Behensäure	Docosansäure
C23:0			Tricosansäure
C24:0		Lignocerinsäure	Tetracosansäure

gesättigt: 17.7

C14:1		Myristoleinsäure	9-Tetradecensäure
C15:1			cis-10-Pentadecensäure
C16:1		Palmitoleinsäure	9-Hexadecensäure
C17:1			cis-10-Heptadecensäure
C18:1n-9c	32.2	Ölsäure	cis-9-Octadecensäure
C18:1n-9t		Elaidinsäure	trans-9-Octadecensäure
C20:1			cis-11-Eicosensäure
C22:1n-9		Erucasäure	cis-12-Docosensäure
C24:1		Nervensäure	cis-15-Tetracosensäure

einfach ungesättigt: 32.2

C18:2n-6c	45.2	Linolsäure	cis-9,12-Octadecadiensäure
C18:2n-6t		Linolelaidinsäure	trans-9,12-Octadecadiensäure
C20:2			cis-11,14-Eicosadiensäure
C22:2			cis-13,16-Docosadiensäure

zweifach ungesättigt: 45.2

C18:3n-6		gamma-Linolensäure (GAL)	6,9,12-Octadecatriensäure
C18:3n-3	4.9	alpha-Linolensäure	9,12,15-Octadecatriensäure
C20:3n-6			cis-8,11,14-Eicosatriensäure
C20:3n-3			cis-11,14,17-Eicosatriensäure

dreifach ungesättigt: 4.9

C20:4n-6		Arachidonsäure	5,8,11,14-Eicosatetraensäure
----------	--	----------------	------------------------------

vierfach ungesättigt: 0.0

C20:5n-3		Timnodonsäure	cis-5,8,11,14,17-Eicosapentaensäure (EPA)
----------	--	---------------	---

fünffach ungesättigt: 0.0

C22:6n-3		Cervonsäure	cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaensäure (DHA)
----------	--	-------------	---

sechsfach ungesättigt: 0.0

omega-3-Fettsäuren:	4.9	17.7 % gesättigte Fettsäuren
omega-6-Fettsäuren:	45.2	32.2 % einfach ungesättigte Fettsäuren
omega-9-Fettsäuren:	32.2	50.2 % mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Trans-Fettsäuren: 0.0 P/S-Wert: 2.8