

Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Bremerhaven, 07.04.2021

Untersuchungs-Nr. Lidl: E07237022P6 / CMAU 0409919 / 2021-03-23-TK-04		Untersuchungs-Nr. Institut: 21032534
Untersuchungsart: Eingang [X] Ende MHD [] Regeluntersuchung [] Einlistungsuntersuchung [] Sonderuntersuchung []		
Warendaten: Tonfisk i bitar Tun i stykker i solrosolja i solsikkeolie FAD free Produkt: Sortierung: Thunfisch Stücke Skipjack FAD-FREE in Art.-Nr.: 138470 Marke: Nixe Lieferant: RG / Salica MHD/Charge: 26.01.2025 / L041RGA 2D Lagerhinweis: Menge: 160g e / 112g Anzahl: 20 Dosen Weitere Informationen: Reg. No 626		Auftraggeber: Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm
Daten Probenahme Probeneingang: 25.03.2021 Eingangstemperatur: ungekühlt Probenahmeort/Einsender: Breda Untersuchungsbeginn: 26.03.2021 Untersuchungsende: 07.04.2021 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	Cadmium (Cd)	0,055 mg/kg	0,10 mg/kg	VO (EG) Nr. 1881/2006	0,05 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:

Gemäß Anhang Abschnitt 3 Nr. 3.2.12 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 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 0,055 +/- 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.

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





Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Lidl Stiftung & Co. KG
QS Import
Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

Prüfbericht 21032534

Bremerhaven, 07.04.2021

Eingang			
Daten:	E07237022P6; Art.Nr.: 138470; Tonfisk i bitar Tun i stykker i solrosolja i solsikkeolie FAD free (20 Dosen)		
Marke:	Nixe	Zusatzangaben:	EAN: 2011 7061
Lieferant:	RG / Salica	Probeneingang:	25.03.2021 durch: Breda
MHD/Charge:	26.01.2025 / L041RGA 2D	Prüfbeginn:	26.03.2021
Menge:	160g e / 112g	Prüfende:	07.04.2021
ID-Nr:	Reg. No 626		
Verpackung:	Ringpullrunddose		
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	< 0,04	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Cadmium (Cd) 22.7	0,055 +/- 0,001	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Quecksilber (Hg) 22.8	0,04	mg/kg	ASU L 00.00-19/4 2003-12*
Zinn (Sn) 22.33	0,18	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Natrium (Na) 8.18	0,09	g/100 g	ASU L 07.00-56 2000-07* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Salz (ber. über Natrium) 8.24b	0,23	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	12,3	%	
Palmitinsäure (16:0)	5,7	%	
Stearinsäure (18:0)	5,4	%	
Arachinsäure (20:0)	0,4	%	

Seite 1 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21032534

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	%	
einfach ungesättigte Fettsäuren	28,5	%	
Palmitoleinsäure (16:1)	0,1	%	
Vaccensäure (18:1) n7	0,4	%	
Ölsäure (18:1) n9	27,9	%	
Eicosensäure (20:1) n9	0,1	%	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	59,2	%	
Linolsäure (18:2) n6	59,0	%	
alpha Linolensäure (18:3) n3	0,2	%	
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*
Diethylphthalat	< 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*
Diethylhexyladipat DEHA	< 1	mg/kg	Hausmethode PV 716 GC-MS 2021-01*
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			
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	162,8	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	165,2	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	161,2	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Abtropfgewicht 3.2a	132,6	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	121,1	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	116,8	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Bruchanteil 29.12	6,5	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	7,9	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	8,0	%	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: bissfest bis 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 für Sonnenblumenöl des Codex-Standards 210-1999.

Kennzeichnungsüberprüfung:

Die Kennzeichnung des Produkts ist auf Schwedisch und Dänisch 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



