



Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Bremerhaven, 01.02.2021

Untersuchungs-Nr. Lidl: 8 BMOU1436726 / 2021-01-1			Untersuchungs-Nr. Institut: 21011833
Untersuchungsart: Regeluntersuchung []	Eingang [X] Ende MHD[] Einlistungsuntersuchung [] Sond	eruntersuchung []	
Warendaten: Produkt	: Tuna in Olive Oil		Auftraggeber:
Sortierung: ArtNr: Marke: Lieferant: MHD/Charge: Menge: Anzahl: Weitere Informationen:	Thunfisch in Olivenöl Skipjack (ATG 28680 Nixe RG / Salica 23.11.2024 / L480RGA 1H 160g e / 104g 20 Dosen Nr. 626	104g)	Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm
Daten Probenahme			+
Probeneingang: Eingangstemperatur: Probenahmeort/Einsender: Untersuchungsbeginn: Untersuchungsende: Lagertemperatur:	21.01.2021 ungekühlt Moerdijk 25.01.2021 01.02.2021 ungekühlt		
verkehrsfä	hig	Х	
nicht verkehrs	fähig		

Anmerkungen / Beanstandungen

	Parameter	Befund	Gesetzlicher Grenzwert	Grundlage zur Bewertung	Lidl-interner Grenzwert	deklarierter Wert
Analytik	Cadmium (Cd)	0,069 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.







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 0,069 +/- 0,001 mg/kg Cadmium bestimmt.

Der LIDL-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

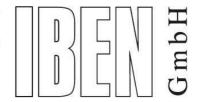


Dr. rer. nat. S. Klockmann staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker/ Laborleitung Befunderstellung Lebensmittel



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.





Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

Prüfbericht 21011833

Bremerhaven, 01.02.2021

EAN: 2000 9618

25.01.2021

01.02.2021

21.01.2021 durch: Moerdijk

Eingang

Daten: E07237018P3; Art.Nr.: 28680; Tuna in Olive Oil (20 Dosen)

Marke: Nixe

Marke: Nixe

Lieferant: RG / Salica

MHD/Charge: 23.11.2024 / L480RGA 1H

Menge: 160g e / 104g

ID-Nr: Nr. 626 Verpackung: Ringpullo

Verpackung: Ringpulldose 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

Zusatzangaben:

Probeneingang:

Prüfbeginn:

Prüfende:

Chemisch/physikalische Untersuchungen

Parameter	Befund	Einheit	Methode
Blei (Pb) 22.6	0,05	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Cadmium (Cd) 22.7	0,069 +/- 0,001	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Quecksilber (Hg) 22.8	0,07	mg/kg	ASU L 00.00-19/4 2003-12*
Zinn (Sn) 22.33	0,14	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Natrium (Na) 8.18	0,40	g/100 g	ASU L 07.00-56 2000-07* (Modifikation:
			Mikrowellendruckaufschluss)
Salz (ber. über Natrium) 8.24b	1,00	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			Hausmethode PV 207 2018-05; in Anlehnung an
Flächenprozent berechnet als			DFG C-VI 10a (00)*
Methylester)			
gesättigte Fettsäuren	17,4	%	
Palmitinsäure (16:0)	14,3	%	
Stearinsäure (18:0)	2,7	%	
Arachinsäure (20:0)	0,4	%	
einfach ungesättigte Fettsäuren	68,9	%	
Palmitoleinsäure (16:1)	1,5	%	

Seite 1 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21011833

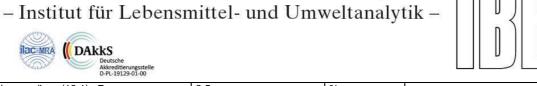
Auszüge aus dem Bericht dürfen nur mit vorheriger Genehmigung vervielfältigt werden. Beurteilungen der Proben beziehen sich nur auf die durchgeführten Untersuchungen. Die Ergebnisse beziehen sich ausdrücklich auf die jeweils aufgeführte(n) Probe(n). Die akkreditierten Prüfverfahren sind mit * gekennzeichnet.

