

**AGROLAB LUFA** Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel

VitaminVersand24 DE GmbH  
Sebastian Blabla  
Leimberg 28  
52222 Stolberg

Datum 27.05.2025  
Kundennr. 10087181

## PRÜFBERICHT

Auftrag **3606274**  
 Analysenr. **645354**  
 Probeneingang **13.05.2025**  
 Probenahme **keine Angabe**  
 Probenehmer **Auftraggeber**  
 Kunden-Probenbezeichnung **Omega 3 Fischöl 365  
Nahrungsergänzungsmittel mit Omega 3 Fettsäuren**  
 LOT-Nr./Charge **DE2501027**  
 MHD **11/2027**  
 Marke **vit4ever**  
 Verpackung **1x Original, 498g, 365 Kapseln**

Einheit Ergebnis pflanz./tier. VO (EU) Substanz Methode  
 Ph.Eur. Kapsel/Tablette 2023/915

### Physikalisch-chemische Parameter

Parameter	Einheit	Ergebnis	Ph.Eur.	Substanz	Methode
Anisidinzahl	u *)	5,3		FETT	NGD C36-79(FI)
Peroxidzahl (nach der Fettgewinnung)	u *) meq O2/kg	2,2		FETT	NGD C35-76(FI)
Totoxzahl	*)	9,7		FETT	Berechnung

### Spurenelemente / Schwermetalle / Halogenide

Element	Einheit	Ergebnis	Ph.Eur.	Substanz	Methode
Blei (Pb)	mg/kg	<0,50	3	OS	DIN EN 15763 : 2010-04
Cadmium (Cd)	mg/kg	<0,20	1	OS	DIN EN 15763 : 2010-04
Quecksilber (Hg)	mg/kg	<0,02	0,1	OS	DIN EN 13806 : 2002-11
Arsen (As)	mg/kg	<0,50		OS	DIN EN 15763 : 2010-04

### Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Einheit	Ergebnis	Ph.Eur.	Substanz	Methode
Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl)	KBE/g	<100 (NWG)	20000	OS	DIN EN ISO 4833-1 : 2022-05
Enterobacteriaceae	KBE/g	<10 (NWG) <sup>mv)</sup>	200	OS	RAPID'Enterobacteriaceae®; AFNOR-Zertifikats-Nr:BRD 07/24-11/13 : 2021-10 (validiert in Referenz zu NF EN ISO 21528-2:2017-07)
Escherichia coli	in 1g	nicht nachgewiesen	n.n.	OS	DIN EN ISO 16649-3 : 2018-01
Staphylokokken, koagulasepositiv	in 1g	nicht nachgewiesen	n.n.	OS	DIN EN ISO 6888-3 : 2005-07 (mod.)
Hefen	KBE/g	<100 (NWG)	200	OS	ISO 21527-2 : 2008-07
Schimmelpilze	KBE/g	<100 (NWG)	200	OS	ISO 21527-2 : 2008-07
Salmonella spp.	in 10g	nicht nachgewiesen	n.n.	OS	ISO 6579-1 : 2017-02

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "\*" gekennzeichnet.

Datum 27.05.2025  
Kundennr. 10087181

## PRÜFBERICHT

Auftrag **3606274**  
Analysenr. **645354**

*mv) Die Bestimmungs-, bzw. Nachweisgrenze musste erhöht werden, da zur Analyse das zu vermessende Material aufgrund seiner Probenbeschaffenheit verdünnt werden musste.  
Erläuterung: Das Zeichen "<" oder n.b. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Parameter ist bei nebenstehender Bestimmungsgrenze nicht quantifizierbar.  
Das Zeichen "<....(NWG)" oder n.n. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Parameter ist bei nebenstehender Nachweisgrenze nicht nachzuweisen.*

*Erläuterung: Substanz: OS=Originalsubstanz, TS=Trockensubstanz*

Die Berechnung der Messunsicherheiten in der folgenden Tabelle basiert auf dem GUM (Guide to the expression of uncertainty in measurement, BIPM, IEC, IFCC, ISO, IUPAC, IUPAP und OIML, 2008) und dem Nordtest Report (Handbook for calculation of measurement uncertainty in environmental laboratories (TR 537 (ed. 4) 2017)). Es handelt sich also um einen sehr zuverlässigen Wert mit einem Vertrauensniveau von 95% (Konfidenzintervall). Abweichungen hiervon sind als Eintrag in der Spalte "Abweichende Bestimmungsmethode" gekennzeichnet.

