



edubily GmbH
Leidingerstraße 10
66798 Wallerfangen

Probenahme:
edubily GmbH
Leidingerstraße 10
66798 Wallerfangen
Probenehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11660089

Prüfbericht Proben-Nr.: 23711520C

Eingangsdatum: 18.10.23

Ausgangsdatum: 02.11.23

Bezeichnung: Omega-3 Kapseln
Charge: 60549915

Haltbarkeit: 31.08.26

Untersuchungen	Ergebnis	Richtwert	Grenzwert
Blei Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,015 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)	<0,0017 mg/kg	---	0,1 mg/kg
Arsen Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,013 mg/kg	---	---
Anisidinzahl Methode: PV-AC-E-082, photometrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)	3,1	---	---
Peroxidzahl Methode: PV-AC-080, titrimetrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)	2,1 meq O ₂ /kg Fett	---	---
Totoxzahl Methode: berechnet; Untersuchung durchgeführt von 1)	7,3	---	---

Untersuchung durchgeführt von
1 bilacon GmbH - A Tentamus Company

Beurteilung: Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen entspricht die Probe den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 2023/915 über 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 2,1 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. LM-Chemikerin
Kundenberatung Lebensmittel

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. 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).