

Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Bremerhaven, 11.02.2021

<b>Untersuchungs-Nr. Lidl: E07237017P1 / FCIU 6602242 / 2021-01-29-MK-03</b>		<b>Untersuchungs-Nr. Institut: 21020481</b>
<b>Untersuchungsart:</b> Eingang [X] Ende MHD [ ] Regeluntersuchung [ ] Einlistungsuntersuchung [ ] Sonderuntersuchung [ ]		
<b>Warendaten:</b> Produkt: Tuna in Olive Oil Sortierung: Thunfisch in Olivenöl Skipjack (ATG 104g) Art_Nr: 28680 Marke: Nixe Lieferant: RG / Salica MHD/Charge: 22.10.2024 / L430RGA 4C Lagerhinweis: Menge: 160g e / 104g Anzahl: 20 Dosen Weitere Informationen: Nr. 626		<b>Auftraggeber:</b> Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1  74167 Neckarsulm
<b>Daten Probenahme</b> Probeneingang: 02.02.2021 Eingangstemperatur: ungekühlt Probenahmeort/Einsender: Moerdijk Untersuchungsbeginn: 03.02.2021 Untersuchungsende: 11.02.2021 Lagertemperatur: ungekühlt		

<b>verkehrs-fähig</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>nicht verkehrs-fähig</b>	<input type="checkbox"/>

**Anmerkungen / Beanstandungen**

	Parameter	Befund	Gesetzlicher Grenzwert	Grundlage zur Bewertung	Lidl-interner Grenzwert	deklarerter Wert
<b>Analytik</b>	3-MCPD-Ester (berechnet als 3-MCPD)	620 µg/kg	1.250 µg/kg	VO (EG) Nr. 1881/2008		

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:**

Das Öl der vorliegenden Probe wurde auf 3-MCPD-Ester und Glycidylfettsäureester untersucht (miterfasst werden hierbei auch die Anteile an 3-MCPD).

Dabei lag der Gehalt an 3-MCPD bei 620 µg/kg. Gemäß Anhang Abschnitt 4 Nr. 4.3.1 der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19.12.06 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln ist für die Summe an 3-MCPD und 3-MCPD Fettsäureestern in pflanzlichen Ölen und Fetten die zur Verwendung als Zutat in Lebensmitteln in den Verkehr gebracht werden ein Grenzwert von maximal 1.250 µg/kg zulässig. Dieser Wert wird eingehalten.

Aufgrund des auffällig hohen Gehalts an 3-MCPD weisen wir darauf hin, dass für Prozesskontaminanten das ALARA-Prinzip („as low as reasonably achievable“) gilt. Die Produktion und die Rohware sollten entsprechend geprüft und Maßnahmen getroffen werden um die Gehalte zu reduzieren.

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

Thorsten Bamberg  
staatl. geprüfter  
Lebensmittelchemiker/  
Laborleitung Lebensmittelanalytik



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 21020481

Bremerhaven, 11.02.2021

<b>Eingang</b>	E07237017P1; Art.Nr.: 28680; Tuna in Olive Oil (20 Dosen)		
Daten:	Marke: Nixe		
Marke:	Nixe	Zusatzangaben:	EAN: 2000 9618
Lieferant:	RG / Salica	Probeneingang:	02.02.2021 durch: Moerdijk
MHD/Charge:	22.10.2024 / L430RGA 4C	Prüfbeginn:	03.02.2021
Menge:	160g e / 104g	Prüfende:	11.02.2021
ID-Nr:	Nr. 626		
Verpackung:	Ringpulldose		
geliefert durch:	Euro-Rijn Quality Services B.V.		
Eingangstemperatur:	ungekühlt		
Lagertemperatur:	ungekühlt		

### 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	< 0,04	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Cadmium (Cd) 22.7	0,017	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Quecksilber (Hg) 22.8	0,11	mg/kg	ASU L 00.00-19/4 2003-12*
Zinn (Sn) 22.33	0,06	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*
Fettsäuren (GC) im Öl * 8.4			
(Angaben am Anteil im Gesamtfett in Flächenprozent berechnet als Methylester)	.		Hausmethode PV 207 2018-05; in Anlehnung an DFG C-VI 10a (00)*
gesättigte Fettsäuren	15,0	%	
Palmitinsäure (16:0)	11,6	%	
Stearinsäure (18:0)	2,8	%	
Arachinsäure (20:0)	0,4	%	
Behensäure (22:0)	0,1	%	

Seite 1 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21020481

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.



