



2021/96196

Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Bremerhaven, 09.02.2021

Untersuchungs-Nr. Lidl: E07237019P1 / HLXU 1329100 / 2021-01-22-VR-03		Untersuchungs-Nr. Institut: 21012372-1
Untersuchungsart: Eingang [X] Ende MHD [] Regeluntersuchung [] Einleitungsuntersuchung [] Sonderuntersuchung []		
Warendaten: Produkt: Tunczyk jednolity w oliwie z oliwek Sortierung: Thunfisch in Olivenöl Skipjack (ATG 104g) Art._Nr: 28680 Marke: Nixe Lieferant: RG / Salica MHD/Charge: 21.10.2024 / L430RGA 3F Lagerhinweis: Menge: 160 g e / 104 g Anzahl: 20 Dosen Weitere Informationen: 626		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	Gesamtinhalt 3.1 - im Mittel	156,3 g				160 g
	3-MCPD-Ester (berechnet als 3-MCPD)	620 µg/kg	1.250 µg/kg	VO (EG) Nr. 1881/2008		
	Glycidylester, best. als freies Glycidol 23.2	410 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 Gesamthalt liegt im Mittel (156,3 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 160 g zum Zeitpunkt der Herstellung 7,2 g. Dieser Wert wird in einer Dose überschritten. Nur 2 % einer Partie dürfen die zulässige Minusabweichung überschreiten.

Nach § 9 Abs. 4 FPackV beträgt die maximal zulässige Minusabweichung (Wert der Verkehrsfähigkeit) zum Zeitpunkt der Herstellung 14,4 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 620 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 Glycidylfettsäureester liegt bei 410 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.





Lidl Stiftung & Co. KG
QS Import
Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

Prüfbericht 21012372-1

Bremerhaven, 09.02.2021

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr. 21012372

Eingang

Daten: E07237019P1; Art.Nr.: 28680; Tunczyk jednolity w oliwie z oliwek (20 Dosen)
Marke: Nixe
Lieferant: RG / Salica
MHD/Charge: 21.10.2024 / L430RGA 3F
Menge: 160 g e / 104 g
ID-Nr: 626
Verpackung: Ringpuldose
geliefert durch: Euro-Rijn Quality Services B.V.
Eingangstemperatur: ungekühlt
Lagertemperatur: ungekühlt

Zusatzangaben: EAN: 2000 9618
Probeneingang: 26.01.2021 durch: Moerdijk
Prüfbeginn: 28.01.2021
Prüfende: 08.02.2021

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	0,07	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Cadmium (Cd) 22.7	0,016	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Quecksilber (Hg) 22.8	0,12	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	0,30	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*
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	14,9	%	
Palmitinsäure (16:0)	11,4	%	
Stearinsäure (18:0)	3,0	%	
Arachinsäure (20:0)	0,4	%	

Seite 1 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21012372-1

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	76,5	%	
Palmitoleinsäure (16:1)	0,8	%	
Vaccensäure (18:1) n7	1,9	%	
Ölsäure (18:1) n9	73,5	%	
Eicosensäure (20:1) n9	0,3	%	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	8,6	%	
Linolsäure (18:2) n6	8,0	%	
alpha Linolensäure (18:3) n3	0,6	%	
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) fluoranthren	< 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			
Summe 3-MCPD- und Glycidylfettsäureester 23.1	1030	µg/kg	AOCS Cd 29b-13:2017 (GC-MS), berechnet

Seite 2 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21012372-1

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.





3-MCPD-Ester (berechnet als 3-MCPD)	620	µg/kg	AOCS Cd 29b-13:2017 (GC-MS)
Glycidylester, best. als freies Glycidol 23.2	410	µg/kg	AOCS Cd 29b-13:2017 (GC-MS)

Gravimetrische Prüfung

Parameter	Befund	Einheit	Methode
Gesamtinhalt 3.1	163,0	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	146,7	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	159,2	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Abtropfgewicht 3.2a	116,6	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	110,8	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	110,6	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Bruchanteil 29.12	8,6	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	8,4	%	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 farbene Thunfischfiletstücke, quer zur Faser geschnitten; in einem gelblich-grünlichen Öl eingelegt, mit geringer Saftabscheidung, 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:

Die Untersuchungen auf 3-MCPD und Glycidylfettsäureester wurde an ein akkreditiertes Labor fremdvergeben

Das Fettsäurespektrum entspricht den Anforderungen des Codex-Standards 33-1981 für Olivenöle und Oliventresteröle.

