



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

Probenahme:
 Histameany
 Magirus-Deutz-Straße 12
 89077 Ulm
 Probenehmer: Auftraggeber
 Kunden-Nr.: S11880371

Eingangsdatum: 08.07.24
 Untersuchungsbeginn: 08.07.24
 Ausgangsdatum: 26.07.24

Prüfbericht Proben-Nr.: 24400026 / 936110

Bezeichnung: Omega 3
 24AD155B

Haltbarkeit: 02.05.2027

Untersuchungen (Prüfplan: A178d)	Ergebnis	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Keimzahl /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-88-1:2023-04 (entspricht ISO 4833-1)	100	---	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.: 24400026C

Eingangsdatum: 08.07.24

Ausgangsdatum: 26.07.24

Bezeichnung: Omega 3
24AD155B

Haltbarkeit: 02.05.2027

Untersuchungen	Ergebnis	Richtwert	Grenzwert
Blei Methode: PV-SA-E-322, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,010 mg/kg	---	3,0 mg/kg
Cadmium Methode: PV-SA-E-322, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,010 mg/kg	---	1,0 mg/kg
Quecksilber Methode: PV-SA-E-322, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,005 mg/kg	---	0,1 mg/kg
Arsen Methode: PV-SA-E-322, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,010 mg/kg	---	---
Nickel Methode: PV-SA-337; ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,100 mg/kg	---	---
Gluten (ELISA) Methode: ELISA (R7001); Untersuchung durchgeführt von 2)	<3 mg/kg	---	---
Buttersäure, C 4:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,030 g/100g	---	---
Capronsäure, C6:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,030 g/100g	---	---
Caprylsäure, C 8:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,29 g/100g	---	---
Caprinsäure, C10:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,21 g/100g	---	---
Undecansäure, C11:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,030 g/100g	---	---
Laurinsäure, C 12:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,030 g/100g	---	---
Tridecansäure, C 13:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,030 g/100g	---	---
Myristinsäure, C 14:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,14 g/100g	---	---
Myristoleinsäure-cis, C 14:1 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,030 g/100g	---	---
Pentadecansäure, C 15:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,030 g/100g	---	---
Pentadecensäure-cis, C 15:1 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,030 g/100g	---	---
Palmitinsäure, C 16:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,53 g/100g	---	---
Palmitoleinsäure-cis, C 16:1 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,15 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.: 24400026C

Eingangsdatum: 08.07.24

Ausgangsdatum: 26.07.24

Bezeichnung: Omega 3
24AD155B

Haltbarkeit: 02.05.2027

Untersuchungen	Ergebnis	Richtwert	Grenzwert
Heptadecansäure, C 17:0, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	0,09 g/100g	---	---
Heptadecensäure-cis, C 17:1 cis, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	<0,030 g/100g	---	---
Stearinsäure, C 18:0, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	3,7 g/100g	---	---
Ölsäure-cis, C 18:1 cis, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	5,8 g/100g	---	---
Linolsäure-cis, C 18:2 cis, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	0,72 g/100g	---	---
Linolensäure-cis, C 18:3 cis, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	0,47 g/100g	---	---
Gamma-Linolensäure-cis, C18:3 cis, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	0,26 g/100g	---	---
Stearidonsäure, C 18:4, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	1,7 g/100g	---	---
Arachinsäure, C 20:0, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	0,55 g/100g	---	---
Gadoleinsäure-cis, C 20:1 cis, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	1,7 g/100g	---	---
Eicosadiensäure-cis, C 20:2 cis, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	0,47 g/100g	---	---
Eicosatriensäure-cis, C 20:3 n-3 cis, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	0,15 g/100g	---	---
Eicosatriensäure-cis, C 20:3 n-6 cis, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	0,24 g/100g	---	---
Arachidonsäure-cis, C 20:4 cis, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	1,6 g/100g	---	---
Eicosapentaensäure-cis, C 20:5 cis, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	46,1 g/100g	---	---
Uneicosansäure, C21:0, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	0,11 g/100g	---	---
Behensäure, C 22:0, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	0,12 g/100g	---	---
Erukasäure-cis, C 22:1 cis, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	0,13 g/100g	---	---
Docosadiensäure-cis, C 22:2 cis, bezogen auf Fett <small>Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	<0,030 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.: 24400026C

Eingangsdatum: 08.07.24

Ausgangsdatum: 26.07.24

Bezeichnung: Omega 3
24AD155B

Haltbarkeit: 02.05.2027

Untersuchungen	Ergebnis	Richtwert	Grenzwert
Docosapentaensäure, C 22:5, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	3,3 g/100g	---	---
Docosahexaensäure-cis, C 22:6 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	24,7 g/100g	---	---
Tricosansäure, C 23:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,030 g/100g	---	---
Lignocerinsäure, C 24:0, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,030 g/100g	---	---
Nervonsäure-cis, C 22:1 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,06 g/100g	---	---
Vaccensäure, C 18:1 cis Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	2,1 g/100g	---	---
Eicosatetraensäure, C 20:4 n-3, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	1,8 g/100g	---	---
Cetoleinsäure, C 22:1 n-11, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,13 g/100g	---	---
Heneicosapentaensäure, C 21:5 n-3, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	2,0 g/100g	---	---
Docosatetraensäure, C 22:4 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,11 g/100g	---	---
Docosapentaensäure, C 22:5 n-6 cis, bezogen auf Fett Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,61 g/100g	---	---
Summe gesättigter Fettsäuren Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	5,7 g/100g Fett	---	---
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	10,0 g/100g Fett	---	---
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren Methode: DGF C-VI 11e, GC-FID; Untersuchung durchgeführt von 1)	84,3 g/100g Fett	---	---
Säurezahl Methode: PV-AC-081, titrimetrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,12 mg KOH/g Fett	---	---
Peroxidzahl Methode: PV-AC-080, titrimetrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)	2,4 meq O2/kg Fett	---	---
Anisidinzahl Methode: PV-AC-E-082, photometrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)	2,1	---	---
Totoxzahl Methode: berechnet; Untersuchung durchgeführt von 1)	6,9	---	---

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.: 24400026C

Eingangsdatum: 08.07.24
 Ausgangsdatum: 26.07.24

Bezeichnung: Omega 3
 24AD155B

Haltbarkeit: 02.05.2027

Untersuchungen	Ergebnis	Richtwert	Grenzwert
Sensorik <small>Untersuchung durchgeführt von 1)</small>	---	---	---

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

Sensorik (M1)

Aussehen: arttypisch, gleichmäßige, ovale Kapseln, transparent
 Farbe: arttypisch, blassgelb
 Konsistenz: arttypisch, fest
 Geruch: arttypisch, sehr leicht aromatisch
 Geschmack: verzichtet

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 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

Beurteilung: Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen entspricht die Probe den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

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 5/5

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

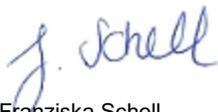
Probenahme:
Histameany
Magirus-Deutz-Straße 12
89077 Ulm
Probenehmer: Auftraggeber
Kunden-Nr.: S11880371

Prüfbericht Proben-Nr.: 24400026C

Bezeichnung: Omega 3
24AD155B

Eingangsdatum: 08.07.24
Ausgangsdatum: 26.07.24

Haltbarkeit: 02.05.2027



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).