



Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

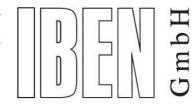
Bremerhaven, 24.02.2021

Untersuchungs-Nr. Lidl: E07237009P1 / FCIU6609993 / 2021-02-08-MK-07			Untersuchungs-Nr. Institut: 21021298	
	Eingang [X] Ende MHD[] inlistungsuntersuchung [] Sonde	runtersuchung []		
ArtNr: Marke: Lieferant: MHD/Charge: Menge: Anzahl:	Tunák v prírodním nálevu Thunfisch in eigenem Saft Spitzenqua 28682 Nixe RG / Salica 24.11.2023 / L480RGA 2H 195 g e / 150 g 20 Dosen Registracní císlo výrobce: 626	lität (ATG 150g)	Auftraggeber: Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm	
Eingangstemperatur: Probenahmeort/Einsender: Untersuchungsbeginn: Untersuchungsende:	11.02.2021 ungekühlt Moerdijk 15.02.2021 24.02.2021 ungekühlt		'	
verkehrsfähi nicht verkehrsfä		Х		

Anmerkungen / Beanstandungen						
	Parameter	Befund	Gesetzlicher	Grundlage zur	Lidl-interner	deklarierter Wert
			Grenzwert	Bewertung	Grenzwert	
Deklaration	Cadmium	0,055 mg/kg	0,10 mg/kg	Verordnung (EG)	0,05 mg/kg	
			_	Nr. 1881/2006	_	

Auszüge aus dem Bericht dürfen nur mit vorheriger Genehmigung vervielfältigt werden. Beurteilungen der Proben beziehen sich nur auf die durchgeführten Untersuchungen. Die Ergebnisse beziehen sich ausdrücklich auf die jeweils aufgeführte(n) Probe(n). Die akkreditierten Prüfverfahren sind mit * gekennzeichnet. Im Hinblick auf die Entscheidungsregel verweisen wir auf unsere aktuellen Geschäftsbedingungen. Eine Liste der Prüfverfahren im Akkreditierungsbereich finden Sie auf unserer Homepage.





Beurteilung:

Gemäß Anhang Abschnitt 3 Nr. 3.2.12 der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19.12.06 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln ist für Fische ein Grenzwert von maximal 0,10 mg/kg Cadmium zulässig. In der Probe wurde ein Gehalt von 0,055 +/- 0,001 mg/kg Cadmium bestimmt.

Der intern festgelegte Grenzwert von 50 % des gesetzlichen Höchstgehalts wird dadurch überschritten.

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen wird die Probe als uneingeschränkt verkehrsfähig beurteilt. Gegebenenfalls beiliegende Hinweise oder Anregungen sind zu beachten; diese berühren die Verkehrsfähigkeitsbewertung jedoch nicht.

Dr. rer. nat. S. Klockmann staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker/ Laborleitung Befunderstellung Lebensmittel

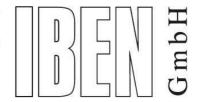


Regine Dietzler staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin/ Abteilungsleiterin Lebensmittelchemie



Auszüge aus dem Bericht dürfen nur mit vorheriger Genehmigung vervielfältigt werden. Beurteilungen der Proben beziehen sich nur auf die durchgeführten Untersuchungen. Die Ergebnisse beziehen sich ausdrücklich auf die jeweils aufgeführte(n) Probe(n). Die akkreditierten Prüfverfahren sind mit * gekennzeichnet. Im Hinblick auf die Entscheidungsregel verweisen wir auf unsere aktuellen Geschäftsbedingungen. Eine Liste der Prüfverfahren im Akkreditierungsbereich finden Sie auf unserer Homepage.





Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

Prüfbericht 21021298

Bremerhaven, 24.02.2021

Eingang Daten:

E07237009P1; Art.Nr.: 28682; Tunák v prírodním nálevu (20 Dosen)

Marke: Nixe

Marke: Nixe

EAN: 2000 0554

Lieferant: RG / Salica MHD/Charge: 24.11.2023 / L480RGA 2H Probeneingang: 11.02.2021 durch: Moerdijk

Menge: 195 g e / 150 g

Prüfbeginn: 15.02.2021 Prüfende: 24.02.2021

ID-Nr: Registracní císlo výrobce: 626 Verpackung: Ringpulldose

Verpackung: Ringpulldose geliefert durch: Euro-Rijn Quality Services B.V.