Lignocerinsäure (24:0)	0,1	%	
einfach ungesättigte Fettsäuren	76,9	%	
Palmitoleinsäure (16:1)	0,9	%	
Vaccensäure (18:1) n7	2,0	%	
Ölsäure (18:1) n9	73,8	%	
Eicosensäure (20:1) n9	0,2	%	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	8,1	%	
Linolsäure (18:2) n6	7,5	%	
alpha Linolensäure (18:3) n3	0,6	%	
<b>VOC 29.21</b>			
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	
<b>Weichmacher im Gesamtprodukt 24.1</b>			
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*
<b>PAK (im Öl) 23.7</b>			
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) fluoranthren	< 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*
<b>3-MCPD- und Glycidol-FSE 23.1</b>			
Summe 3-MCPD- und Glycidylfettsäureester 23.1	620	µg/kg	AOCS Cd 29b-13:2017 (GC-MS), berechnet

Seite 2 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21020481

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.





Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-19129-01-00

3-MCPD-Ester (berechnet als 3-MCPD)	620	µg/kg	AOCS Cd 29b-13:2017 (GC-MS)
Glycidylester, best. als freies Glycidol 23.2	nicht bestimmbar (< 0,1 mg/kg Fett)		AOCS Cd 29b-13:2017 (GC-MS)

#### Gravimetrische Prüfung

Parameter	Befund	Einheit	Methode
Gesamtinhalt 3.1	165,7	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	163,3	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	164,7	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Abtropfgewicht 3.2a	117,6	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	115,8	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	111,6	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Bruchanteil 29.12	8,4	%	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	6,5	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*

#### Sensorik

ASU L 00.90-6 2015-06\*

Sensorische Prüfung 2.1	
Aussehen	rötlich-bräunliche farbene Thunfischfiletstücke, quer zur Faser geschnitten; in einem gelblich-grünlichen Öl eingelegt, mit geringer Saftabscheidung, insgesamt 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 Untersuchung auf 3-MCPD und Glycidylester wurde an ein akkreditiertes Labor fremdvergeben.

**Kennzeichnungsüberprüfung:**

Die Kennzeichnung des Produkts ist auf Ungarisch und Slowenisch 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.

**Bemerkung:**

Die Europäische Kommission hat Empfehlungen zu Toleranzen für Nährstoffschwankungen bei der Nährwertkennzeichnung herausgegeben.

Für Salz (Natrium x 2,5) gelten folgende Schwankungsbreiten

unter 1,25 g +/- 0,375 g

größer oder gleich 1,25 g +/- 20 %

Diese Toleranzen werden in der vorliegenden Probe überschritten.

Im Einzelfall können auftretende Abweichungen von Nährstoffgehalten, die über die empfohlenen Toleranzen hinausgehen, durch saisonale Schwankungen der Zusammensetzung natürlicher Lebensmittelrohstoffe begründet sein.

