



Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Bremerhaven, 11.01.2021

Untersuchungs-Nr. Lidl: E TLLU 2326883 / 2020-12-22			Untersuchungs-Nr. Institut: 20122848
Untersuchungsart: Regeluntersuchung []	Eingang [X] Ende MHD[] Einlistungsuntersuchung [] Sond	deruntersuchung[]	
Warendaten: Produkt:	Tunczyk jednolity w oliwie z oliwe	ek	Auftraggeber:
Sortierung: ArtNr: Marke: Lieferant: MHD/Charge: Lagerhinweis: Menge: Anzahl: Weitere Informationen:	Thunfisch in Olivenöl Skipjack (ATG 28680 Nixe RG / Salica 05.11.2024 / Dose 1-10: L450RGA 4 Dose 11-20: L450RGA 160 g e / 104 g 20 Dosen 626	lB	Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm
Daten Probenahme Probeneingang: Eingangstemperatur: Probenahmeort/Einsender: Untersuchungsbeginn: Untersuchungsende: Lagertemperatur:	29.12.2020 ungekühlt Moerdijk 05.01.2021 11.01.2021 ungekühlt		
verkehrsfä nicht verkehrs		X	

Anmerkungen / B	Beanstandungen					
	Parameter	Befund	Gesetzlicher	Grundlage zur	Lidl-interner	deklarierter Wert
			Grenzwert	Bewertung	Grenzwert	
Analytik	Cadmium (Cd) 22.7	0,083 mg/kg	0,10 mg/kg	VO (EG) Nr.	0,05 mg/kg	
				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. 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 0,10 mg/kg Cadmium zulässig. In der Probe wurde ein Gehalt von 0,083 +/- 0,002 mg/kg Cadmium bestimmt.

Der LIDL-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

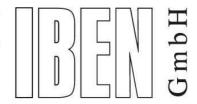


Dr. rer. nat. S. Klockmann staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker/ Laborleitung Befunderstellung Lebensmittel



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.





Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Lidl Stiftung & Co. KG **QS** Import Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

Prüfbericht 20122848

Bremerhaven, 11.01.2021

EAN: 2000 9618

05.01.2021

11.01.2021

29.12.2020 durch: Moerdijk

Eingang

E07237020P2; Art.Nr.: 28680; Tunczyk jednolity w oliwie z oliwek (20 Dosen) Daten:

Marke: Nixe

Dose 1-10: L450RGA 4B Dose 11-20: L450RGA 4D

Marke:

RG / Salica Lieferant:

MHD/Charge: 05.11.2024 / L450RGA 4D, B

Menge: 160 g e / 104 g

ID-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

Zusatzangaben:

Probeneingang:

Prüfbeginn:

Prüfende:

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	0,083 +/- 0,002	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Quecksilber (Hg) 22.8	0,08	mg/kg	ASU L 00.00-19/4 2003-12*
Zinn (Sn) 22.33	< 0,04	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
. ,			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Natrium (Na) 8.18	0,46	g/100 g	ASU L 07.00-56 2000-07* (Modifikation:
, ,			Mikrowellendruckaufschluss)
Salz (ber. über Natrium) 8.24b	1,15	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			Anlehnung an DFG-Einheitsmethode C-VI 10a
Flächenprozent berechnet als			(00)*
Methylester)			
gesättigte Fettsäuren	16,5	%	
Palmitinsäure (16:0)	13,4	%	

Seite 1 von 8 zum Prüfbericht Nr.: 20122848

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 DE57750200730027073883







	T = =	Τ	T
Stearinsäure (18:0)	2,5	%	
Arachinsäure (20:0)	0,4	%	
Behensäure (22:0)	0,1	%	
Lignocerinsäure (24:0)	0,1	%	
einfach ungesättigte Fettsäuren	70,6	%	
Palmitoleinsäure (16:1)	1,3	%	
Vaccensäure (18:1) n7	2,0	%	
Ölsäure (18:1) n9	67,1	%	
Eicosensäure (20:1) n9	0,2	%	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	12,9	%	
Linolsäure (18:2) n6	12,3	%	
gamma-Linolensäure (18:3) n6	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	
	< 0,001	ilig/kg	DIN 20407 F.O. 4.4004 0F/A)*
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		1 "	Tu
Di (2-n-butoxyethyl)phthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Di (2-ethoxyethyl)phthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Di (2-ethylhexyl)phthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Di (4-Methyl-2-pentyl)phthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Butylbenzylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Di-n-butylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Dicyclohexylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Diethylphthalat	<1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Dihexylphthalat	<1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
_ , i			
Diisobutylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Dimethylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Di-n-octylphthalat	< 5	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Dinonylphthalat	< 5	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Hexyl-2-ethylhexylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Diethylhexyladipat DEHA	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Acetyltributylcitrat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Triisobutylphosphat	<1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Diisodecylphthalat	< 10	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
DINCH	< 10		Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
_	< 10	mg/kg	
PAK (im Öl) 23.7	T	1 0	Tu
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*
Seite 2 von 8 zum Prüfhericht Nr · 201			