Kennzeichnungsüberprüfung:

Die Kennzeichnung des Produktes ist auf Polnisch.

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.

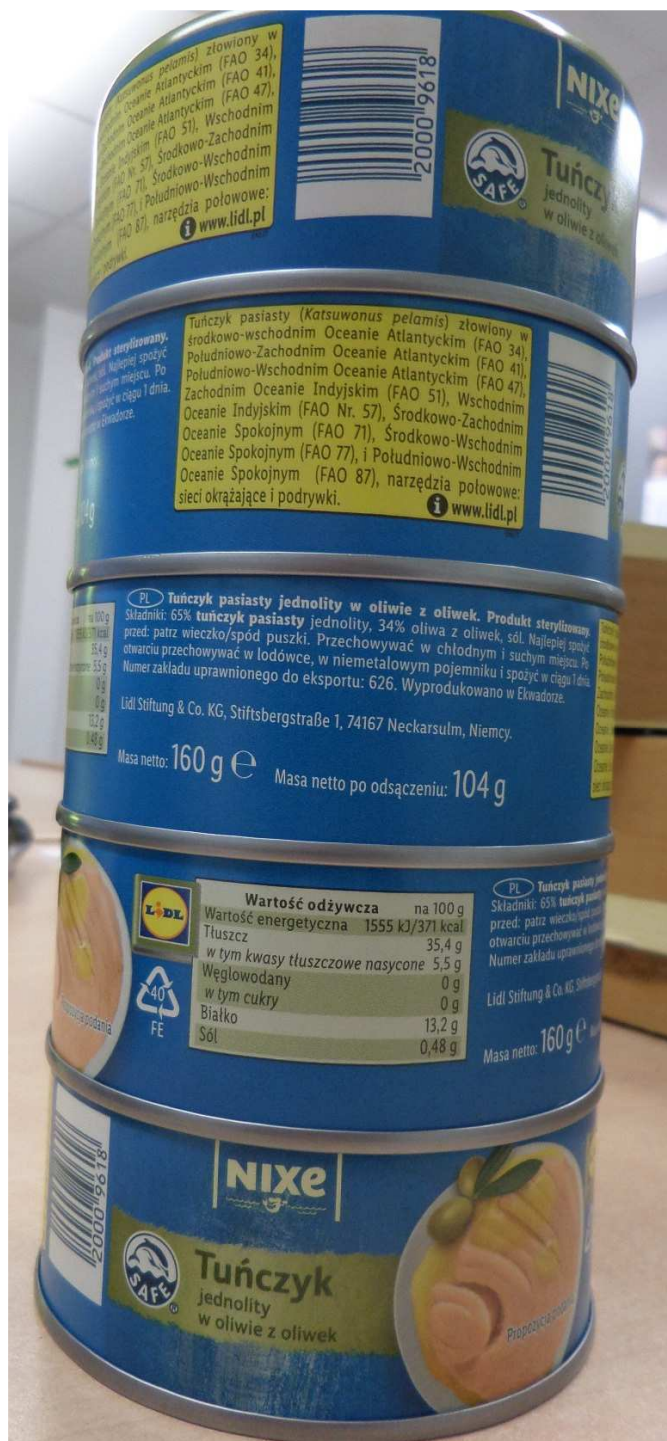
Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen wird die Probe als uneingeschränkt verkehrsfähig beurteilt.

