

BAV Institut GmbH • H.-M.-Schleyer-Str. 25 • 77656 Offenburg



Seite 1/1

Histameany
Herr Thomas Hecker
Magirus-Deutz-Straße 12
89077 Ulm

Probenahme:
Histameany
Magirus-Deutz-Straße 12
89077 Ulm
Probenehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11880371

Eingangsdatum:	01.12.23
Untersuchungsbeginn:	01.12.23
Ausgangsdatum:	19.12.23

Prüfbericht Proben-Nr.: 23443123 / 865115

Bezeichnung: Omega 3 Fischöl-Triglyceride
23AD324B

Haltbarkeit: 31.10.2026

Untersuchungen (Prüfplan: A178d)	Ergebnis	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Keimzahl /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-88-1:2023-04 (entspricht ISO 4833-1)	96.000	---	100.000
Enterobacteriaceae /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-133/2:2019-12 (entspricht ISO 21528-2)	< 10	---	1.000
Escherichia coli (qualitativ) /1g Methode: DIN EN ISO 16649-3:2018-01	nicht nachweisbar	---	nicht nachweisbar
Hefen /g Methode: ISO 21527-2:2008-07	< 100	---	10.000
Schimmelpilze /g Methode: ISO 21527-2:2008-07	< 100	---	10.000
Salmonellen /25g Methode: BAV-IM-5.4-09-01:2020-05 (validiert gg. ISO 6579)	nicht nachweisbar	---	nicht nachweisbar

Alle Keimzahlen sind ausgedrückt in KBE (Koloniebildende Einheiten)

Beurteilung: Die mikrobiologische Beschaffenheit der Probe ist bezüglich der durchgeführten Untersuchungen nicht zu beanstanden. (Beurteilung gemäß Vorgaben des Auftraggebers)

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).



Histameany
 Herr Thomas Hecker
 Magirus-Deutz-Straße 12
 89077 Ulm

Probenahme:
 Histameany
 Magirus-Deutz-Straße 12
 89077 Ulm
 Probenehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11880371

Prüfbericht Proben-Nr.: 23443123C

Bezeichnung: Omega 3 Fischöl-Triglyceride
 23AD324B

Eingangsdatum: 01.12.23
 Ausgangsdatum: 19.12.23

Haltbarkeit: 31.10.2026

Untersuchungen	Ergebnis
Fett Methode: PV-AC-006, gravimetrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)	53,0 g/100g
Buttersäure, C 4:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,002 g/100g
Capronsäure, C6:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,002 g/100g
Caprylsäure, C 8:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,62 g/100g
Caprinsäure, C10:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,43 g/100g
Undecansäure, C11:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,002 g/100g
Laurinsäure, C 12:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,002 g/100g
Tridecansäure, C 13:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,002 g/100g
Myristinsäure, C 14:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,17 g/100g
Myristoleinsäure-cis, C 14:1 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,002 g/100g
Pentadecansäure, C 15:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,002 g/100g
Pentadecensäure-cis, C 15:1 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,002 g/100g
Palmitinsäure, C 16:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,68 g/100g
Palmitoleinsäure-cis, C 16:1 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,21 g/100g
Heptadecansäure, C 17:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,15 g/100g
Heptadecensäure-cis, C 17:1 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,002 g/100g
Stearinsäure, C 18:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	3,7 g/100g
Ölsäure-cis, C 18:1 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	5,6 g/100g
Linolsäure-cis, C 18:2 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	1,0 g/100g

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).