Eingangstemperatur: ungekühlt Lagertemperatur: ungekühlt

Mikrobiologische Untersuchungen

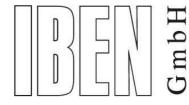
minutation greater attack and any and any and any any and any			
Parameter	Befund	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl (aerob. 30°C/72 h) 19.1	< 10	KBE/g	ASU L 06.00-18 1984-05*
Gesamtkeimzahl (anaerob. 30°C/72 h) 19.2	< 10	KBE/g	RCA-Agar; Plattenguss; anaerob

Chemisch/physikalische Untersuchungen

Parameter	Befund	Einheit	Methode
Blei (Pb) 22.6	< 0,04	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Cadmium (Cd) 22.7	0,055 +/- 0,001	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Quecksilber (Hg) 22.8	0,07	mg/kg	ASU L 00.00-19/4 2003-12*
Zinn (Sn) 22.33	0,05	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Natrium (Na) 8.18	0,37	g/100 g	ASU L 07.00-56 2000-07* (Modifikation:
			Mikrowellendruckaufschluss)
Salz (ber. über Natrium) 8.24b	0,93	g/100 g	Berechnet
Histamin 29.20	< 40	mg/kg	Hausmethode PV 304 2012-01*
Histamin 29.20	< 40	mg/kg	Hausmethode PV 304 2012-01*
Histamin 29.20	< 40	mg/kg	Hausmethode PV 304 2012-01*
Histamin 29.20	< 40	mg/kg	Hausmethode PV 304 2012-01*
Histamin 29.20	< 40	mg/kg	Hausmethode PV 304 2012-01*
Histamin 29.20	< 40	mg/kg	Hausmethode PV 304 2012-01*
Histamin 29.20	< 40	mg/kg	Hausmethode PV 304 2012-01*
Histamin 29.20	< 40	mg/kg	Hausmethode PV 304 2012-01*
Histamin 29.20	< 40	mg/kg	Hausmethode PV 304 2012-01*
VOC 29.21			
LHKW Summe			DIN EN ISO 10301 (F 4)*
Trichlorethen	< 0,001	mg/kg	
Tetrachlorethen	< 0,001	mg/kg	
Trichlormethan	< 0,001	mg/kg	
1,1,1-Trichlorethan	< 0,001	mg/kg	
1,1,2-Trichlorethan	< 0,001	mg/kg	
Dichlormethan	< 0,001	mg/kg	
Vinylchlorid	< 0,001	mg/kg	

Seite 1 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21021298





trans-1,2-Dichlorethen	< 0,001	mg/kg	
cis-1,2-Dichlorethen	< 0,001	mg/kg	
1,2-Dichlorethan	< 0,001	mg/kg	
1,2-Dichlorpropan	< 0,001	mg/kg	
1,2,3-Trichlorpropan	< 0,001	mg/kg	
Tetrachlormethan	< 0,001	mg/kg	
BTEX gesamt	0,031	mg/kg	DIN 38407-F 9-1 1991-05(A)*
Benzol	< 0,01	mg/kg	
Toluol	0,031	mg/kg	
o-Xylol	< 0,01	mg/kg	
m-Xylol + p-Xylol	< 0,01	mg/kg	
Ethylbenzol	< 0,01	mg/kg	
Isopropylbenzol	< 0,01	mg/kg	
Chlorbenzol	< 0,01	mg/kg	
1, 3, 5 - Trimethylbenzol	< 0,01	mg/kg	
1, 2, 4 - Trimethylbenzol	< 0,01	mg/kg	
1, 2, 3 - Trimethylbenzol	< 0,01	mg/kg	
Styrol	< 0,01	mg/kg	

Gravimetrische Prüfung

Parameter	Befund	Einheit	Methode
Gesamtinhalt 3.1	199,8	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	199,4	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	192,6	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Abtropfgewicht 3.2a	153,2	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	151,1	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	158,4	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Bruchanteil 29.12	5,0	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	7,0	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	5,1	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*

