

Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Bremerhaven, 09.02.2021

Untersuchungs-Nr. Lidl: E07237003P1 / TRHU 2853737 / 2021-01-20-VR-04		Untersuchungs-Nr. Institut: 21012357-1
Untersuchungsart: Eingang [X] Ende MHD [] Regeluntersuchung [] Einlistungsuntersuchung [] Sonderuntersuchung []		
Warendaten: Produkt: Tuna steak in sunflower Oil Sortierung: Thunfisch in Sonnenblumenöl (ATG 140 g) Art._Nr: 28679 Marke: Nixe Lieferant: RG / Salica MHD/Charge: 13.10.2024 / L420RGA 2A, H Dose 1-12: L420RGA 2A Dose 13-20: L420RGA 2H Lagerhinweis: Menge: 185g e / 140g Anzahl: 20 Dosen Weitere Informationen:		Auftraggeber: Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm
Daten Probenahme Probeneingang: 26.01.2021 Eingangstemperatur: ungekühlt Probenahmeort/Einsender: Moerdijk Untersuchungsbeginn: 28.01.2021 Untersuchungsende: 08.02.2021 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	Gesamthalt 3.1 - im Mittel	183,9 g				185 g
	3-MCPD-Ester (berechnet als 3-MCPD)	850 µg/kg	1.250 µg/kg	VO (EG) Nr. 1881/2008		
	Glycidylester, best. als freies Glycidol 23.2	330 µg/kg	1.000 µg/kg	VO (EG) Nr. 1881/2008		

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:

Der Gesamteinhalt liegt im Mittel (183,9 g) leicht unter dem deklarierten Wert. Gemäß § 9 Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 2 Nr. 2 in Verbindung mit § 9 Abs. 3 FPackV beträgt die zulässige Minusabweichung für Produkte mit einer deklarierten Nennfüllmenge von 185 g zum Zeitpunkt der Herstellung 8,3 g. Dieser Wert wird eingehalten.

Gemäß § 9 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1 FPackV muss die Nennfüllmenge der Partie zum Zeitpunkt der Herstellung im Mittel eingehalten werden. Die Produktion sollte dahingehend überprüft werden.

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 850 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.

Der Gehalt an Glycidylfettsäureestern liegt bei 330 µg/kg. Gemäß Anhang Abschnitt 4 Nr. 4.2.1 der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19.12.06 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln ist für Glycidylfettsäureester in pflanzlichen Ölen und Fetten die zur Verwendung als Zutat in Lebensmitteln in den Verkehr gebracht werden ein Grenzwert von maximal 1.000 µg/kg zulässig. Dieser Wert wird eingehalten.

Aufgrund der auffällig hohen Gehalte an 3-MCPD und Glycidylestern weisen wir darauf hin, dass für Prozesskontaminanten das ALARA-Prinzip („as low as reasonably 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.





Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-19129-01-00

Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Lidl Stiftung & Co. KG
QS Import
Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

Prüfbericht 21012357-1

Bremerhaven, 09.02.2021

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr. 21012357

Eingang

Daten: E07237003P1; Art.Nr.: 28679; Tuna steak in Sunflower Oil (20 Dosen)
Marke: Nixe
Dose 1-12: L420RGA 2A
Dose 13-20: L420RGA 2H
Probeneingang: 26.01.2021 durch: Moerdijk
Lieferant: RG / Salica
Prüfbeginn: 28.01.2021
MHD/Charge: 13.10.2024 / L420RGA 2A, H
Prüfende: 08.02.2021
Menge: 185g e / 140g
Verpackung: Ringpulldose
geliefert durch: Euro-Rijn Quality Services B.V.
Eingangstemperatur: ungekühlt
Lagertemperatur: ungekühlt
Zusatzangaben: EAN: 2000 3739

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	0,030	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Quecksilber (Hg) 22.8	0,14	mg/kg	ASU L 00.00-19/4 2003-12*
Zinn (Sn) 22.33	0,21	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Natrium (Na) 8.18	0,44	g/100 g	ASU L 07.00-56 2000-07* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Salz (ber. über Natrium) 8.24b	1,10	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	12,4	%	
Palmitinsäure (16:0)	5,9	%	

Seite 1 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21012357-1

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.



