

Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Bremerhaven, 28.01.2021

Untersuchungs-Nr. Lidl: E07237020P3 / BMOU1452748 / 2021-01-13-VR-05		Untersuchungs-Nr. Institut: 21011472
Untersuchungsart: Eingang [X] Ende MHD [] Regeluntersuchung [] Einlistungsuntersuchung [] Sonderuntersuchung []		
Warendaten: Tunczyk jednolity w oliwie z oliwek Produkt: Sortierung: Thunfisch in Olivenöl Skipjack (ATG 104g) Art_Nr: 28680 Marke: Nixe Lieferant: RG / Salica MHD/Charge: 19.11.2024 / L470RGA 4E Lagerhinweis: Menge: 160 g e / 104 g Anzahl: 20 Dosen Weitere Informationen: 626		Auftraggeber: Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm
Daten Probenahme Probeneingang: 19.01.2021 Eingangstemperatur: ungekühlt Probenahmeort/Einsender: Moerdijk Untersuchungsbeginn: 21.01.2021 Untersuchungsende: 28.01.2021 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	Quecksilber (Hg) 22.8	0,27 mg/kg	1,0 mg/kg	VO (EG) Nr. 1881/2008	0,25 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:

In der vorliegenden Probe wurde ein Quecksilbergehalt von 0,27 +/- 0,01 mg/kg ermittelt. Gemäß Anhang Abschnitt 3 Nr. 3.3. 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 1,0 mg/kg Quecksilber zulässig. Dieser Wert wird eingehalten. Weiter gilt ein LIDL-interner Grenzwert von 25 % des gesetzlichen Grenzwertes. Dieser Wert wird in der Probe 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 21011472

Bremerhaven, 28.01.2021

Eingang			
Daten:	E07237020P3; Art.Nr.: 28680; Tunczyk jednolity w oliwie z oliwek (20 Dosen)		
Marke:	Nixe	Zusatzangaben:	EAN: 2000 9618
Lieferant:	RG / Salica	Probeneingang:	19.01.2021 durch: Moerdijk
MHD/Charge:	19.11.2024 / L470RGA 4E	Prüfbeginn:	21.01.2021
Menge:	160 g e / 104 g	Prüfende:	28.01.2021
ID-Nr:	626		
Verpackung:	Ringpuldose		
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	0,06	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Cadmium (Cd) 22.7	0,048	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Quecksilber (Hg) 22.8	0,27 +/- 0,01	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	0,07	g/100 g	ASU L 07.00-56 2000-07* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Salz (ber. über Natrium) 8.24b	0,18	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; Anlehnung an DFG-Einheitmethode C-VI 10a (00)*
gesättigte Fettsäuren	17,8	%	
Palmitinsäure (16:0)	14,5	%	
Stearinsäure (18:0)	2,7	%	
Arachinsäure (20:0)	0,4	%	
Behensäure (22:0)	0,1	%	

Seite 1 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21011472

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	68,7	%	
Palmitoleinsäure (16:1)	1,5	%	
Vaccensäure (18:1) n7	2,4	%	
Ölsäure (18:1) n9	64,6	%	
Eicosensäure (20:1) n9	0,2	%	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	13,5	%	
Linolsäure (18:2) n6	12,9	%	
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 2020-01*
Di (2-ethoxyethyl)phthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Di (2-ethylhexyl)phthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Di (4-Methyl-2-pentyl)phthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Butylbenzylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Di-n-butylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Dicyclohexylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Diethylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Dihexylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Diisobutylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Dimethylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Di-n-octylphthalat	< 5	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Dinonylphthalat	< 5	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Hexyl-2-ethylhexylphthalat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Diethylhexyladipat DEHA	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Acetyltributylcitrat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Triisobutylphosphat	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
Diisodecylphthalat	< 10	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
DINCH	< 10	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2020-01*
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	164,8	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	162,3	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	160,3	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Abtropfgewicht 3.2a	110,7	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	113,5	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	103,9	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Bruchanteil 29.12	9,8	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	11,6	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	7,7	%	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 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 %.