Seite 2 von 8 zum Prüfbericht Nr.: 20122848







Gravimetrische Prüfung

Parameter	Befund	Einheit	Methode
Gesamtinhalt 3.1	159,3	g	Hausmethode PV 135, in Anlehnung an Codex
			Standard 119-1981 Rev.1 1995*
Gesamtinhalt 3.1	161,5	g	Hausmethode PV 135, in Anlehnung an Codex
			Standard 119-1981 Rev.1 1995*
Gesamtinhalt 3.1	163,2	g	Hausmethode PV 135, in Anlehnung an Codex
			Standard 119-1981 Rev.1 1995*
Abtropfgewicht 3.2a	108,5	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	110,6	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	109,1	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Bruchanteil 29.12	9,1	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	8,2	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	10,2	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*

Sensorik ASU L 00.90-6 2015-06*

Sensorische Prüfu	<u>ing 2.1</u>
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:

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 %.

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

Kennzeichnungsüberprüfung:

Die Kennzeichnung des Produktes ist auf Polnisch.

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.

Seite 3 von 8 zum Prüfbericht Nr.: 20122848







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. E. Schuirmann staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker/ Geschäftsführer



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



Seite 4 von 8 zum Prüfbericht Nr.: 20122848



Technologisches Beratungs- und Entwicklungslabor

- Institut für Lebensmittel- und Umweltanalytik -

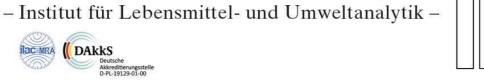






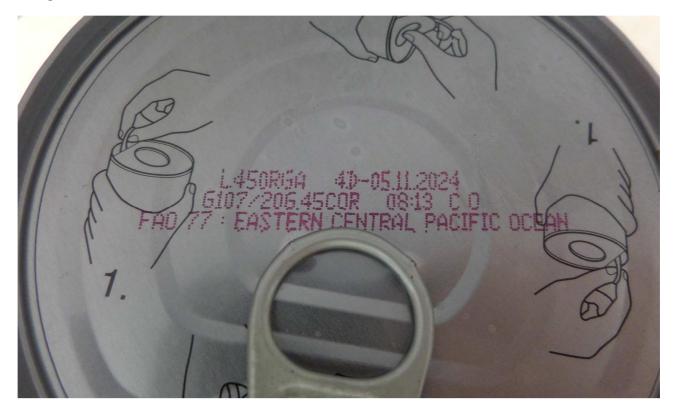


Seite 5 von 8 zum Prüfbericht Nr.: 20122848



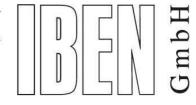


Anlage zum Prüfbericht 20122848



Seite 6 von 8 zum Prüfbericht Nr.: 20122848







Anlage zum Prüfbericht 20122848



Seite 7 von 8 zum Prüfbericht Nr.: 20122848





Anlage zum Prüfbericht 20122848

Quality Se SOP-SAM-001.R3	rvices B.V.	Probenahmeprotokoli			
Probenahmeprotokoll	Lager	Page: 1 of 1			
•		rage. 1011			
Probenahmenummer	2020-12-22-VR	1-04 Labornummer 20122848			
	_				
Auftraggeber	Lidl Stiftung & Co K	G			
Versand zum Labor	I				
versand zum Labor	Labor Iben GmbH				
	Am Lunedeich 157				
	D-27572 Bremerha	ven			
	Deutschland				
Beprobtes Produkt		Thunfisch in Olivenöl Skipjack (ATG 104g)			
Artikelnummer		28680			
Herkunft (Hafen, Land)		0			
Lieferant code / Liefera	nt name	RG / Salica			
Agent		-/-			
Schiffskennung		0			
Partienummer		E07237020P2			
Deklarationen		0			
Losnummer		L450RGA4D,B			
Containernummer		TLLU2326883			
Anzahl Entnahmesteller		10			
Total entnommene Einl	neiten	20			
Ort der Probenahme		Moerdijk			
Datum der Probenahme	2	22-12-2020			
Probenahmefachkraft		Ricardo de Vries			
Tobellallillelaciikiait		Ricardo de Vries			
Jnterschrift der Proben	ahmefachkraft:	RAPIL			
Euro-Rijn Quality Services B.V. Heilaarstraat 263		Tel: +31(0)763038150 Mail: import_breda@eurorijnqs.com			

Seite 8 von 8 zum Prüfbericht Nr.: 20122848