



edubily GmbH
Leidingerstraße 10
66798 Wallerfangen

Probenahme:
edubily GmbH
Leidingerstraße 10
66798 Wallerfangen
Probenehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11660089

Prüfbericht Proben-Nr.: 24495920C

Eingangsdatum: 02.04.24

Ausgangsdatum: 22.04.24

Bezeichnung: Omega 3 Beutel
Charge: 6057913

Haltbarkeit: 31.12.26

Untersuchungen	Ergebnis	Richtwert	Grenzwert
Anisidinzahl <small>Methode: PV-AC-E-082, photometrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	2,7	---	---
Peroxidzahl <small>Methode: PV-AC-080, titrimetrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	1,4 meq O ₂ /kg Fett	---	---
Totoxzahl <small>Methode: berechnet; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	5,5	---	---
Blei <small>Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	<0,003 mg/kg	---	3,0 mg/kg
Cadmium <small>Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	<0,003 mg/kg	---	1,0 mg/kg
Quecksilber <small>Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	<0,0017 mg/kg	---	0,1 mg/kg
Arsen <small>Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	<0,003 mg/kg	---	---

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.

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.

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 1,4 meq O₂/kg bestimmt, was auf keine negativen Veränderungen hindeutet.



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).