



Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Bremerhaven, 17.05.2021

Untersuchungs-Nr. Lidl: E CMAU 0622570 / 2021-04-2		Untersuchungs-Nr. Institut: 21050567
Untersuchungsart: Regeluntersuchung [ ]	Eingang [X] Ende MHD[ ] Einlistungsuntersuchung [ ] Sonderuntersuchu	ng [ ]
Warendaten: Produkt:	Tuna Chunks in Spring Water FAD free	<u>Auftraggeber:</u>
Sortierung: ArtNr: Marke: Lieferant: MHD/Charge: Lagerhinweis: Menge: Anzahl: Weitere Informationen:	Thunfisch Stücke Skipjack FAD-FREE in Wasser 138471 Nixe RG / Salica 11.02.2024 / L061RGA 4N  160g e / 112g 20 Dosen Factory No.: 626	Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm
Daten Probenahme		
Probeneingang: Eingangstemperatur: Probenahmeort/Einsender: Untersuchungsbeginn: Untersuchungsende: Lagertemperatur:	04.05.2021 ungekühlt Breda 06.05.2021 17.05.2021 ungekühlt	
verkehrsfäl	nig X	
nicht verkehrs	ähig	

	Parameter	Befund	Gesetzlicher Grenzwert	Grundlage zur Bewertung	Lidl-interner Grenzwert	deklarierter Wert
Sensorik	Cadmium (Cd) 22.7	0,091 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.

Anmerkungen / Beanstandungen





#### Beurteilung:

Gemäß Anhang Abschnitt 3 Nr. 3.2. 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 0,10 mg/kg Cadmium zulässig. In der Probe wurde ein Gehalt von 0,091 +/- 0,002 mg/kg Cadmium bestimmt.

Der LIDL-intern festgelegte Grenzwert von 50 % des gesetzlichen Höchstgehalts wird damit erreicht.

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.





Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Lidl Stiftung & Co. KG **QS** Import Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

### Prüfbericht 21050567

Bremerhaven, 17.05.2021

EAN: 2011 7078

06.05.2021

17.05.2021

04.05.2021 durch: Breda

Eingang

E07237023P12; Art.Nr.: 138471; Tuna Chunks in Spring Water FAD free (20 Dosen) Daten:

Marke: Nixe

Marke: Nixe

RG / Salica

Lieferant: MHD/Charge: 11.02.2024 / L061RGA 4N

Menge: 160g e / 112g

ID-Nr: Verpackung: Factory No.: 626 Ringpullrunddose

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

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

Zusatzangaben:

Probeneingang:

Prüfbeginn:

Prüfende:

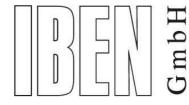
Chemisch/physikalische Untersuchungen

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	0,091 +/- 0,002	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*	
			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)	
Quecksilber (Hg) 22.8	0,10	mg/kg	ASU L 00.00-19/4 2003-12*	
Zinn (Sn) 22.33	0,12	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*	
			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)	
Natrium (Na) 8.18	0,31	g/100 g	ASU L 07.00-56 2000-07* (Modifikation:	
			Mikrowellendruckaufschluss)	
Salz (ber. über Natrium) 8.24b	0,78	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		
1,1,2-Trichlorethan	< 0,001	mg/kg		
Dichlormethan	< 0,001	mg/kg		
Vinylchlorid	< 0,001	mg/kg		

Seite 1 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21050567







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	158,9	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*	
Gesamtinhalt 3.1	159,6	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*	
Gesamtinhalt 3.1	161,6	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*	
Abtropfgewicht 3.2a	118,6	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 3 2020	
Abtropfgewicht 3.2a	121,1	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 3 2020	
Abtropfgewicht 3.2a	117,0	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 3 2020	
Bruchanteil 29.12	10,1	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*	
Bruchanteil 29.12	10,7	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*	
Bruchanteil 29.12	10.6	%	% Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*	

Sensorik ASU L 00.90-6 2015-06\*

Sensorische Prüfu	Sensorische Prüfung 2.1		
Aussehen	typisch rot-bräunliche Thunfischfleischstücke, quer zur Faser geschnitten, in einem leicht trüben Aufguss, mit		
	mäßigem Bruchanteil aufliegend		
Geruch	artspezifisch, typisch nach Thunfisch, ohne besondere Feststellung		
Geschmack	mild salzig, artspezifisch, typisch nach Thunfisch, ohne besondere Feststellung		
Konsistenz	Fischfleisch: 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 des Produkts ist auf Englisch.

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.

Seite 2 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21050567







### 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.: 21050567







### Anlage zum Prüfbericht 21050567



### Seite 4 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21050567







### Anlage zum Prüfbericht 21050567



Seite 5 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21050567





### Anlage zum Prüfbericht 21050567



Probenahmeprotokoll

SOP-SAM-001.R3

Probenahmeprotokoll Lager

Page: 1 of 1

Probenahmenummer	2021-04-28-TK-10	Labornummer	21050567
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 Wasser,		
Artikelnummer	138471		
Herkunft (Hafen, Land)	0		
Lieferant code / Lieferant name	RG / Salica		
Agent	-/-		
Schiffskennung	0		
Partienummer	E07237023P12		
Deklarationen	0		
Losnummer	L061RGA4N		
Containernummer	CMAU0622570		
Anzahl Entnahmestellen	10		
Total entnommene Einheiten	20		
Ort der Probenahme	Breda		
Datum der Probenahme	28-4-2021		
Probenahmefachkraft	Thijs Krol		

Unterschrift der Probenahmefachkraft:

Euro-Rijn Quality Services B.V.

**2** +31 (0)765 324 169

NL-4782 SK Moerdijk

☑ import\_breda@eurorijnqs.com

The Netherlands

https://eurorijngroup.com

Check out our new websited business forward



Seite 6 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21050567