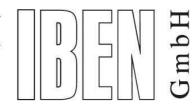
Sensorik ASU L 00.90-6 2015-06*

Sensorische Prüfung 2.1		
Aussehen	rötlich-hellbräunliche Thunfischfleischstücke, quer zur Faser geschnitten, eingelegt in einem trüben Aufguss, mit	
	geringem Bruchanteil aufliegend, insgesamt sauber verarbeitet	
Geruch	typisch nach Thunfisch, ohne besondere Feststellung	
Geschmack	mild salzig, artspezifisch, ohne besondere Feststellung	
Konsistenz	Fischfleisch: bissfest, trocken	

Seite 2 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21021298







Beurteilung:

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen wird die Probe als uneingeschränkt verkehrsfähig beurteilt. Gegebenenfalls beiliegende Hinweise oder Anregungen sind zu beachten; diese berühren die Verkehrsfähigkeitsbewertung jedoch nicht.

Kennzeichnungsüberprüfung:

Die Kennzeichnung des Produkts ist auf Tschechisch und Slowakisch.
Alle nach der LMIV notwendigen Kennzeichnungselemente sind, soweit dies beurteilt werden kann, vorhanden.
Nach unserer Messung wird die vorgeschriebene Schriftgröße von 0,9 mm x-Höhe eingehalten.

Bemerkung:

Die Messunsicherheit wurde aus laborinternen AQK (Kontrollkarten) abgeleitet. Sie stellt eine erweiterte Unsicherheit dar und wurde durch die Multiplikation mit dem Erweiterungsfaktor k=2 erhalten; dies entspricht einem Vertrauensbereich von 95 %.

Dr. rer. nat. S. Klockmann staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker/ Laborleitung Befunderstellung Lebensmittel

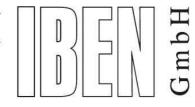


Regine Dietzler staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin/ Abteilungsleiterin Lebensmittelchemie



Seite 3 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21021298





Anlage zum Prüfbericht 21021298



Seite 4 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21021298







Anlage zum Prüfbericht 21021298



Seite 5 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21021298





Anlage zum Prüfbericht 21021298

Euro Quality Se	-Rijn	Probenahmeprotokoll		
SOP-SAM-001.R3				
Probenahmeprotokol	llager	Page: 1 of 1		
	Lugei			
Probenahmenummer	2021-02-08-MK-	-07 [Labornummer] 21021298]		
Auftraggeber	Lidl Stiftung & Co KG	i .		
Versand zum Labor	Labor Iben GmbH			
	Am Lunedeich 157			
	D-27572 Bremerhay	en		
	Deutschland			
Beprobtes Produkt		Thunfisch in eigenem Saft Spitzenqualität (ATG 150		
Artikelnummer		28682		
Herkunft (Hafen, Land)		0		
Lieferant code / Liefera	ant name	RG / Salica		
Agent		-/-		
Schiffskennung		0		
Partienummer		E07237009P1		
Deklarationen		0		
Losnummer		L480RGA2H		
Containernummer		FCIU6609993		
Anzahl Entnahmestelle	en	10		
Total entnommene Ein	heiten	20		
Ort der Probenahme	и	Moerdijk		
Datum der Probenahm	ie	8-2-2021		
Probenahmefachkraft		Murat Karakus		
Unterschrift der Probenahmefachkraft:				
Euro-Rijn Quality Services B.V. Heilaarstraat 263		Tel: +31(0)763038150 Mail: import_breda@eurorijnqs.com		
4814 N7 Breda				

Seite 6 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21021298

Auszüge aus dem Bericht dürfen nur mit vorheriger Genehmigung vervielfältigt werden. Beurteilungen der Proben beziehen sich nur auf die durchgeführten Untersuchungen. Die Ergebnisse beziehen sich ausdrücklich auf die jeweils aufgeführte(n) Probe(n). Die akkreditierten Prüfverfahren sind mit * gekennzeichnet.

The Netherlands