Messunsicherheit	Abweichende Bestimmungsmethode	Parameter
3,24%		Peroxidzahl (nach der Fettgewinnung)

*u) externe Dienstleistung eines AGROLAB GROUP Labors*

### Untersuchung durch

(FI) AGROLAB Alimentaria S.r.l. a socio unico, Via Retrone 29/31, 36077 Altavilla Vicentina  
Methoden  
NGD C35-76; NGD C36-79

### Normmodifikation

DIN EN ISO 6888-3 : 2005-07 (mod.): Bestätigung der Koagulase-Reaktion mit Baird Parker Rabbit Plasma Fibrinogen Agar

**Die Probe entspricht im Rahmen der durchgeführten Untersuchung den Vorgaben der Verordnung (EU) 2023/915 der Kommission vom 25. April 2023 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der aktuell gültigen Fassung. Im Rahmen der durchgeführten Untersuchung werden die an Kapitel 5.1.4 des Europäischen Arzneibuch angelehnten Kriterien in der aktuell gültigen Fassung eingehalten.**

### Anmerkung zu Salmonella spp.:

Bei der Untersuchung von Salmonella spp. gemäß ISO 6579-1 werden Salmonella Typhi und Salmonella Paratyphi nicht miterfasst. Diese Keime kommen in Lebensmitteln kaum vor. Liegt kundenseitig ein begründeter Verdachtsfall vor, so können diese Spezies auf Wunsch in einer zusätzlich zu beauftragenden PCR Untersuchung miterfasst werden.

### Anmerkungen

### Hinweis Totoxzahl:

In der vorliegenden Probe wurde die Totoxzahl mit 9,7 berechnet.

Gemäß Abschnitt 1.3.2.3 der Leitsätze für Speisefette und -öle in der aktuell gültigen Fassung wird die Totox-Zahl (Anisidinzahl + 2 x Peroxidzahl) als Maß für den Oxidationszustand herangezogen.

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.

Es wird empfohlen, einmal die Rohware (Öl ohne Kapselhülle) zu überprüfen und ggf. weitere Chargen in Bezug auf beginnende oxidative Veränderungen zu analysieren.

### Verkehrsfähigkeit:

Obengenanntes Produkt entspricht nach Art und Umfang der dargelegten Prüfungen den Vorschriften des deutschen Lebensmittelrechts und ist aus hiesiger Sicht insoweit in Deutschland verkehrsfähig.

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "\*" gekennzeichnet.

Datum 27.05.2025  
Kundennr. 10087181

## PRÜFBERICHT

Auftrag **3606274**  
Analysennr. **645354**

Beginn der Prüfungen: 13.05.2025  
Ende der Prüfungen: 27.05.2025

Die Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die geprüften Gegenstände. In Fällen, wo das Prüflabor nicht für die Probenahme verantwortlich war, gelten die berichteten Ergebnisse für die Proben wie erhalten. Das Laboratorium ist nicht für die vom Kunden bereitgestellten Informationen verantwortlich. Die ggf. im vorliegenden Prüfbericht dargestellten Kundeninformationen unterliegen nicht der Akkreditierung des Laboratoriums und können sich auf die Validität der Prüfergebnisse auswirken. Die auszugsweise Vervielfältigung des Berichts ohne unsere schriftliche Genehmigung ist nicht zulässig.

Bei der Konformitätsbewertung wird als Entscheidungsregel der wirtschaftliche Ansatz angewendet (eine Nichtkonformität liegt vor, wenn das Messergebnis inklusive Messunsicherheit oberhalb der Spezifikation oder Norm liegt), soweit durch entsprechende gesetzliche oder normative Grundlagen nichts anderes festgelegt wurde.



AGROLAB GROUP  
Your labs. Your service.

**AGROLAB LUFA Service-Team L3, Tel. 0431/1228-339**  
**Gruppenleitung: Maike von Fintel**  
**Lebensmittelchemikerin/Gegenprobensachverst.**

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "\*" gekennzeichnet.