



Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Bremerhaven, 04.03.2021

Untersuchungs-Nr. Lidl: E HLBU 1449829 / 2021-02-17		Untersuchungs-Nr. Institut: 21022360
Untersuchungsart: Regeluntersuchung []	Eingang [X] Ende MHD[] Einlistungsuntersuchung [] Sonderunter	suchung []
Warendaten: Produkt: Sortierung: ArtNr: Marke: Lieferant: MHD/Charge: Lagerhinweis: Menge: Anzahl: Weitere Informationen:	Tunczyk jednolity w oliwie z oliwek Thunfisch in Olivenöl Skipjack (ATG 104g) 28680 Nixe RG / Salica 15.12.2024 / L510RGA 2F 160g e / 104g 20 Dosen	Auftraggeber: Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm
Daten Probenahme Probeneingang: Eingangstemperatur: Probenahmeort/Einsender: Untersuchungsbeginn: Untersuchungsende: Lagertemperatur:	23.02.2021 ungekühlt Moerdijk 24.02.2021 04.03.2021 ungekühlt	
verkehrsfäl nicht verkehrsf	<u> </u>	
Anmerkungen / Beanstand	ungen	

Gesetzlicher

Grenzwert

1,0 mg/kg

Befund

0,39 mg/kg

Parameter

Quecksilber (Hg)

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.

Analytik

Lidl-interner

Grenzwert

0,25 mg/kg

deklarierter Wert

Grundlage zur

Nr. 1881/2006

Verordnung (EG)

Bewertung





Beurteilung:

In der vorliegenden Probe wurde ein Quecksilbergehalt von 0,39 +/- 0,01 mg/kg ermittelt. Gemäß Anhang Abschnitt 3 Nr. 3.3. der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19.12.06 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln ist für Thunfisch ein Grenzwert von maximal 1,0 mg/kg Quecksilber zulässig. Dieser Wert wird eingehalten. Weiter gilt ein LIDL-interner Grenzwert von 25 % des gesetzlichen Grenzwertes. Dieser Wert wird in der Probe 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. E. Schuirmann staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker/ Geschäftsführer

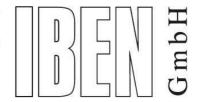


Dr. rer. nat. S. Klockmann staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker/ Laborleitung Befunderstellung Lebensmittel



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 21022360

Bremerhaven, 04.03.2021

Eingang Daten:

E07237020P6; Art.Nr.: 28680; Tunczyk jednolity w oliwie z oliwek (20 Dosen)

Marke: Nixe

Marke: Nixe Probeneingang: 23.02.2021 durch: Moerdijk

RG / Salica Lieferant:

Prüfbeginn: 24.02.2021 Prüfende: 04.03.2021

MHD/Charge: 15.12.2024 / L510RGA 2F Menge: 160g e / 104g

Ringpulldose

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

Eingangstemperatur: ungekühlt Lagertemperatur: ungekühlt EAN: 2000 9618 Zusatzangaben:

Mikrobiologische Untersuchungen

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	0,07	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
, ,			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Cadmium (Cd) 22.7	0,045	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Quecksilber (Hg) 22.8	0,39 +/- 0,01	mg/kg	ASU L 00.00-19/4 2003-12*
Zinn (Sn) 22.33	0,08	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Natrium (Na) 8.18	0,06	g/100 g	ASU L 07.00-56 2000-07* (Modifikation:
, ,			Mikrowellendruckaufschluss)
Salz (ber. über Natrium) 8.24b	0,15	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*
Fettsäuren (GC) im Öl * 8.4	•		
(Angaben am Anteil im Gesamtfett in			Hausmethode PV 207 2018-05; in Anlehnung an
Flächenprozent berechnet als			DFG C-VI 10a (00)*
Methylester)			, ,
gesättigte Fettsäuren	17,8	%	
Palmitinsäure (16:0)	14,9	%	
Stearinsäure (18:0)	2,5	%	
Arachinsäure (20:0)	0,4	%	
einfach ungesättigte Fettsäuren	67,8	%	