Stearinsäure (18:0)	5,1	%	
Arachinsäure (20:0)	0,4	%	
Behensäure (22:0)	0,8	%	
Lignocerinsäure (24:0)	0,2	%	
einfach ungesättigte Fettsäuren	25,8	%	
Vaccensäure (18:1) n7	0,5	%	
Ölsäure (18:1) n9	25,3	%	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	61,8	%	
Linolsäure (18:2) n6	61,5	%	
alpha Linolensäure (18:3) n3	0,3	%	
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*
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*
3-MCPD- und Glycidol-FSE 23.1			

Seite 2 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21012357-1

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.





Summe 3-MCPD- und Glycidylfettsäureester 23.1	1180	µg/kg	AOCS Cd 29b-13:2017 (GC-MS), berechnet
3-MCPD-Ester (berechnet als 3-MCPD)	850	µg/kg	AOCS Cd 29b-13:2017 (GC-MS)
Glycidylester, best. als freies Glycidol 23.2	330	µg/kg	AOCS Cd 29b-13:2017 (GC-MS)

Gravimetrische Prüfung

Parameter	Befund	Einheit	Methode
Gesamtinhalt 3.1	182,4	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 BII 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	184,6	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 BII 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	184,7	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 BII 16 7.3*
Abtropfgewicht 3.2a	149,4	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	146,9	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	150,9	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Bruchanteil 29.12	8,4	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 BII 8*
Bruchanteil 29.12	6,9	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 BII 8*
Bruchanteil 29.12	7,4	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 BII 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:

Das Fettsäurespektrum entspricht den Anforderungen für Sonnenblumenöl des Codex-Standards 210-1999.

Die Untersuchung auf 3-MCPD und Glycidylester wurde an ein akkreditiertes Labor fremdvergeben.

Kennzeichnungsüberprüfung:

Die Kennzeichnung des Produktes ist auf Ungarisch und Serbisch deklariert.

Alle nach der LMIV notwendigen Kennzeichnungselemente sind, soweit dies beurteilt werden kann, vorhanden.

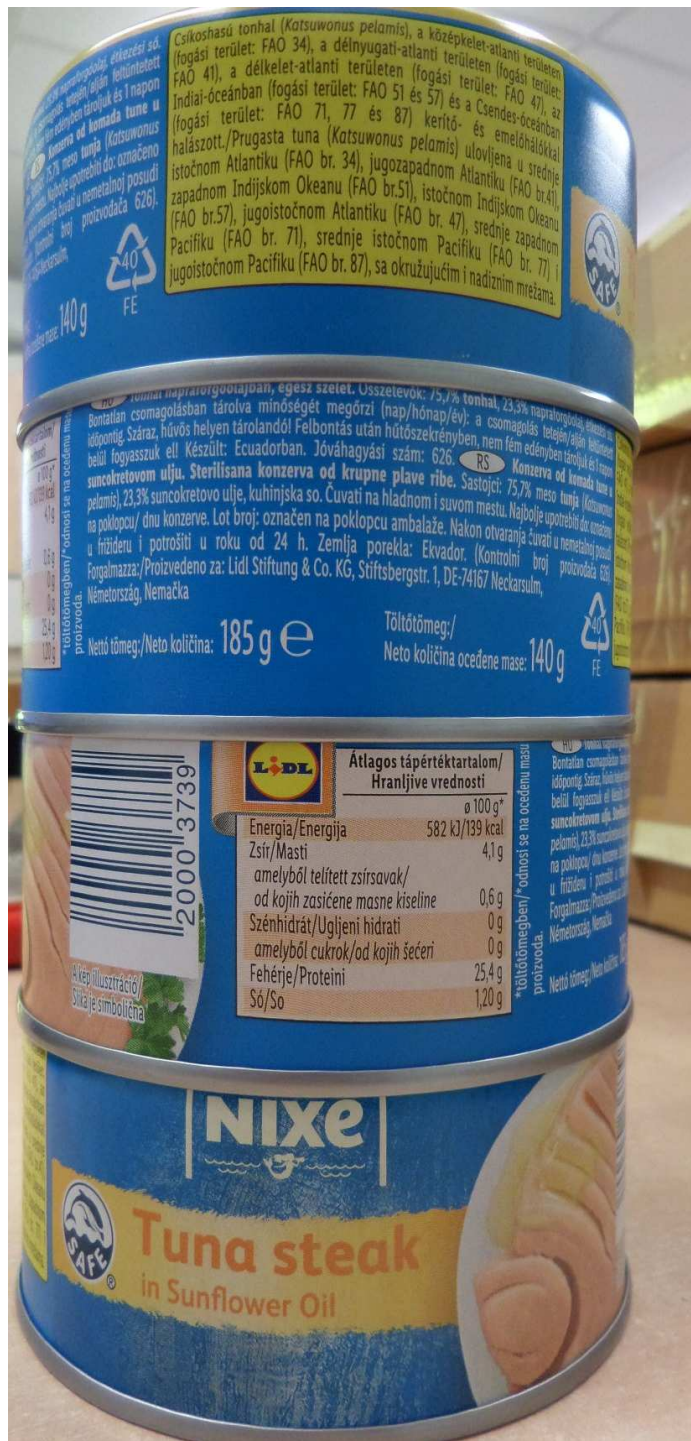
Nach unserer Messung wird die vorgeschriebene Schriftgröße von 0,9 mm x-Höhe eingehalten.