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
$$\label{eq:tensor} \begin{split} & Tele fon + 49(0)\,471 - 972\,94 - 0 \\ & Tele fax \, + 49(0)\,471 - 972\,94 - 44 \\ & 24\,h \text{-Service Tel.} \, + 49(0)\,471 - 972\,94 - 11 \\ & \text{-Mail: labor-iben.} \text{\'elabor-iben.} \text{\'elabor-iben$$

HypoVereinsbank BIC HYVEDEMM447 IBAN DE577502 0073 0027 0738 83





D-PL-19129-01-00			
Vaccensäure (18:1) n7	2,5	%	
Ölsäure (18:1) n9	64,7	%	
Eicosensäure (20:1) n9	0,2	%	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	13,7	%	
Linolsäure (18:2) n6	13,1	%	
alpha Linolensäure (18:3) n3	0.6	%	
VOC 29.21	1 -,-	1	•
LHKW Summe			DIN EN ISO 10301 (F 4)*
Trichlorethen	< 0,001	mg/kg	DIVERVIOR TOOL (F. 1)
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	< 0,01	ilig/kg	
	1.4	m a/lea	House at had a DV 716 CC MC 2021 01*
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	1 < 10	i iiig/kg	Hausthethoue F v / 10 GC-1815 2021-01
	1.05	110/10	House ethodo DV 724 CC MC/MC 2020 40*
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*

Seite 2 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21011833







Gesamtinhalt 3.1	161,4	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	160,8	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Abtropfgewicht 3.2a	118,4	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	109,5	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Abtropfgewicht 3.2a	114,7	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Bruchanteil 29.12	12,3	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	9,0	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	5,2	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*

Sensorik ______ ASU L 00.90-6 2015-06*

Sensorische Prüft	ung 2.1
Aussehen	hellrötlich-cremefarbene Thunfischstücke, 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:

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

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 Produktes ist auf Tschechisch und Slowenisch 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.

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

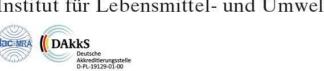


Dr. rer. nat. S. Klockmann staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker/ Laborleitung Befunderstellung Lebensmittel



Seite 3 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21011833





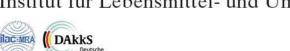


Anlage zum Prüfbericht 21011833



Seite 4 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21011833







Anlage zum Prüfbericht 21011833



Seite 5 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21011833







Anlage zum Prüfbericht 21011833

Quality Sop-SAM-001.R3	ervices B.V.	Probenahmeprotokoll		
Probenahmeprotoko	II Lager	Page: 1 of 1		
	_	1050.1011		
D 1 1	72024 04 40 1	04044022 -		
Probenahmenummer	2021-01-19-VI	R-05 Labornummer 21011833		
Auftraggeber	Lidl Stiftung & Co	KG		
Айтивререг	Iciai Stirtung & Co	KG		
Versand zum Labor	Labor Iben GmbH			
	Am Lunedeich 157	7		
	D-27572 Bremerh			
	Deutschland			
Beprobtes Produkt		Thunfisch in Olivenöl Skipjack (ATG 104g)		
Artikelnummer		28680		
Herkunft (Hafen, Land)	0		
Lieferant code / Liefer	ant name	RG / Salica		
Agent		-/-		
Schiffskennung		0		
Partienummer		E07237018P3		
Deklarationen		0		
Losnummer		L480RGA1H		
Containernummer		BMOU1436726		
Anzahl Entnahmestelle	en	10		
Total entnommene Eir	heiten	20		
Ort der Probenahme		Moerdijk		
Datum der Probenahm	ie	19-1-2021		
Probenahmefachkraft		Discords de Veise		
Probenanmetachkraft		Ricardo de Vries		
Unterschrift der Probe	nahmefachkraft:			
omersumme der i robe	namineraciiki art.			
		\cap		
		50 WILL		
		Catte		
Euro-Rijn Quality Services B.V.		Tel: +31(0)763038150		
Heilaarstraat 263		Mail: import_breda@eurorijnqs.com		
4814 NZ Breda				
The Netherlands				

Seite 6 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 21011833

