

Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Bremerhaven, 02.03.2021

<b>Untersuchungs-Nr. Lidl: E07237020P7 / DFSU1419470 / 2021-02-15-VR-08</b>	<b>Untersuchungs-Nr. Institut: 21021928-1</b>
<b>Untersuchungsart:</b> Eingang [X] Ende MHD [ ] Regeluntersuchung [ ] Einlistungsuntersuchung [ ] Sonderuntersuchung [ ]	
<b>Warendaten:</b> Produkt: Tunczyk jednolity w oliwie z oliwek Sortierung: Thunfisch in Olivenöl Skipjack (ATG 104g) Art._Nr: 28680 Marke: Nixe Lieferant: RG / Salica MHD/Charge: 16.12.2024 / L510RGA 3G Lagerhinweis: Menge: 160g e / 104g Anzahl: 20 Dosen Weitere Informationen:	<b>Auftraggeber:</b>  Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1  74167 Neckarsulm
<b>Daten Probenahme</b>  Probeneingang: 18.02.2021 Eingangstemperatur: ungekühlt Probenahmeort/Einsender: Moerdijk Untersuchungsbeginn: 19.02.2021 Untersuchungsende: 01.03.2021 Lagertemperatur: ungekühlt	

<b>verkehrs-fähig</b>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto; line-height: 20px;">X</div>
<b>nicht verkehrs-fähig</b>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div>

**Anmerkungen / Beanstandungen**

	Parameter	Befund	Gesetzlicher Grenzwert	Grundlage zur Bewertung	Lidl-interner Grenzwert	deklarerter Wert
<b>Analytik</b>	Quecksilber (Hg) 22.8	0,32 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 0,32 +/- 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 21021928-1

Bremerhaven, 02.03.2021

### Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr. 21021928

#### Eingang

Daten: E07237020P7; Art.Nr.: 28680; Tunczyk jednolity w oliwie z oliwek (20 Dosen)  
Marke: Nixe  
Lieferant: RG / Salica  
MHD/Charge: 16.12.2024 / L510RGA 3G  
Menge: 160g e / 104g  
Verpackung: Ringpulldose  
geliefert durch: Euro-Rijn Quality Services B.V.  
Eingangstemperatur: ungekühlt  
Lagertemperatur: ungekühlt  
Zusatzangaben: EAN: 2000 9618

Probeneingang: 18.02.2021 durch: Moerdijk  
Prüfbeginn: 19.02.2021  
Prüfende: 01.03.2021

### 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	0,043	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Quecksilber (Hg) 22.8	0,32 +/- 0,01	mg/kg	ASU L 00.00-19/4 2003-12*
Zinn (Sn) 22.33	0,10	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Natrium (Na) 8.18	0,14	g/100 g	ASU L 07.00-56 2000-07* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Salz (ber. über Natrium) 8.24b	0,35	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	16,9	%	
Palmitinsäure (16:0)	13,9	%	
Stearinsäure (18:0)	2,5	%	
Arachinsäure (20:0)	0,4	%	

Seite 1 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21021928-1

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.



Behensäure (22:0)	0,1	%	
einfach ungesättigte Fettsäuren	70,2	%	
Palmitoleinsäure (16:1)	1,4	%	
Vaccensäure (18:1) n7	2,3	%	
Ölsäure (18:1) n9	66,3	%	
Eicosensäure (20:1) n9	0,2	%	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	12,9	%	
Linolsäure (18:2) n6	12,3	%	
alpha Linolensäure (18:3) n3	0,6	%	
<b>VOC 29.21</b>			
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	
<b>Weichmacher im Gesamtprodukt 24.1</b>			
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*
<b>PAK (im Öl) 23.7</b>			
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	162,0	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	161,7	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	163,2	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Abtropfgewicht 3.2a	114,9	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	118,0	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	113,0	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Bruchanteil 29.12	8,8	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	10,9	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	9,2	%	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, mäßiger Brauchanteil aufliegend, 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.

#### 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.

#### 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.

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 %.