Dr. rer. nat. S. Klockmann
staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker/
Laborleitung Befunderstellung
Lebensmittel

Thorsten Bamberg
staatl. geprüfter
Lebensmittelchemiker/
Laborleitung Lebensmittelanalytik



Anlage zum Prüfbericht 21012357-1



Seite 4 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21012357-1

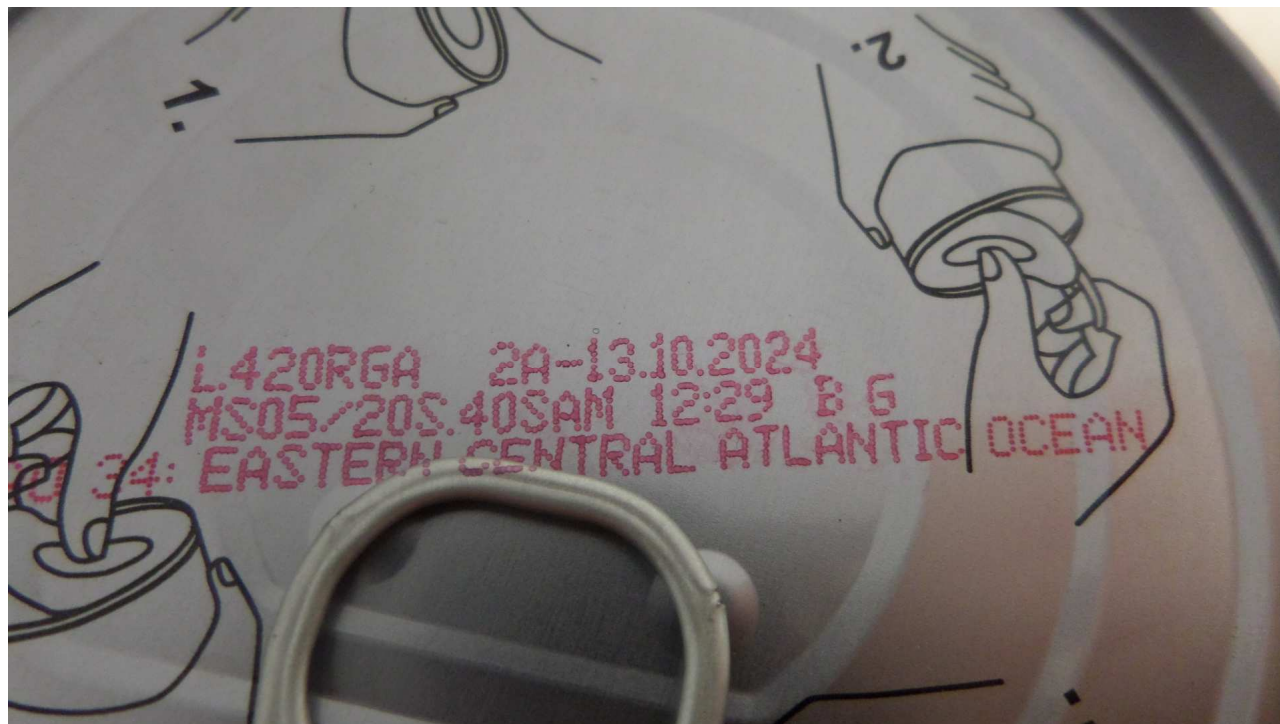
Auszüge aus dem Bericht dürfen nur mit vorheriger Genehmigung vervielfältigt werden. Beurteilungen der Proben beziehen sich nur auf die durchgeführten Untersuchungen. Die Ergebnisse beziehen sich ausdrücklich auf die jeweils aufgeführte(n) Probe(n). Die akkreditierten Prüfverfahren sind mit * gekennzeichnet.





Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-19129-01-00

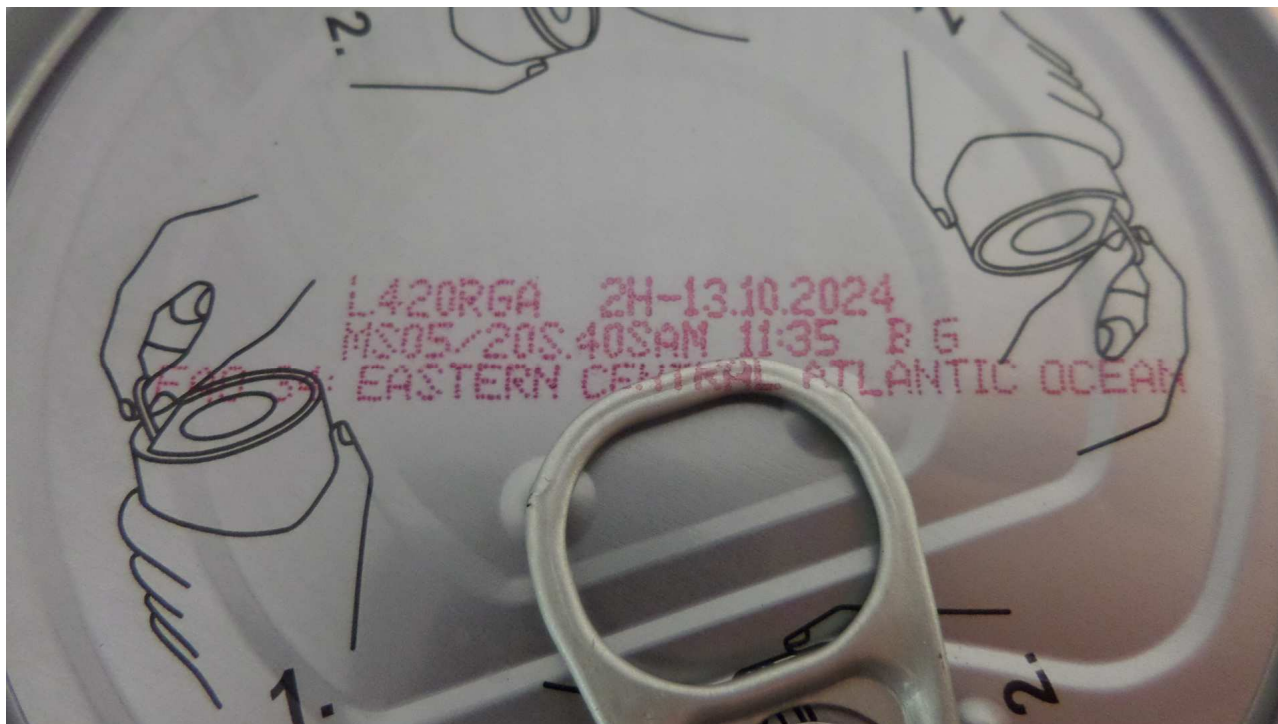
Anlage zum Prüfbericht 21012357-1





Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-19129-01-00

Anlage zum Prüfbericht 21012357-1



Seite 6 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21012357-1

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

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 21012357-1



Probenahmeprotokoll

SOP-SAM-001.R3

Probenahmeprotokoll Lager

Page: 1 of 1

Probenahmenummer 2021-01-20-VR-04 Labornummer **21012357**

Auftraggeber Lidl Stiftung & Co KG

Versand zum Labor Labor Iben GmbH
Am Lunedeich 157
D-27572 Bremerhaven
Deutschland

Beprobtes Produkt	Thunfisch in Sonnenblumenöl (ATG 140 g)
Artikelnummer	28679
Herkunft (Hafen, Land)	0
Lieferant code / Lieferant name	RG / Salica
Agent	-/-
Schiffskennung	0
Partienummer	E07237003P1
Deklarationen	0
Losnummer	L420RGA2A,H
Containernummer	TRHU2853737
Anzahl Entnahmestellen	10
Total entnommene Einheiten	20
Ort der Probenahme	Moerdijk
Datum der Probenahme	20-1-2021

Probenahmefachkraft Ricardo de Vries

Unterschrift der Probenahmefachkraft:



Euro-Rijn Quality Services B.V.
Heilaarstraat 263
4814 NZ Breda
The Netherlands

Tel: +31(0)763038150
Mail: import_breda@eurorijnqs.com

Seite 7 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21012357-1

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

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

