GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Goldtschmidtstr. 5 · 21073 Hamburg

Purazell GmbH

Schuckertstraße 35
48712 Gescher

Unser Zeichen : QLT
Datum : 20.03.2026

Prüfbericht 26013252 - 001

Probenbezeichnung	:	Algenöl EPA/DHA 2:1
Kennzeichnung	:	Q10008505
Auftraggeber-Nr.	:	keine
Verpackung	:	Aluminiumflasche
Probenmenge	:	1 x 191 g
Probentransport	:	Lieferdienst
Eingang	:	17.03.2026
Eingangstemperatur	:	Raumtemperatur
Probenahme	:	durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende	:	17.03.2026 / 20.03.2026

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die im Bericht beschriebenen Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Validität der Ergebnisse übernommen, sofern vom Kunden bereitgestellte Daten oder Informationen diese beeinflussen können. Vom Kunden bereitgestellte Daten sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme einschließlich Mindestmengen, sofern diese nicht durch Probenehmer eines zur GBA Group gehörenden Unternehmens oder in dessen Auftrag durchgeführt wurde. In diesem Fall gelten die Ergebnisse für die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung des ausstellenden Unternehmens darf der Prüfbericht weder veröffentlicht noch auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind unter www.gba-group.com/agb einzusehen.

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Goldtschmidtstr. 5, 21073 Hamburg
Telefon +49 (0)40 797172-0
Fax +49 (0)40 797172-27
E-Mail service@gba-group.de
www.gba-group.com

Sitz der Gesellschaft:
Hamburg
Handelsregister:
Hamburg HRB 42774
USt-Id.Nr. DE 118 554 138
St.-Nr. 47/723/00196

Geschäftsführer:
Ralf Murzen,
Ole Borchert,
Alexander Kleinke,
Dr. Dominik Obeloer

Prüfbericht : 26013252 - 001
Probenbezeichnung : Algenöl EPA/DHA 2:1

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	*Messwert*	*Einheit*	*± MU*	*MU Quelle*
Anisidinzahl	1,2		0,24	I
Peroxidzahl	<0,5	meq O2/kg Fett		VII
Totoxzahl	1,2		0,36	VII

Es wird darauf hingewiesen, dass die Methoden zur Bestimmung der Peroxidzahl und Anisidinzahl für reine fette Öle validiert wurden. Zusätze wie z.B. ätherische Öle oder säurehaltige Zutaten können das Ergebnis beeinflussen. Der Einfluss dieser und anderer Zutaten auf die Ergebnisse ist ggf. zu prüfen. Die Aussagekraft des Ergebnisses kann beeinträchtigt sein.

Hamburg, 20.03.2026

Dieser Prüfbericht wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Methoden

Parameter	*Methode*	*ER*
Anisidinzahl	§ 64 LFGB L 13.00-15: 2018-06$_0$	z
Peroxidzahl	§ 64 LFGB L 13.00-40, potentiometrisch: 2012-01$_0$	z
Totoxzahl	berechnet α	
Fettisolierung für Fettkennzahlen	HH-MA-M 09-023: 2024-05$_0$	q

Die mit [a] gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
Untersuchungslabor: $_0$GBA Hamburg α automatisch berechnet aus dem System

MU-Quelle:
I: Gemäß DIN ISO 11352 als erweiterte, kombinierte Messunsicherheit mit k = 2 (95 %), Probenahme nicht inbegriffen
VII: Gemäß Expertenschätzung

Entscheidungsregeln:
z: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit unberücksichtigt. Sie stellt lediglich eine Information dar.
q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.

Prüfbericht : 26013252 - 001
Probenbezeichnung : Algenöl EPA/DHA 2:1