

Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Bremerhaven, 16.04.2021

<b>Untersuchungs-Nr. Lidl: E07237006P12 /</b> <b>TRLU 9374570 / 2021-04-02-VR-06</b>		<b>Untersuchungs-Nr. Institut: 21040455</b>
<b>Untersuchungsart:</b> Eingang [X] Ende MHD [ ] Regeluntersuchung [ ] Einlistungsuntersuchung [ ] Sonderuntersuchung [ ]		
<b>Warendaten:</b> Produkt: Tunak ve slunecnicovem oleji Sortierung: Thunfisch in Sonnenblumenöl (ATG 140 g) Art._Nr: 28679 Marke: Nixe Lieferant: RG / Salica MHD/Charge: 03.02.2025 / L051RGA 3D Lagerhinweis: Menge: 185g e / 140g Anzahl: 20 Dosen Weitere Informationen:		<b>Auftraggeber:</b> Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1  74167 Neckarsulm
<b>Daten Probenahme</b> Probeneingang: 07.04.2021 Eingangstemperatur: ungekühlt Probenahmeort/Einsender: Moerdijk Untersuchungsbeginn: 08.04.2021 Untersuchungsende: 16.04.2021 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>	Gesamtinhalt 3.1 - im Mittel	184,3 g				185 g

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:**

Der Gesamteinhalt liegt in zwei der untersuchten Packungen und im Mittel (184,3 g) leicht unter dem deklarierten Wert. Gemäß § 9 Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 2 Nr. 2 in Verbindung mit § 9 Abs. 3 FPackV beträgt die zulässige Minusabweichung für Produkte mit einer deklarierten Nennfüllmenge von 185 g zum Zeitpunkt der Herstellung 8,3 g. Dieser Wert wird eingehalten.

Gemäß § 9 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1 FPackV muss die Nennfüllmenge der Partie zum Zeitpunkt der Herstellung im Mittel eingehalten werden. Die Produktion sollte dahingehend überprüft werden.

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



Kerstin Lerch  
staatl. geprüfte  
Lebensmittelchemikerin  
Abteilungsleiterin Mikrobiologie



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 21040455

Bremerhaven, 16.04.2021

<b>Eingang</b>			
Daten:	E07237006P12; Art.-Nr.: 28679; Tunak ve slunecnicovem oleji (20 Dosen)		
	Marke: Nixe		
Marke:	Nixe	Probeneingang:	07.04.2021 durch: Moerdijk
Lieferant:	RG / Salica	Prüfbeginn:	08.04.2021
MHD/Charge:	03.02.2025 / L051RGA 3D	Prüfende:	16.04.2021
Menge:	185g e / 140g		
Verpackung:	Ringpulldose		
geliefert durch:	Euro-Rijn Quality Services B.V.		
Eingangstemperatur:	ungekühlt		
Lagertemperatur:	ungekühlt		
Zusatzangaben:	EAN: 2000 3739		

### 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	0,044	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Quecksilber (Hg) 22.8	0,06	mg/kg	ASU L 00.00-19/4 2003-12*
Zinn (Sn) 22.33	0,17	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Natrium (Na) 8.18	0,23	g/100 g	ASU L 07.00-56 2000-07* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Salz (ber. über Natrium) 8.24b	0,58	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	12,5	%	
Palmitinsäure (16:0)	5,6	%	
Stearinsäure (18:0)	5,5	%	
Arachinsäure (20:0)	0,4	%	

Seite 1 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21040455

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.



Behensäure (22:0)	0,8	%	
Lignocerinsäure (24:0)	0,2	%	
einfach ungesättigte Fettsäuren	27,8	%	
Vaccensäure (18:1) n7	0,4	%	
Ölsäure (18:1) n9	27,3	%	
Eicosensäure (20:1) n9	0,1	%	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	59,7	%	
Linolsäure (18:2) n6	59,4	%	
alpha Linolensäure (18:3) n3	0,2	%	
Dokosahexaensäure (DHA) (22:6) n3	0,1	%	
<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 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*
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	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
<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) 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 6 zum Prüfbericht Nr.: 21040455**

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.



#### Gravimetrische Prüfung

Parameter	Befund	Einheit	Methode
Gesamtinhalt 3.1	182,8	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	186,1	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	184,1	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Abtropfgewicht 3.2a	147,1	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	142,0	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	151,1	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Bruchanteil 29.12	9,0	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	5,4	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	9,8	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*

#### Sensorik

ASU L 00.90-6 2015-06\*

#### Sensorische Prüfung 2.1

Aussehen	rötlich-bräunliche Thunfischfleischstücke, quer zur Faser geschnitten, eingelegt in einem klaren Öl, mit geringem Bruchanteil aufliegend, leichte Saftabscheidung, insgesamt sauber verarbeitet
Geruch	typisch nach Thunfisch, ohne besondere Feststellung
Geschmack	mild salzig, artspezifisch, ohne besondere Feststellung
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 für Sonnenblumenöl des Codex-Standards 210-1999.