Seite 1 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21022360



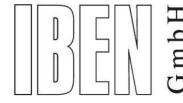




Palmitoleinsäure (16:1)	1,6	%	
Vaccensäure (18:1) n7	2.6	%	
		%	
Ölsäure (18:1) n9	63,6	%	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	14,4		
Linolsäure (18:2) n6	13,8	%	
alpha Linolensäure (18:3) n3	0,6	%	<u> </u>
VOC 29.21	Г	1	DIN EN 100 40004 (E 4)*
LHKW Summe			DIN EN ISO 10301 (F 4)*
Trichlorethen	< 0,001	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	
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			DIN 38407-F 9-1 1991-05(A)*
Benzol	< 0,01	mg/kg	
Toluol	< 0,01	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	
Weichmacher im Gesamtprodukt 24.1			
Di (2-n-butoxyethyl)phthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Di (2-ethoxyethyl)phthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Di (2-ethylhexyl)phthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Di (4-Methyl-2-pentyl)phthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Butylbenzylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Di-n-butylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Dicyclohexylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Diethylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Dihexylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Diisobutylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Dimethylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Di-n-octylphthalat	< 5	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Dinonylphthalat	< 5	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Hexyl-2-ethylhexylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Diethylhexyladipat DEHA	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Acetyltributylcitrat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Triisobutylphosphat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
Diisodecylphthalat	< 10	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
DINCH	< 10	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
PAK (im Öl) 23.7	•		
Benzo (a) anthracen	< 0,5	μg/kg	Hausmethode PV 724 GC-MS/MS 2020-12*
Chrysen	< 0,5	μg/kg	Hausmethode PV 724 GC-MS/MS 2020-12*
Benzo (b) fluoranthen	< 0,5	μg/kg	Hausmethode PV 724 GC-MS/MS 2020-12*
Benzo (a) pyren	< 0,5	μg/kg	Hausmethode PV 724 GC-MS/MS 2020-12*
(a) p) ion	1 - 0,0	1 mg/ mg	

Seite 2 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21022360





Gravimetrische Prüfung

Parameter	Befund	Einheit	Methode
Gesamtinhalt 3.1	161,8	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	161,1	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	159,4	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Abtropfgewicht 3.2a	120,4	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	112,8	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	122,2	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Bruchanteil 29.12	7,6	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	9,2	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	5,7	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*

Sensorik ASU L 00.90-6 2015-06*

Sensorische Prü	ifung 2.1
Aussehen	rötlich-bräunliche farbene Thunfischfiletstücke, quer zur Faser geschnitten; in einem gelblich-grünlichen Öl eingelegt, mit geringer Saftabscheidung, ein Aderrest, ansonsten sauber verarbeitet
Geruch	typisch nach Thunfisch, nach Olivenöl, ohne besondere Feststellung, rein
Geschmack	mild salzig, artspezifisch, nach Olivenöl, ohne besondere Feststellung, rein
Konsistenz	Fischfleisch: zart

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.

Bemerkung:

Das Fettsäurespektrum entspricht den Anforderungen des Codex-Standards 33-1981 für Olivenöle und Oliventresteröle.

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 %.

Kennzeichnungsüberprüfung:

Die Kennzeichnung des Produkts ist auf Polnisch deklariert.

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.

Dr. rer. nat. E. Schuirmann staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker/ Geschäftsführer

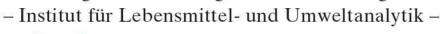


Dr. rer. nat. S. Klockmann staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker/ Laborleitung Befunderstellung



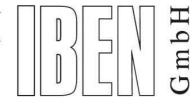
Seite 3 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21022360

Technologisches Beratungs- und Entwicklungslabor



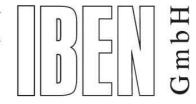








Seite 4 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21022360





Anlage zum Prüfbericht 21022360



Seite 5 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21022360





Anlage zum Prüfbericht 21022360



Seite 6 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21022360





Anlage zum Prüfbericht 21022360

SOP-SAM-001.R3	ervices B.V.	Probenahmeprotokoli
Probenahmeprotoko	ll Lager	Page: 1 of 1
	Lugui	rage. 1 01 1
	7	
Probenahmenummer	2021-02-17-N	1K-01 Labornummer 21022360
Auftraggeber	Lidl Stiftung & Co	KG
лити и в в в в в в в в в в в в в в в в в	Lidi Stirtung & Co	KO
Versand zum Labor	Labor Iben GmbH	
	Am Lunedeich 15	7
	D-27572 Bremerl	naven
	Deutschland	
		~
Beprobtes Produkt		Thunfisch in Olivenöl Skipjack (ATG 104g)
Artikelnummer	`	28680
Herkunft (Hafen, Land Lieferant code / Liefer		0 BC (Salina
Agent	ant name	RG / Salica
Schiffskennung		0
Partienummer		E07237020P6
Deklarationen		0
Losnummer		L510RGA2F
Containernummer		HLBU1449829
Anzahl Entnahmestelle	en .	10
Total entnommene Eir		20
Ort der Probenahme		Moerdijk
Datum der Probenahm	ne	17-2-2021
Probenahmefachkraft		Murat Karakus
Unterschrift der Probe	nahmefachkraft:	
Euro-Rijn Quality Services B.V. Heilaarstraat 263 4814 NZ Breda		Tel: +31(0)763038150 Mail: import_breda@eurorijnqs.com
The Netherlands		

Seite 7 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21022360