



edubily GmbH  
Leidingerstraße 10  
66798 Wallerfangen

Probenahme:  
edubily GmbH  
Leidingerstraße 10  
66798 Wallerfangen  
Probenehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11660089

**Prüfbericht Proben-Nr.: 23464874C**

Eingangsdatum: 24.04.23

Ausgangsdatum: 02.05.23

Bezeichnung: Omega 3 - 90 Kapseln  
Charge: 6050595

Haltbarkeit: 01.02.2025

Untersuchungen	Ergebnis	Richtwert	Grenzwert
Anisidinzahl Methode: PV-AC-E-082, photometrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)	2,3	---	---
Peroxidzahl Methode: PV-AC-E-080, titrimetrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)	4,5 meq O2/kg Fett	---	---
Totoxzahl Methode: berechnet; Untersuchung durchgeführt von 1)	11,3	---	---
Blei Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,0070 mg/kg	---	3,0 mg/kg
Cadmium Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,0005 mg/kg	---	1,0 mg/kg
Quecksilber Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,0005 mg/kg	---	0,10 mg/kg
Arsen Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,0002 mg/kg	---	---

Untersuchung durchgeführt von	
1	bilacon GmbH - A Tentamus Company

Beurteilung: Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen entspricht die Probe den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

Peroxidzahl: Die Peroxidzahl ist ein Maß für einen beginnenden oxidativen Verderb eines fetten Öles. Gemäß den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle deuten Peroxidzahlen von <10 auf einen normalen oxidativen Status des Öls hin. In der vorliegenden Probe wurde die Peroxidzahl mit 4,5 meq O2/kg bestimmt, was auf keine negativen Veränderungen hindeutet.

Totoxzahl: Die Totox-Zahl (Anisidinzahl + 2 x Peroxidzahl) gilt als Maß für den Oxidationszustand. Mit der Totox-Zahl werden sowohl die primären Oxidationsprodukte, wie Hydroperoxide durch die Peroxidzahl berücksichtigt, als auch die sekundären Oxidationsprodukte, wie Aldehyde durch die Anisidinzahl. Die Totox-Zahl beträgt gemäß der Leitsätze für Speisefette und Speiseöle für kaltgepresste (einschließlich native) Speisefette und Speiseöle bis zu 20 und für raffinierte Speisefette und Speiseöle bis zu 10.



Franziska Schell  
Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin  
Kundenberatung Lebensmittel

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. Das Ausgangsdatum entspricht dem Untersuchungsende. Nicht akkreditierte Prüfverfahren werden auf den Prüfberichten mit \*\* gekennzeichnet. Ohne schriftliche Genehmigung des BAV Institutes darf der Prüfbericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe auch unter [www.bav-institut.de](http://www.bav-institut.de)).