

Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Bremerhaven, 25.02.2021

Untersuchungs-Nr. Lidl: E07237018P5 / TEMU1614971 / 2021-02-11-VR-05		Untersuchungs-Nr. Institut: 21021813
Untersuchungsart: Eingang [X] Ende MHD [] Regeluntersuchung [] Einlistungsuntersuchung [] Sonderuntersuchung []		
Warendaten: Tuna in Olive Oil Produkt: Thunfisch in Olivenöl Skipjack (ATG 104g) Sortierung: 28680 Art. Nr.: Nixe Marke: RG / Salica Lieferant: 01.12.2024 / L490RGA 2A MHD/Charge: 160g e / 104g Lagerhinweis: 20 Dosen Menge: Nr. 626 Anzahl: Weitere Informationen:		Auftraggeber: Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm
Daten Probenahme Probeneingang: 16.02.2021 Eingangstemperatur: ungekühlt Probenahmeort/Einsender: Moerdijk Untersuchungsbeginn: 18.02.2021 Untersuchungsende: 25.02.2021 Lagertemperatur: ungekühlt		

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

Anmerkungen / Beanstandungen

	Parameter	Befund	Gesetzlicher Grenzwert	Grundlage zur Bewertung	Lidl-interner Grenzwert	deklarerter Wert
Analytik	Cadmium (Cd) 22.7	0,058 mg/kg	0,10 mg/kg	VO (EG) Nr. 1881/2008	0,05 mg/kg	

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.





Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-19129-01-00

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 0,058 +/- 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. 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.

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



Lidl Stiftung & Co. KG
QS Import
Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

Prüfbericht 21021813

Bremerhaven, 25.02.2021

Eingang			
Daten:	E07237018P5; Art.Nr.: 28680; Tuna in Olive Oil (20 Dosen)		
Marke:	Nixe	Zusatzangaben:	EAN: 2000 9618
Lieferant:	RG / Salica	Probeneingang:	16.02.2021 durch: Moerdijk
MHD/Charge:	01.12.2024 / L490RGA 2A	Prüfbeginn:	18.02.2021
Menge:	160g e / 104g	Prüfende:	25.02.2021
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	0,058 +/- 0,001	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Quecksilber (Hg) 22.8	0,15	mg/kg	ASU L 00.00-19/4 2003-12*
Zinn (Sn) 22.33	0,15	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Natrium (Na) 8.18	0,25	g/100 g	ASU L 07.00-56 2000-07* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Salz (ber. über Natrium) 8.24b	0,63	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	17,8	%	
Palmitinsäure (16:0)	14,7	%	
Stearinsäure (18:0)	2,7	%	
Arachinsäure (20:0)	0,4	%	
einfach ungesättigte Fettsäuren	68,0	%	

Seite 1 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21021813

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.



Palmitoleinsäure (16:1)	1,6	%	
Vaccensäure (18:1) n7	2,6	%	
Ölsäure (18:1) n9	63,8	%	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	14,2	%	
Linolsäure (18:2) n6	13,6	%	
alpha Linolensäure (18:3) n3	0,6	%	
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	
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*



Gravimetrische Prüfung

Parameter	Befund	Einheit	Methode
Gesamtinhalt 3.1	163,8	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	162,6	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	162,5	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Abtropfgewicht 3.2a	120,5	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	126,8	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	116,7	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Bruchanteil 29.12	8,1	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	12,1	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	10,9	%	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.

Kennzeichnungsüberprüfung:

Die Kennzeichnung des Produktes ist auf Tschechisch und Slowakisch 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
Lebensmittel



Anlage zum Prüfbericht 21021813



Seite 4 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21021813

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 21021813





Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-19129-01-00

Anlage zum Prüfbericht 21021813



Probenahmeprotokoll

SOP-SAM-001.R3

Probenahmeprotokoll Lager

Page: 1 of 1

Probenahmenummer 2021-02-11-VR-05 Labornummer 21021813

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	E07237018P5
Deklarationen	0
Losnummer	L490RGA2A
Containernummer	TEMU1614971
Anzahl Entnahmestellen	10
Total entnommene Einheiten	20
Ort der Probenahme	Moerdijk
Datum der Probenahme	11-2-2021

Probenahmefachkraft Ricardo de Vries

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 6 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21021813

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. Schuurmann
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