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

Thorsten Bamberg
staatl. geprüfter
Lebensmittelchemiker/
Laborleitung Lebensmittelanalytik



Anlage zum Prüfbericht 21012372-1



Seite 4 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21012372-1

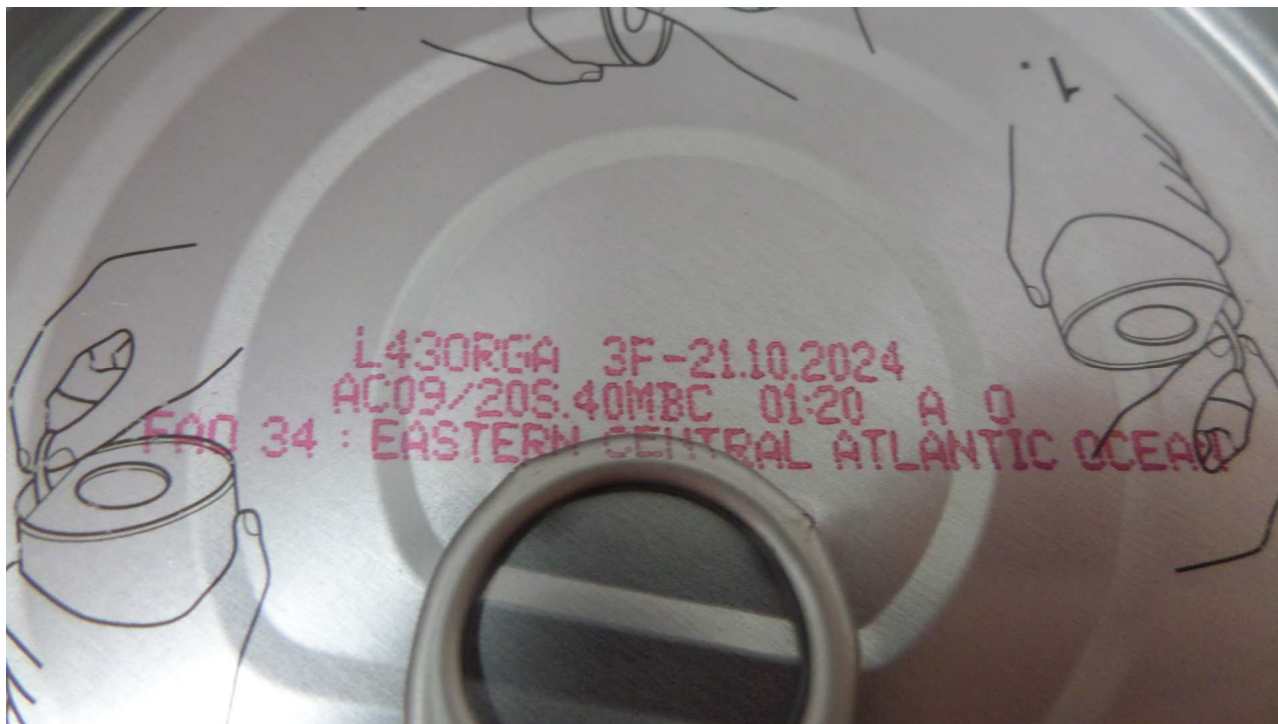
Auszüge aus dem Bericht dürfen nur mit vorheriger Genehmigung vervielfältigt werden. Beurteilungen der Proben beziehen sich nur auf die durchgeführten Untersuchungen. Die Ergebnisse beziehen sich ausdrücklich auf die jeweils aufgeführte(n) Probe(n). Die akkreditierten Prüfverfahren sind mit * gekennzeichnet.





Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-19129-01-00

Anlage zum Prüfbericht 21012372-1



Seite 5 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21012372-1

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 21012372-1



Probenahmeprotokoll

SOP-SAM-001.R3

Probenahmeprotokoll Lager

Page: 1 of 1

Probenahmenummer 2021-01-22-VR-03 Labornummer **21012372**

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	E07237019P1
Deklarationen	0
Losnummer	L430RGA3F
Containernummer	HLXU1329100
Anzahl Entnahmestellen	10
Total entnommene Einheiten	20
Ort der Probenahme	Moerdijk
Datum der Probenahme	22-1-2021

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 6 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21012372-1

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