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

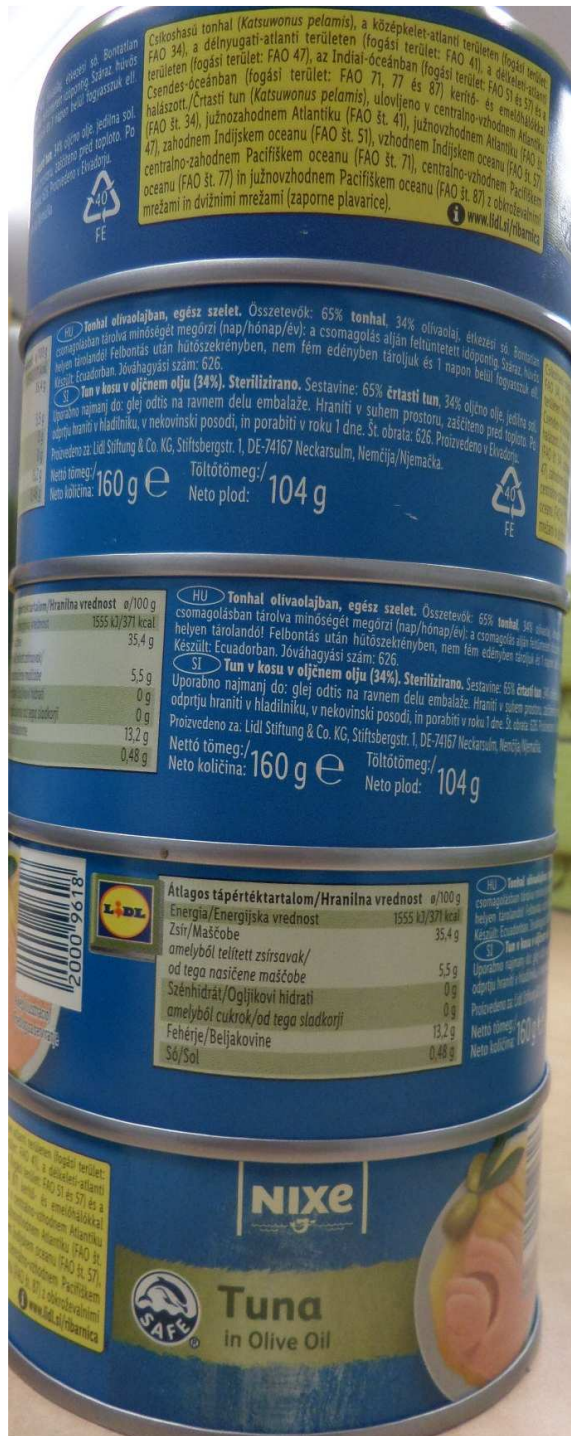
Thorsten Bamberg  
staatl. geprüfter  
Lebensmittelchemiker/  
Laborleitung Lebensmittelanalytik





Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-19129-01-00

Anlage zum Prüfbericht 21020481



Seite 5 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21020481

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.

Geschäftsführer:  
Dr. rer. nat. E. Schuirmann  
Amtsgericht Bremen Nr. 2195  
Ust.-Id.-Nr.: DE 114706980  
Steuer-Nr. 60/139/03555

Sitz der Gesellschaft:  
D-27572 Bremerhaven  
Am Lunedeich 157  
Germany

Telefon +49(0)471-97294-0  
Telefax +49(0)471-97294-44  
24 h-Service Tel. +49(0)471-97294-11  
e-Mail: labor-iben@labor-iben.de  
www.labor-iben.de

