



Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Bremerhaven, 08.04.2021

Untersuchungs-Nr. Lidl: E CMAU 0266551 / 2021-03-2			Untersuchungs-N	Ir. Institut: 21032529-1
Untersuchungsart: Regeluntersuchung []	Eingang [X] Ende MHD[] Einlistungsuntersuchung [] Sond	deruntersuchung []		
Warendaten: Produkt: Sortierung: ArtNr: Marke: Lieferant: MHD/Charge: Lagerhinweis: Menge: Anzahl: Weitere Informationen:	Thunfisch Filets in eigenem Saft Thunfisch in eigenem Saft Spitzenqu 74696 Nixe RG / Salica 11.01.2024 / L021RGA 1G Ungeöffnet mindestens haltbar bis 195g e / Abtropfgewicht: 150g 20 Dosen Genehmigungsnummer EC 626			Auftraggeber: Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm
Daten Probenahme Probeneingang: Eingangstemperatur: Probenahmeort/Einsender: Untersuchungsbeginn: Untersuchungsende: Lagertemperatur:	25.03.2021 ungekühlt Breda Noord 26.03.2021 07.04.2021 ungekühlt			
verkehrsfäl nicht verkehrsf Anmerkungen / Beanstand	ähig	X		

Gesetzlicher

Grenzwert

0,10 mg/kg

Befund

0,054 mg/kg

Parameter

Cadmium (Cd)

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.

Analytik

Grundlage zur

VO (EG) Nr.

1881/2006

Bewertung

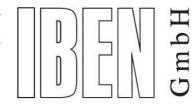
Lidl-interner

Grenzwert

0,05 mg/kg

deklarierter Wert





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 0,054 +/- 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.



GmbH

Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

Prüfbericht 21032529-1

Bremerhaven, 08.04.2021

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht-Nr. 21032529

Eingang

Daten: E07237011P10; Art.-Nr.: 74696; Thunfisch Filets in eigenem Saft vom echten Bonito FAD free (20

Dosen) Marke: Nixe

Marke: Nixe Zusatzangaben: EAN: 2040 3027

Lieferant: RG / Salica Probeneingang: 25.03.2021 durch: Breda Noord

 MHD/Charge:
 11.01.2024 / L021RGA 1G
 Prüfbeginn:
 26.03.2021

 Menge:
 195g e / Abtropfgewicht: 150g
 Prüfende:
 07.04.2021

 ID-Nr:
 Genehmigungsnummer EC 626

Verpackung: Ringpullrunddose

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

Eingangstemperatur: ungekühlt Lagertemperatur: ungekühlt

Mikrobiologische Untersuchungen

miki obiologische ontersuchungen			
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)	< 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	0,054 +/- 0,001	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	0,32	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Natrium (Na) 8.18	0,30	g/100 g	ASU L 07.00-56 2000-07* (Modifikation:
			Mikrowellendruckaufschluss)
Salz (ber. über Natrium) 8.24b	0,75	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*
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	

Seite 1 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21032529-1

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







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	

Gravimetrische Prüfung

Parameter	Befund	Einheit	Methode
Gesamtinhalt 3.1	196,1	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	199,5	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	197,2	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Abtropfgewicht 3.2a	150,0	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	149,4	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	169,3	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Bruchanteil 29.12	7,3	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	9,4	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	6,5	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*

Sensorik ASU L 00.90-6 2015-06*

Sensorische Prüf	rung 2.1		
Aussehen	rötlich-hellbräunliche Thunfischfleischstücke, quer zur Faser geschnitten, eingelegt in einem leicht trüben Aufguss,		
	mit geringem Bruchanteil aufliegend, insgesamt sauber verarbeitet		
Geruch	typisch nach Thunfisch, ohne besondere Feststellung		
Geschmack	mild salzig, artspezifisch, ohne besondere Feststellung		
Konsistenz	Fischfleisch: bissfest bis zart, leicht trocken		

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 %.

Kennzeichnungsüberprüfung:

Die Kennzeichnung entspricht den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen.

Seite 2 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21032529-1







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 3 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21032529-1



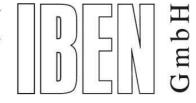




Anlage zum Prüfbericht 21032529-1



Seite 4 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21032529-1





Anlage zum Prüfbericht 21032529-1



Seite 5 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21032529-1





Anlage zum Prüfbericht 21032529-1



Seite 6 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21032529-1