#### Kennzeichnungsüberprüfung:

Die Kennzeichnung des Produkts 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.

#### 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



Kerstin Lerch  
staatl. geprüfte  
Lebensmittelchemikerin  
Abteilungsleiterin Mikrobiologie



#### Seite 3 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21040455

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

Anlage zum Prüfbericht 21040455



Seite 4 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21040455

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

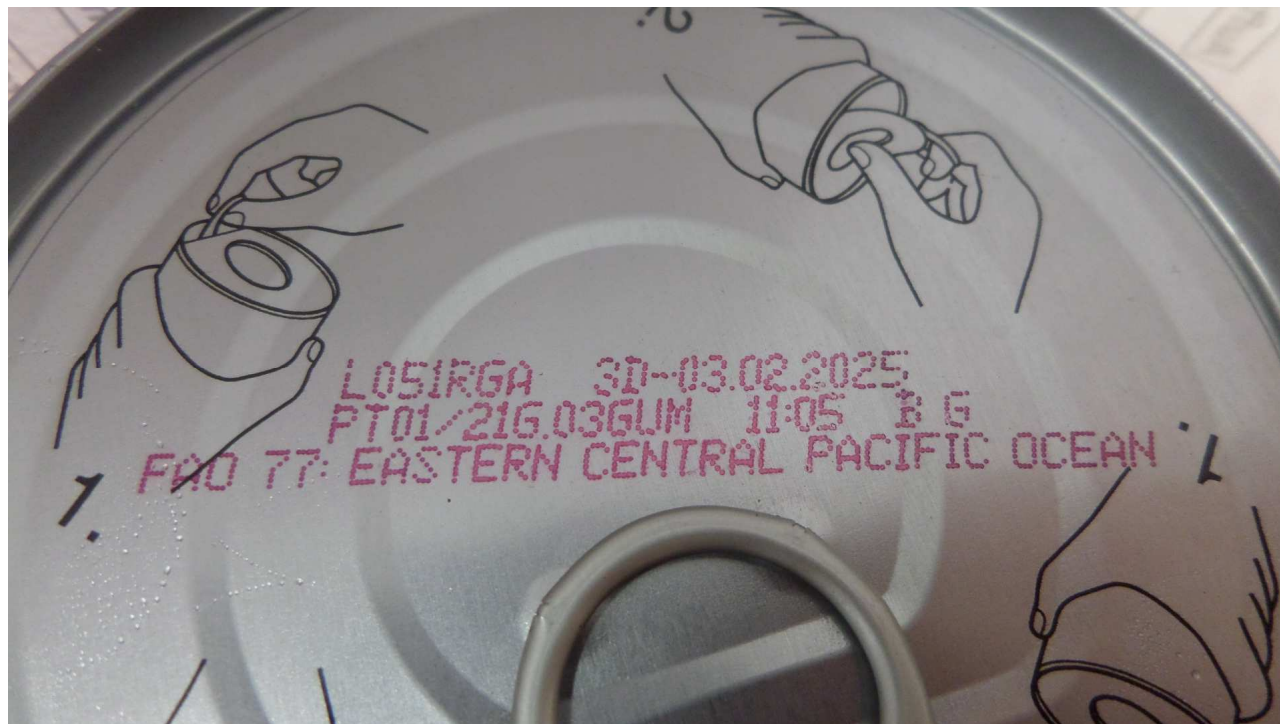
HypoVereinsbank  
BIC HYVEDEMM447  
IBAN DE57 7502 0073 0027 0738 83





Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-19129-01-00

Anlage zum Prüfbericht 21040455



Seite 5 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21040455

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 21040455



SOP-SAM-001.R3

Probenahmeprotokoll Lager

Probenahmeprotokoll

Page: 1 of 1

Probenahmenummer 2021-04-02-VR-06 Labornummer 21040455

Auftraggeber Lidl Stiftung & Co KG

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

Beprobtes Produkt	Thunfisch in Sonnenblumenöl (ATG 140 g)
Artikelnummer	28679
Herkunft (Hafen, Land)	0
Lieferant code / Lieferant name	RG / Salica
Agent	-/-
Schiffskennung	0
Partienummer	E07237006P12
Deklarationen	0
Losnummer	L051RGA3D
Containernummer	TRLU9374570
Anzahl Entnahmestellen	10
Total entnommene Einheiten	20
Ort der Probenahme	Moerdijk
Datum der Probenahme	2-4-2021

Probenahmefachkraft Ricardo de Vries

Unterschrift der Probenahmefachkraft:

Euro-Rijn Quality Services B.V. ☎ +31 (0)765 324 169  
Plaza 6 ✉ import\_breda@eurorijnqs.com  
NL-4782 SK Moerdijk 🌐 https://eurorijnqgroup.com  
The Netherlands



Seite 6 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21040455

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