Kennzeichnungsüberprüfung:

Die Kennzeichnung des Produkts ist auf Polnisch 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





Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-19129-01-00

Anlage zum Prüfbericht 21011472



Seite 4 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21011472

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

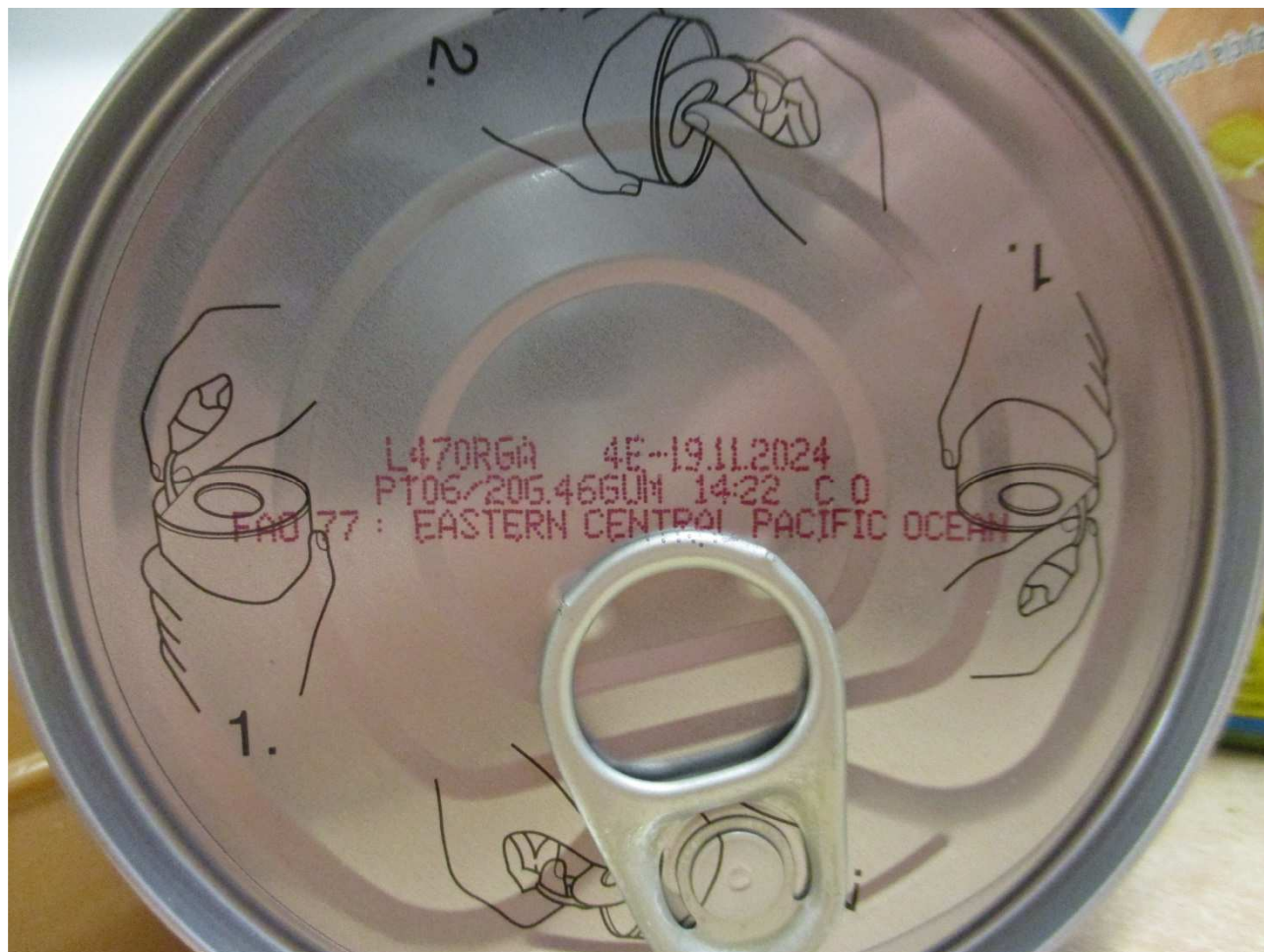
Sitz der Gesellschaft:
D-27572 Bremerhaven
Am Lunedeich 157
Germany

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



Anlage zum Prüfbericht 21011472



Seite 5 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21011472

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 21011472



Probenahmeprotokoll

SOP-SAM-001.R3

Probenahmeprotokoll Lager

Page: 1 of 1

Probenahmenummer 2021-01-13-VR-05 Labornummer 21011472

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	E07237020P3
Deklarationen	0
Losnummer	L470RGA4E
Containernummer	BMOU1452748
Anzahl Entnahmestellen	10
Total entnommene Einheiten	20
Ort der Probenahme	Moerdijk
Datum der Probenahme	13-1-2021

Probenahmefachkraft Ricardo de Vries

Unterschrift der Probenahmefachkraft:

Euro-Rijn Quality Services B.V.

Hellaarstraat 263

4814 NZ Breda

The Netherlands

Tel: +31(0)763038150

Mail: import_breda@eurorijnqs.com

Seite 6 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21011472

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

