

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

Intrasent GmbH
Rurstraße 14
53919 Weilerswist

Offenburg, 03.07.26

Untersuchungsbestätigung

Wir haben im Auftrag der Firma Intrasent GmbH unter unserer Prüfberichtsnummer 26708803 das Produkt Omega 3 aus Fischöl am 19.06.26 auf folgende Parameter untersucht:

- Aerobe mesophile Keimzahl /g
- Enterobacteriaceae /g
- Escherichia coli (qualitativ) /1g
- Koagulase positive Staphylokokken (qualitativ) /1g
- Hefen /g
- Schimmelpilze /g
- Salmonellen /10g

- Blei
- Cadmium
- Quecksilber
- Arsen
- Nickel
- Anisidinzahl
- Peroxidzahl
- Toxozahl

Die Probe ist bezüglich der durchgeführten Untersuchungen zum Untersuchungszeitpunkt nicht zu beanstanden. Die Probe ist bezüglich der durchgeführten Untersuchungen verkehrsfähig.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'J. Fluhrer'.

Julia Fluhrer
B.Sc Ernährungsmangement und Diätetik
Scientific customer consultant



Intrasent GmbH
Rurstraße 14
53919 Weilerswist

Probennahme:
Intrasent GmbH
Rurstraße 14
53919 Weilerswist
Probennehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11530415

Prüfbericht Proben-Nr.: 26708803C

Omega 3 aus Fischöl

Eingangsdatum: 18.06.26

Ausgangsdatum: 03.07.26

Untersuchungen	Ergebnis	Grenzwert
Schwermetalle und Mineralstoffe		
Blei Methode: PV-SA-337, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,016 mg/kg	3,0 mg/kg
Cadmium Methode: PV-SA-337, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,003 mg/kg	1,0 mg/kg
Quecksilber Methode: PV-SA-337, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,0017 mg/kg	0,10 mg/kg
Arsen Methode: PV-SA-337, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,054 mg/kg	---
Nickel Methode: PV-SA-337 (ICP-MS); Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,1 mg/kg	---
Fettkennzahlen		
Anisidinzahl Methode: PV-AC-E-082, photometrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)	5,7	---
Peroxidzahl Methode: PV-AC-080, titrimetrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,22 meq O ₂ /kg Fett	---
Totoxzahl Methode: PV-AC-130 (berechnet); Untersuchung durchgeführt von 1)	5,7	---

Untersuchung durchgeführt von	
1	bilacon GmbH - A Tentamus Company

Beurteilung: Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen und unter der Annahme, dass es sich bei der vorliegenden Probe um ein Nahrungsergänzungsmittel (gemäß NemV) handelt, entspricht die Probe den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

Totoxzahl: Die Totoxzahl ist ein Maß für einen beginnenden oxidativen Verderb eines fetten Öles. Gemäß den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle deuten Totoxzahlen von <10 auf einen normalen oxidativen Status des Öls hin. In der vorliegenden Probe wurde die Totoxzahl mit 5,7 bestimmt, was auf keine negativen Veränderungen hindeutet.

Julia Fluhrer
B.Sc Ernährungsmanagement und Diätetik
Scientific customer consultant

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne händische Unterschrift gültig.

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. Das Ausgangsdatum entspricht dem Untersuchungsende. 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).



Intrasent GmbH
Rurstraße 14
53919 Weilerswist

Probennahme:
Intrasent GmbH
Rurstraße 14
53919 Weilerswist
Probennehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11530415

Eingangsdatum: 18.06.26
Untersuchungsbeginn: 19.06.26
Ausgangsdatum: 02.07.26

Prüfbericht Proben-Nr.: 26708803 / 1202250

Omega 3 aus Fischöl

Untersuchungen (Prüfplan: A237kd)	Ergebnisse	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Keimzahl /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-88-1:2023-04 (entspricht ISO 4833-1)	< 100	---	20.000
Enterobacteriaceae /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-133/2:2019-12 (entspricht ISO 21528-2)	< 10	---	100
Escherichia coli (qualitativ) /1g Methode: DIN EN ISO 16649-3:2018-01	nicht nachweisbar	---	nicht nachweisbar
Koagulase positive Staphylokokken (qualitativ) /1g Methode: § 64 LFGB L 00.00-100:2006-12 (entspricht ISO 6888-3)	nicht nachweisbar	---	nicht nachweisbar
Hefen /g Methode: ISO 21527-2:2008-07	< 10	---	200
Schimmelpilze /g Methode: ISO 21527-2:2008-07	< 10	---	200
Salmonellen /10g Methode: BAV-IM-5.4-09-01:2020-05 (validiert gg. ISO 6579-1)	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)

Carina Thiessen
M.Sc. LM-Chemie
Scientific customer consultant

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne händische Unterschrift gültig.

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. Das Ausgangsdatum entspricht dem Untersuchungsende. 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).