


Oy Linseed Protein Finland Ltd

 Marjo Korpi
 Pellavakuja 3
 61850 Kauhajoki

Näyte: Näyte1: paahdettu rouhittu pellava eräno 17031438
Näyttenumero: 493-2014-00014507
Näytesarjan kuvaus:
Näytteen saapumispäivä: 26/03/2014

Tutkimus - Laboratorio	Tulos	Yksikkö	MU
(a) FL015 - Rasva (elintarvikkeet) - EUFIRA Akkreditointi: SFS EN ISO/IEC 17025:2005 FINAS T248 Menetelmä: Sisäinen menetelmä LAB-M1813, Gravimetrisen (happohydrolyysi, liuotinuutto) Rasva	48,0	g/100 g	± 14%
(a) FL019 - Rasvahappokoostumus % - EUFIRA Akkreditointi: SFS EN ISO/IEC 17025:2005 FINAS T248 Menetelmä: Sisäinen menetelmä LAB-M1836, GC-FID			
16:0 (palmitiinihappo)	5,9	%	± 10%
16:1 cis (palmitoleiinihappo + isomeerit)	0,1	%	± 35%
17:0 (heptadekaanihappo)	0,1	%	± 35%
18:0 (steariinihappo)	3,1	%	± 10%
18:1 cis (öljyhappo + isomeerit)	13,5	%	± 10%
18:2 n-6 cis (linolihappo)	15,5	%	± 10%
20:0 (arakidiinihappo)	0,1	%	± 35%
18:3 n-3 cis (ALA, alfa-linoleenihappo)	61,2	%	± 10%
22:0 (beheeni happo)	0,1	%	± 35%
22:1 n-9 cis (erukahappo)	0,1	%	± 35%
24:0 (lignoseriinihappo)	0,1	%	± 35%
Tyydyttyneet rasvahapot yhteensä	9,4	%	± 16%
Kertatyydyttymättömät rasvahapot yhteensä	13,6	%	± 16%
Monitydyttymättömät rasvahapot yhteensä	76,7	%	± 16%
Omega-3 rasvahapot yhteensä	61,2	%	± 16%
Omega-6 rasvahapot yhteensä	15,5	%	± 16%
Tunnistamattomat yhdisteet	0,3	%	± 35%
(a) FL033 - Kosteus (elintarvikkeet, rehut) - EUFIRA Akkreditointi: SFS EN ISO/IEC 17025:2005 FINAS T248 Menetelmä: NMKL 23:1991, mod., Lämpökaappi, Gravimetrisen Kosteus	1,7	g/100 g	± 7%
(a) FL036 - Proteiini (Kjeldahl) - EUFIRA Akkreditointi: SFS EN ISO/IEC 17025:2005 FINAS T248 Menetelmä: NMKL 6:2003, mod., Kjeldahl Proteiini (N x 6.25)	20,6	g/100 g	± 7%
(a) FL037 - Tuhka (elintarvikkeet, rehut) - EUFIRA Akkreditointi: SFS EN ISO/IEC 17025:2005 FINAS T248 Menetelmä: NMKL 173:2005, mod., Tuhkauuni			

Asiakirjojen osittainen kopioiminen on kielletty. Testaustulos koskee vain tutkittua näytettä. Lausunto ei kuulu akkreditoinnin piiriin. Akkreditoitujen menetelmät on arvioitu tutkimuksen suorittaneen laboratorion oman maan akkreditointielimen toimesta. Mittausepävarmuuksien osalta lisätietoja saatavilla pyydettyäessä. Tämä tutkimustodistus on luotu sähköisesti ja se on tarkastettu ja hyväksytty.

Sivu 1/2

<p>(a) FL037 - Tuhka (elintarvikkeet, rehut) - EUFIRA Akkreditointi: SFS EN ISO/IEC 17025:2005 FINAS T248 Menetelmä: NMKL 173:2005, mod., Tuhkauuni Tuhka</p>	3,9	g/100 g	± 12%
<p>FL052 - Hiilihydraatit (lask.) - EUFIRA Menetelmä: , Laskennallinen Hiilihydraatit</p>	25,9	g/100 g	
<p>FL053 - Energiasisältö - EUFIRA Menetelmä: EU dir. 90/496/EY, Laskennallinen Energiasisältö, kcal Energiasisältö, kJ</p>	618 2565	kcal/100 g kJ/100 g	

(a) = Akkreditoitu menetelmä

MU = Expanded Measurement Uncertainty, k=2 (Laajennettu mittausepävarmuus, k=2)

* = Tulos alle määrittämissärajat

Yksittäisten rasvahappojen osuudet on ilmaistu %:eina kokonaisrasvahapoista.

Laboratoriolyhenteet

EUFIRA - Eurofins Scientific Finland Raisio (Food & Agro), FINLAND



Raisio, 11/04/2014

Päivi Laakso

Analyysipalvelupäällikkö

+358 503 864 322

Asiakirjojen osittainen kopioiminen on kielletty. Testaustulos koskee vain tutkittua näytettä. Lausunto ei kuulu akkreditoinnin piiriin. Akkreditoitujen menetelmät on arvioitu tutkimuksen suorittaneen laboratorion oman maan akkreditointielimen toimesta. Mittausepävarmuuksien osalta lisätietoja saatavilla pyydettyä. Tämä tutkimustodistus on luotu sähköisesti ja se on tarkastettu ja hyväksytty.

Sivu 2/2

Eurofins Scientific Finland Oy

PL 75 (Raisionkaari 55)
21201 Raisio
Finland



Y-tunnus 1514462-1
www.eurofins.fi
FoodAgro@eurofins.fi