Histameany
 Herr Thomas Hecker
 Magirus-Deutz-Straße 12
 89077 Ulm

Probenahme:
 Histameany
 Magirus-Deutz-Straße 12
 89077 Ulm
 Probenehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11880371

Prüfbericht Proben-Nr.: 23443123C

Bezeichnung: Omega 3 Fischöl-Triglyceride
 23AD324B

Eingangsdatum: 01.12.23
 Ausgangsdatum: 19.12.23

Haltbarkeit: 31.10.2026

Untersuchungen	Ergebnis
Linolensäure-cis, C 18:3 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,45 g/100g
Gamma-Linolensäure-cis, C18:3 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,26 g/100g
Stearidonsäure, C 18:4, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	1,3 g/100g
Arachinsäure, C 20:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,52 g/100g
Gadoleinsäure-cis, C 20:1 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	1,9 g/100g
Eicosadiensäure-cis, C 20:2 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,59 g/100g
Eicosatriensäure-cis, C 20:3 n-3 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,14 g/100g
Eicosatriensäure-cis, C 20:3 n-6 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,25 g/100g
Arachidonsäure-cis, C 20:4 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	2,0 g/100g
Eicosapentaensäure-cis, C 20:5 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	46,0 g/100g
Uneicosansäure, C21:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,08 g/100g
Behensäure, C 22:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,58 g/100g
Erukasäure-cis, C 22:1 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,11 g/100g
Docosadiensäure-cis, C 22:2 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,002 g/100g
Docosapentaensäure, C 22:5, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	3,4 g/100g
Docosahexaensäure-cis, C 22:6 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	23,0 g/100g
Tricosansäure, C 23:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,002 g/100g
Lignocerinsäure, C 24:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,14 g/100g
Nervonsäure-cis, C 24:1 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,08 g/100g

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).

BAV Institut GmbH • H.-M.-Schleyer-Str. 25 • 77656 Offenburg



Seite 3/4

Histameany
Herr Thomas Hecker
Magirus-Deutz-Straße 12
89077 Ulm

Probenahme:
Histameany
Magirus-Deutz-Straße 12
89077 Ulm
Probenehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11880371

Prüfbericht Proben-Nr.: 23443123C

Bezeichnung: Omega 3 Fischöl-Triglyceride
23AD324B

Haltbarkeit: 31.10.2026

Eingangsdatum: 01.12.23
Ausgangsdatum: 19.12.23

Untersuchungen	Ergebnis
Summe gesättigter Fettsäuren Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	7,1 g/100g Fett
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	7,9 g/100g Fett
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	78,4 g/100g Fett
Anisidinzahl Methode: PV-AC-E-082, photometrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)	3,3
Peroxidzahl Methode: PV-AC-080, titrimetrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)	1,4 meq O ₂ /kg Fett
Totoxzahl Methode: berechnet; Untersuchung durchgeführt von 1)	6,1
Blei Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,003 mg/kg
Cadmium Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,003 mg/kg
Quecksilber Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,0017 mg/kg
Arsen Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,003 mg/kg
Gluten (ELISA) Methode: ELISA (R7001); Untersuchung durchgeführt von 2)	<3 mg/kg
Nickel Methode: PV-SA-337, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,001 mg/kg

Untersuchung durchgeführt von	
1	bilacon GmbH - A Tentamus Company
2	lifeprint 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.

Gluten:

Beurteilung: Die Anforderung an die Bezeichnung "glutenfrei" (Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg) gemäß Art. 3 Abs. 1 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 wird von der vorliegenden Probe eingehalten.

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

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).

BAV Institut GmbH • H.-M.-Schleyer-Str. 25 • 77656 Offenburg



Seite 4/4

Histameany
Herr Thomas Hecker
Magirus-Deutz-Straße 12
89077 Ulm

Probenahme:
Histameany
Magirus-Deutz-Straße 12
89077 Ulm
Probenehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11880371

Prüfbericht Proben-Nr.: 23443123C

Bezeichnung: Omega 3 Fischöl-Triglyceride
23AD324B

Eingangsdatum: 01.12.23
Ausgangsdatum: 19.12.23

Haltbarkeit: 31.10.2026

vorliegenden Probe wurde die Peroxidzahl mit 1,4 meq O₂/kg bestimmt, was auf keine negativen Veränderungen hindeutet.

Totoxzahl:

Die Totox-Zahl (Anisidinzahl) + 2 x Peroxidzahl) 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 für:

- kaltgepresste (einschließlich native) Speisefette und Speiseöle
bis zu 20
- 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).