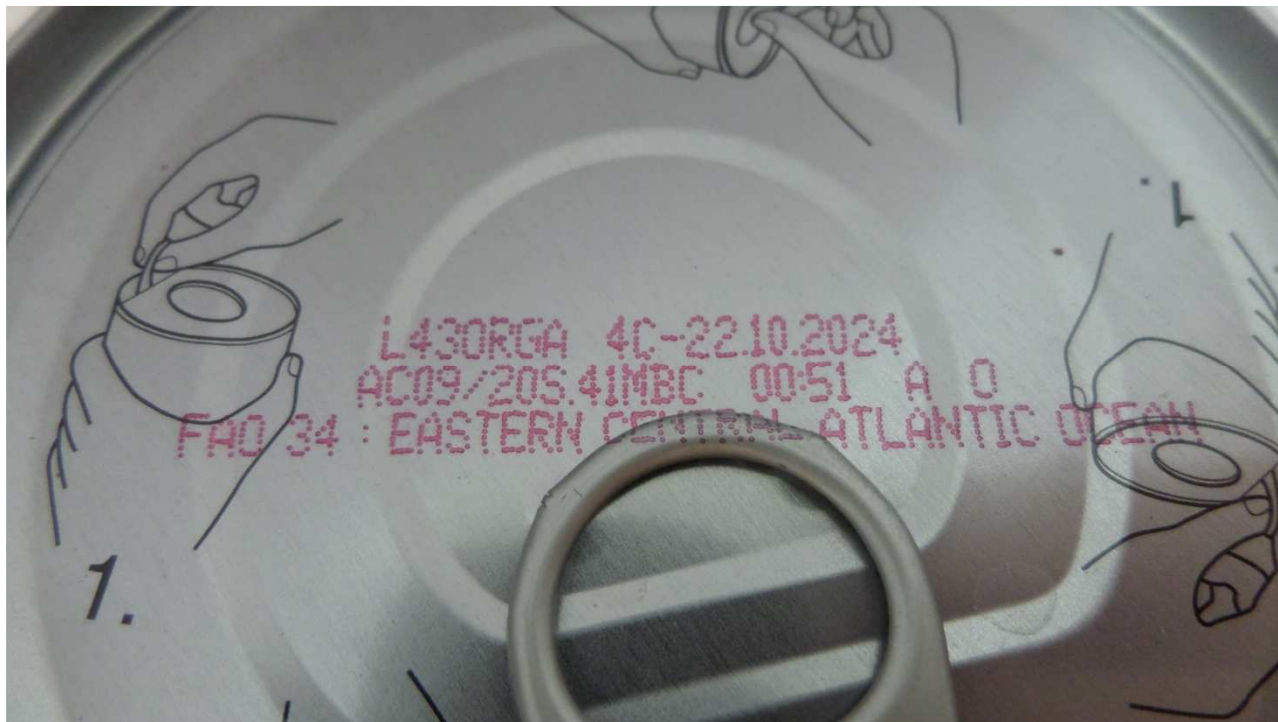
HypoVereinsbank  
BIC HYVEDEMM447  
IBAN DE57 7502 0073 0027 0738 83





Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-19129-01-00

Anlage zum Prüfbericht 21020481





Anlage zum Prüfbericht 21020481



Probenahmeprotokoll

SOP-SAM-001.R3

Probenahmeprotokoll Lager

Page: 1 of 1

Probenahmenummer 2021-01-29-MK-03 Labornummer **21020481**

Auftraggeber Lidl Stiftung & Co KG

Versand zum Labor	Labor Iben GmbH
	Am Lunedeich 157
	D-27572 Bremerhaven
	Deutschland

Beprobtes Produkt	Thunfisch in Olivenöl Skipjack (ATG 104g)
Artikelnummer	28680
Herkunft (Hafen, Land)	0
Lieferant code / Lieferant name	RG / Salica
Agent	-/-
Schiffskennung	0
Partienummer	E07237017P1
Deklarationen	0
Losnummer	L430RGA4C
Containernummer	FCIU6602242
Anzahl Entnahmestellen	10
Total entnommene Einheiten	20
Ort der Probenahme	Moerdijk
Datum der Probenahme	29-1-2021

Probenahmefachkraft	Murat Karakus
---------------------	---------------

Unterschrift der Probenahmefachkraft:

Euro-Rijn Quality Services B.V.  
Heilaarstraat 263  
4814 NZ Breda  
The Netherlands

Tel: +31(0)763038150  
Mail: import\_breda@eurorijnqs.com

Seite 7 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21020481

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.

Geschäftsführer:  
Dr. rer. nat. E. Schuirmann  
Amtsgericht Bremen Nr. 2195  
Ust.-Id.-Nr.: DE 114706980  
Steuer-Nr. 60/139/03555

Sitz der Gesellschaft:  
D-27572 Bremerhaven  
Am Lunedeich 157  
Germany

Telefon +49(0)471-97294-0  
Telefax +49(0)471-97294-44  
24 h-Service Tel. +49(0)471-97294-11  
e-Mail: labor-iben@labor-iben.de  
www.labor-iben.de

HypoVereinsbank  
BIC HYVEDEMM447  
IBAN DE57 7502 0073 0027 0738 83

