



Labor IBEN GmbH, Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven

Bremerhaven, 16.06.2021

Untersuchungsart: Eingang [X] Ende MHD[] Regeluntersuchung [] Einlistungsuntersuchung [] Sonderuntersuchung []	Auftraggeber:
	Auftraggeber:
Warendaten:Produkt:Tuna in Sunflower OilSortierung:Thunfisch in Sonnenblumenöl (ATG 140 g)ArtNr:28679Marke:NixeLieferant:RG / SalicaMHD/Charge:20.04.2025 / L161RGA 2GLagerhinweis:Menge:185g e / 140gAnzahl:20 DosenWeitere Informationen:reg.broj: 626	Lidl Stiftung & Co. KG QS Import Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm
<u>Daten Probenahme</u>	
Probeneingang: 07.06.2021 Eingangstemperatur: ungekühlt Probenahmeort/Einsender: Moerdijk Untersuchungsbeginn: 09.06.2021 Untersuchungsende: 16.06.2021 Lagertemperatur: ungekühlt	
verkehrsfähig X nicht verkehrsfähig	

	Parameter	Befund	Gesetzlicher Grenzwert	Grundlage zur Bewertung	Lidl-interner Grenzwert	deklarierter Wert
Analytik	Cadmium (Cd)	0,071 mg/kg	0,10 mg/kg	Verordnung (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. 3.2.12 der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19.12.06 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln ist für Fische ein Grenzwert von maximal 0,10 mg/kg Cadmium zulässig. In der Probe wurde ein Gehalt von 0,071 +/- 0,001 mg/kg Cadmium bestimmt.

Der 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

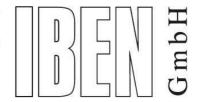


Kerstin Lerch staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin Abteilungsleiterin Mikrobiologie



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 21061026

Bremerhaven, 16.06.2021

Eingang Daten:

Lieferant:

E07237001P7; Art.-Nr.: 28679; Tuna in Sunflower Oil (20 Dosen)

Marke: Nixe

Marke: Nixe

Nixe Zusatzangaben: EAN: 2000 3739 RG / Salica Probeneingang: 07.06.2021 durch: Moerdijk

MHD/Charge: 20.04.2025 / L161RGA 2G Menge: 185g e / 140g Prüfbeginn: 09.06.2021 Prüfende: 16.06.2021

ID-Nr: reg.broj: 626 Verpackung: Ringpulldose

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

Eingangstemperatur:ungekühltLagertemperatur: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

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	0,071 +/- 0,001	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
, ,			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Quecksilber (Hg) 22.8	0,17	mg/kg	ASU L 00.00-19/4 2003-12*
Zinn (Sn) 22.33	0,24	mg/kg	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
			(Modifikation: Mikrowellendruckaufschluss)
Natrium (Na) 8.18	0,25	g/100 g	ASU L 07.00-56 2000-07* (Modifikation:
			Mikrowellendruckaufschluss)
Salz (ber. über Natrium) 8.24b	0,63	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	12,7	%	
Palmitinsäure (16:0)	5,8	%	
Stearinsäure (18:0)	5,5	%	
Arachinsäure (20:0)	0,4	%	
Behensäure (22:0)	0,8	%	

Seite 1 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21061026

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

HypoVereinsbank BIC HYVEDEMM447 IBAN DE577502 0073 0027 0738 83





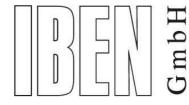


Liene e e e nice a in ca in ca (O.4.0)	100	0/	
Lignocerinsäure (24:0)	0,2	%	
einfach ungesättigte Fettsäuren	27,4	%	
Vaccensäure (18:1) n7	0,4	%	
Ölsäure (18:1) n9	26,9	%	
Eicosensäure (20:1) n9	0,1	%	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	59,9	%	
Linolsäure (18:2) n6	59,6	%	
alpha Linolensäure (18:3) n3	0,3	%	
<u>VOC 29.21</u>			
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	\ 0,001	mg/kg	DIN 38407-F 9-1 1991-05(A)*
Benzol	< 0,01	mg/kg	DIN 30407-1 9-1 1991-03(A)
Toluol	< 0,01	mg/kg	
o-Xylol	< 0,01	mg/kg	
m-Xylol + p-Xylol	< 0.01	mg/kg	
	,	0 0	
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*
DINOTI	1 ~ 10	i i ig/ng	Tradometriode 1 v 710 OC-1910 2021-01

Seite 2 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21061026







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*

Gravimetrische Prüfung

Parameter	Befund	Einheit	Methode
Gesamtinhalt 3.1	185,6	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	184,8	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Gesamtinhalt 3.1	186,6	g	Codex Standard 119-1981 Rev.1 1995 Bll 16 7.3*
Abtropfgewicht 3.2a	148,9	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 3 2020
Abtropfgewicht 3.2a	151,3	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 3 2020
Abtropfgewicht 3.2a	156,4	g	WELMEC Guide 6.8, Issue 3 2020
Bruchanteil 29.12	9,5	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	10,8	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*
Bruchanteil 29.12	9,7	%	Codex Standard 70-1981 Rev. 1-1995 Bll 8*

Sensorik ASU L 00.90-6 2015-06*

Sensorische Prüfu	ng 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 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 Kroatisch und Slowakisch 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.

Seite 3 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21061026





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 %

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



Kerstin Lerch staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin Abteilungsleiterin Mikrobiologie



Seite 4 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21061026







Anlage zum Prüfbericht 21061026



Seite 5 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21061026





Anlage zum Prüfbericht 21061026



Seite 6 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21061026





Anlage zum Prüfbericht 21061026



Seite 7 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 21061026

Euro-Rijn Quality Services B.V.

NL-4782 SK Moerdijk

The Netherlands

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.

Euro-Rijn

2 +31 (0)765 324 169 ☑ import_breda@eurorijngs.com

https://eurorijngroup.com

