

2021/96342



Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

**Parameter** 

MCPD)

3-MCPD-Ester

(berechnet als 3-

Analytik

**Befund** 

640 µg/kg

Bremerhaven, 11.02.2021

| Untersuchungs-Nr. Lidl: E<br>BMOU 1448835 / 2021-01-2                                                                |                                                                                                                                              | Untersuchun   | gs-Nr. Institut: 21020437                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Untersuchungsart: Regeluntersuchung [ ]                                                                              | Eingang [X] Ende MHD[ ]<br>Einlistungsuntersuchung [ ] Sonderunt                                                                             | ersuchung [ ] |                                                                                     |
| Warendaten: Produkt:                                                                                                 | Tuna in Olive Oil                                                                                                                            |               | Auftraggeber:                                                                       |
| Sortierung: ArtNr: Marke: Lieferant: MHD/Charge: Lagerhinweis: Menge: Anzahl: Weitere Informationen:                 | Thunfisch in Olivenöl Skipjack (ATG 104g)<br>28680<br>Nixe<br>RG / Salica<br>23.10.2024 / L430RGA 5N<br>160g e / 104g<br>20 Dosen<br>Nr. 626 |               | Lidl Stiftung & Co.<br>KG<br>QS Import<br>Stiftsbergstraße 1<br>74167<br>Neckarsulm |
| Daten Probenahme                                                                                                     |                                                                                                                                              |               |                                                                                     |
| Probeneingang: Eingangstemperatur: Probenahmeort/Einsender: Untersuchungsbeginn: Untersuchungsende: Lagertemperatur: | 02.02.2021<br>ungekühlt<br>Moerdijk<br>03.02.2021<br>11.02.2021<br>ungekühlt                                                                 |               |                                                                                     |
| verkehrsfäl                                                                                                          | nig                                                                                                                                          |               |                                                                                     |
| nicht verkehrst                                                                                                      | ähig                                                                                                                                         |               |                                                                                     |

Gesetzlicher

Grenzwert

 $1.250 \mu g/kg$ 

Grundlage zur

Bewertung

VO (EG) Nr.

1881/2008

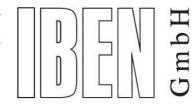
Lidl-interner

Grenzwert

deklarierter Wert

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 640 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 reasonaly 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 21020437

Bremerhaven, 11.02.2021

Eingang Daten:

E07237020P1; Art.Nr.: 28680; Tuna in Olive Oil (20 Dosen)

Marke: Nixe

Marke: Nixe

ze Zusatzangaben: EAN: 2000 9618 6 / Salica Probeneingang: 02.02.2021 durch: Moerdijk

Lieferant: RG / Salica MHD/Charge: 23.10.2024 / L430RGA 5N

Prüfbeginn: 03.02.2021 Prüfende: 11.02.2021

Menge: 160g e / 104g ID-Nr: Nr. 626 Verpackung: Ringpulldose

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

Eingangstemperatur:ungekühltLagertemperatur:ungekühlt

Mikrobiologische Untersuchungen

| minutation of the care in any of |        |         |                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|--------------------------------|
| 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               | 0,12   | mg/kg   | ASU L 00.00-19/4 2003-12*                   |
| Zinn (Sn) 22.33                     | 0,14   | mg/kg   | DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*             |
|                                     |        |         | (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)  |
| Natrium (Na) 8.18                   | 0,54   | g/100 g | ASU L 07.00-56 2000-07* (Modifikation:      |
|                                     |        |         | Mikrowellendruckaufschluss)                 |
| Salz (ber. über Natrium) 8.24b      | 1,35   | 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               | 15,0   | %       |                                             |
| Palmitinsäure (16:0)                | 11,3   | %       |                                             |
| Stearinsäure (18:0)                 | 3,1    | %       |                                             |
| Arachinsäure (20:0)                 | 0,5    | %       |                                             |
| Behensäure (22:0)                   | 0,1    | %       |                                             |

Seite 1 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21020437

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 
$$\label{eq:tensor} \begin{split} & Tele fon + 49(0)\,471 - 972\,94 - 0 \\ & Tele fax + 49(0)\,471 - 972\,94 + 44 \\ & 24\,h \text{-Service Tel.} + 49(0)\,471 - 972\,94 - 11 \\ & e\text{-Mail: labor-iben.} \\ & \text{deww.labor-iben.} \\ & \text{deww.labor-iben.} \end{split}$$