Dr. rer. nat. S. Klockmann

staatl. geprüfter

Lebensmittelchemiker/

Laborleitung Befunderstellung

Lebensmittel

Dr. rer. nat. E. Schuirmann  
staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker/  
Geschäftsführer





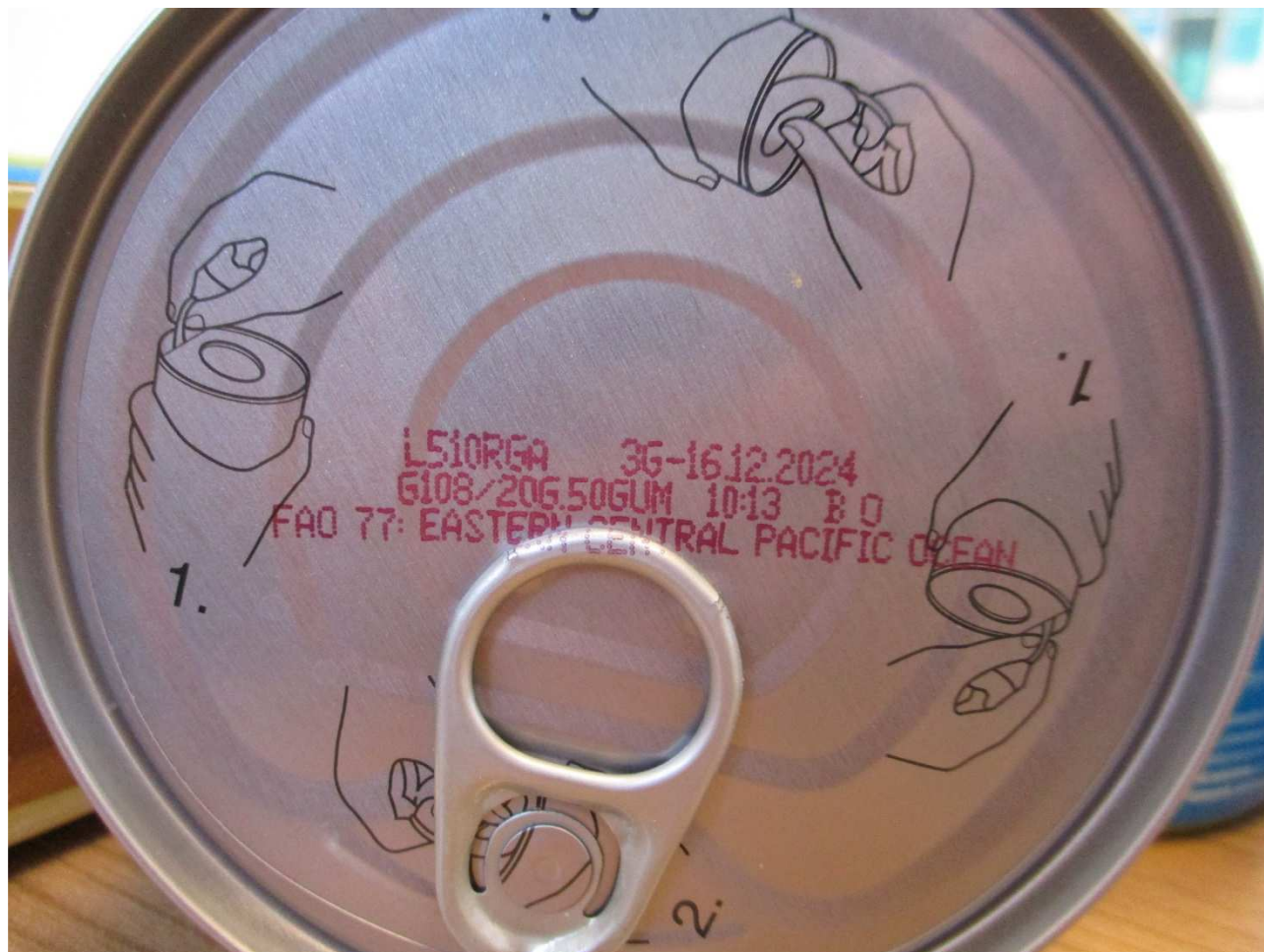


Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-19129-01-00

Anlage zum Prüfbericht 21021928-1



Anlage zum Prüfbericht 21021928-1



Seite 5 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21021928-1

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.



Anlage zum Prüfbericht 21021928-1



Probenahmeprotokoll

SOP-SAM-001.R3

Probenahmeprotokoll Lager

Page: 1 of 1

Probenahmenummer	2021-02-15-VR-08	Labornummer	21021928
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	E07237020P7		
Deklarationen	0		
Losnummer	LS10RGA3G		
Containernummer	DFSU1419470		
Anzahl Entnahmestellen	10		
Total entnommene Einheiten	20		
Ort der Probenahme	Moerdijk		
Datum der Probenahme	15-2-2021		
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 6 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21021928-1

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