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 21032534



Seite 4 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21032534

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

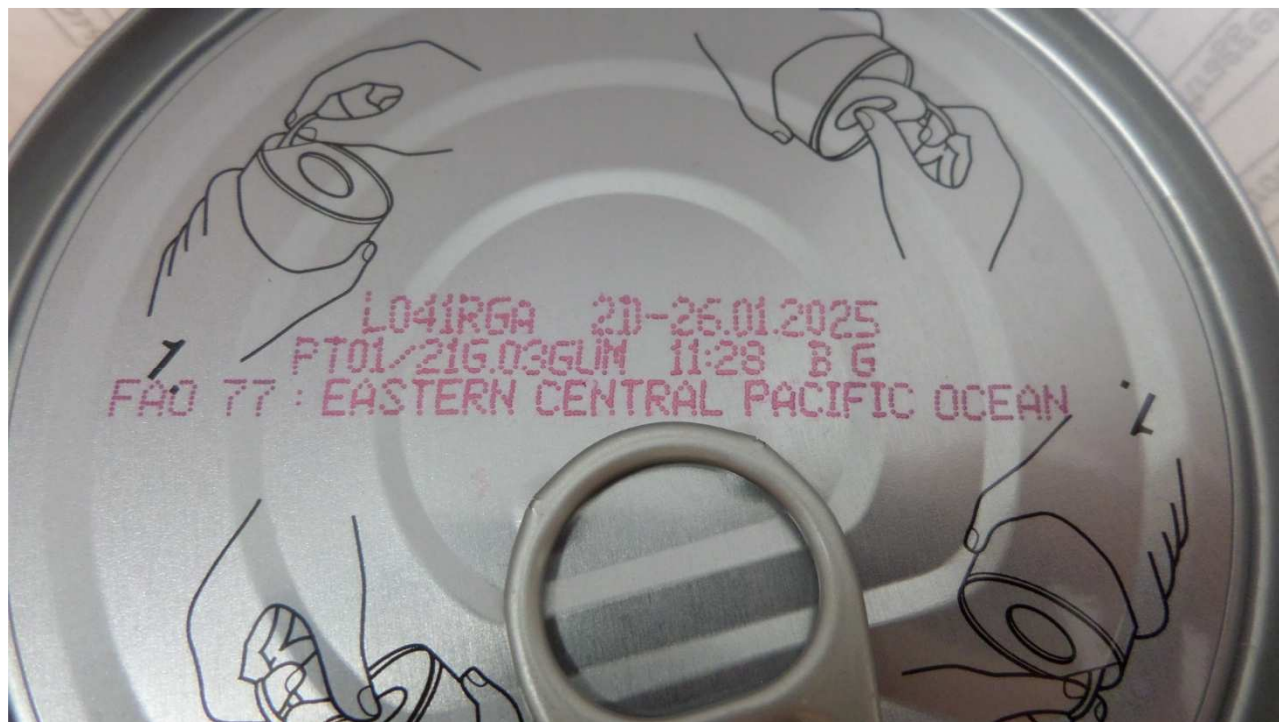
Telefon +49(0) 471-97294-0
Telefax +49(0) 471-97294-44
24 h-Service Tel. +49(0) 471-97294-11
e-Mail: labor-iben@labor-iben.de
www.labor-iben.de

HypoVereinsbank
BIC HYVEDEMM447
IBAN DE57 7502 0073 0027 0738 83





Anlage zum Prüfbericht 21032534



Seite 5 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21032534

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 21032534



SOP-SAM-001.R3

Probenahmeprotokoll Lager

Probenahmeprotokoll

Page: 1 of 1

Probenahmenummer	2021-03-23-TK-04	Labornummer	21032534
Auftraggeber	Lidl Stiftung & Co KG		
Versand zum Labor	Labor Iben GmbH Am Lunedeich 157 D-27572 Bremerhaven Deutschland		
Beprobtes Produkt	Thunfisch Stücke Skipjack FAD-FREE in		
Artikelnummer	138470		
Herkunft (Hafen, Land)	0		
Lieferant code / Lieferant name	RG / Salica		
Agent	-/-		
Schiffskennung	0		
Partienummer	E07237022P6		
Deklarationen	0		
Losnummer	L041RGA2D		
Containernummer	CMAU0409919		
Anzahl Entnahmestellen	10		
Total entnommene Einheiten	20		
Ort der Probenahme	Breda		
Datum der Probenahme	23-3-2021		
Probenahmefachkraft	Thijs Krol		

Unterschrift der Probenahmefachkraft:

Euro-Rijn Quality Services B.V.

Plaza 6

NL-4782 SK Moerdijk

The Netherlands

+31 (0)765 324 169

import_breda@eurorijnqs.com

https://eurorijnqgroup.com



Seite 6 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21032534

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