HypoVereinsbank BIC HYVEDEMM447 IBAN DE577502 0073 0027 0738 83





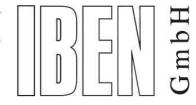


|                                         | T       | Tar      |                                                                     |
|-----------------------------------------|---------|----------|---------------------------------------------------------------------|
| einfach ungesättigte Fettsäuren         | 77,5    | %        |                                                                     |
| Palmitoleinsäure (16:1)                 | 0,8     | %        |                                                                     |
| Vaccensäure (18:1) n7                   | 2,1     | %        |                                                                     |
| Ölsäure (18:1) n9                       | 74,3    | %        |                                                                     |
| Eicosensäure (20:1) n9                  | 0,3     | %        |                                                                     |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren        | 7,5     | %        |                                                                     |
| Linolsäure (18:2) n6                    | 7,0     | %        |                                                                     |
| alpha Linolensäure (18:3) n3            | 0,5     | %        |                                                                     |
| 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* Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01* |
| Diethylhexyladipat DEHA                 | < 1     | mg/kg    |                                                                     |
| 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                        | T 0.5   | //       | Harran alba da DV 704 00 140/140 0000 100                           |
| 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*                                |
| 3-MCPD- und Glycidol-FSE 23.1           | Tava    | T        | T                                                                   |
| Summe 3-MCPD- und                       | 640     | μg/kg    | AOCS Cd 29b-13:2017 (GC-MS), berechnet                              |
| Glycidylfettsäureester 23.1             |         | <u> </u> |                                                                     |
| 3-MCPD-Ester (berechnet als 3-MCPD)     | 640     | μg/kg    | AOCS Cd 29b-13:2017 (GC-MS)                                         |
| Soite 2 year 6 zum Brüfhericht Nr + 210 |         |          |                                                                     |

Seite 2 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21020437







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

**Gravimetrische Prüfung** 

| Parameter           | Befund | Einheit | Methode                                        |
|---------------------|--------|---------|------------------------------------------------|
| Gesamtinhalt 3.1    | 163,6  | g       | Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3* |
| Gesamtinhalt 3.1    | 161,9  | g       | Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3* |
| Gesamtinhalt 3.1    | 163,6  | g       | Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3* |
| Abtropfgewicht 3.2a | 112,7  | g       | WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*             |
| Abtropfgewicht 3.2a | 109,2  | g       | WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*             |
| Abtropfgewicht 3.2a | 116,4  | 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   | 4,9    | %       | Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*      |
| Bruchanteil 29.12   | 8,3    | %       | Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*      |

Sensorik ASU L 00.90-6 2015-06\*

| Sensorische Prüfu | ung 2.1                                                                                                             |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aussehen          | rötlich-bräunliche farbene Thunfischfiletstücke, quer zur Faser geschnitten; in einem gelblich-leicht grünlichen Öl |
|                   | eingelegt, mit mäßigem Bruch aufliegend, mit geringer Saftabscheidung, insgesamt sauber verarbeitet                 |
| Geruch            | typisch nach Thunfisch, ohne besondere Feststellung, rein                                                           |
| Geschmack         | mild salzig, artspezifisch, 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





Seite 3 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21020437





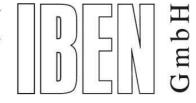


#### Anlage zum Prüfbericht 21020437



### Seite 4 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21020437







### Anlage zum Prüfbericht 21020437



Seite 5 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21020437





### Anlage zum Prüfbericht 21020437

| Euro<br>Quality Se                 |                    | Probenahmeprotokoll                       |  |  |
|------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------|--|--|
| SOP-SAM-001.R3                     |                    |                                           |  |  |
| Probenahmeprotokol                 | l Lager            | Page: 1 of 1                              |  |  |
|                                    |                    |                                           |  |  |
|                                    |                    |                                           |  |  |
| Probenahmenummer                   | 2021-01-27-M       | K-01 Labornummer 21020437                 |  |  |
|                                    |                    |                                           |  |  |
| Auftraggeber                       | Lidl Stiftung & Co | KG                                        |  |  |
| Versand zum Labor                  | Labor Iben GmbH    |                                           |  |  |
| versanu zum Labor                  | Am Lunedeich 15    |                                           |  |  |
|                                    | D-27572 Bremerh    |                                           |  |  |
|                                    | Deutschland        | aven                                      |  |  |
|                                    | Deutschland        |                                           |  |  |
| Beprobtes Produkt                  |                    | Thunfisch in Olivenöl Skipjack (ATG 104g) |  |  |
| Artikelnummer                      |                    | 28680                                     |  |  |
| Herkunft (Hafen, Land)             |                    | 0                                         |  |  |
| Lieferant code / Liefera           |                    | RG / Salica                               |  |  |
| Agent                              |                    | -/-                                       |  |  |
| Schiffskennung                     |                    | 0                                         |  |  |
| Partienummer                       |                    | E07237020P1                               |  |  |
| Deklarationen                      |                    | 0                                         |  |  |
| Losnummer                          |                    | L430RGA5N                                 |  |  |
| Containernummer                    |                    | BMOU1448835                               |  |  |
| Anzahl Entnahmestelle              | ••                 | 10                                        |  |  |
| Total entnommene Ein               | heiten             | 20                                        |  |  |
| Ort der Probenahme                 |                    | Moerdijk                                  |  |  |
| Datum der Probenahm                | е                  | 27-1-2021                                 |  |  |
|                                    |                    | 1                                         |  |  |
| Probenahmefachkraft                |                    | Murat Karakus                             |  |  |
|                                    |                    |                                           |  |  |
|                                    |                    |                                           |  |  |
| Unterschrift der Prober            | nahmefachkraft:    |                                           |  |  |
|                                    |                    | O                                         |  |  |
|                                    | 1/                 | W/A                                       |  |  |
|                                    | <b>#</b> _/        |                                           |  |  |
|                                    |                    |                                           |  |  |
|                                    |                    |                                           |  |  |
| Fuer Diie Quelle Comba             |                    |                                           |  |  |
| Euro-Rijn Quality Services B.V.    |                    | Tel: +31(0)763038150                      |  |  |
| Heilaarstraat 263<br>4814 NZ Breda |                    | Mail: import_breda@eurorijnqs.com         |  |  |
| ux i u Niz Breda                   |                    |                                           |  |  |

Seite 6 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21020437