

Purazell GmbH

Schuckertstraße 35  
48712 Gescher



Unser Zeichen : QLT  
Datum : 25.03.2026

## **Prüfbericht**                      **26013983 - 001**

Probenbezeichnung : Omega 3 Algenöl DHA/EPA (3:2), Orangengeschmack  
Kennzeichnung : Charge Q10009677, MHD 30.09.2027  
Auftraggeber-Nr. : keine  
Verpackung : Fertigpackung/Schraubdeckelglas  
Probenmenge : 3 x 100 mL  
Probentransport : Lieferdienst  
Eingang : 20.03.2026  
Eingangstemperatur : Raumtemperatur  
Probenahme : durch den Einsender  
Prüfbeginn / -ende : 20.03.2026 / 25.03.2026

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](http://www.gba-group.com/agb) einzusehen.

1 / 4

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2 V1 E, 511, 19.02.2026



Prüfbericht : 26013983 - 001  
 Probenbezeichnung : Omega 3 Algenöl DHA/EPA (3:2), Orangengeschmack

## Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	<10	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
Coliforme Keime	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Bacillus cereus, präsumtiv	<10	KBE/ g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	MU[%]	MU Quelle
Blei	<0,020	mg/kg	20	
Cadmium	<0,010	mg/kg	20	
Quecksilber	<0,010	mg/kg	25	
Arsen	<0,040	mg/kg	20	
PAK				
Benzo(a)anthracen	<1,0	µg/kg	30	
Chrysen	<1,0	µg/kg	30	
Benzo(b)fluoranthen	<1,0	µg/kg	30	
Benzo(a)pyren	<1,0	µg/kg	30	
PAK Summe	nicht nachw.	µg/kg	30	

### Beurteilung:

Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist unauffällig und nicht zu beanstanden.

Die Probe entspricht hinsichtlich der ermittelten Gehalte an Blei, Cadmium und Quecksilber den in der Verordnung (EU) 2023/915 festgelegten Höchstgehalten für Nahrungsergänzungsmittel (Kat. 3.1.28; 3.2.21; 3.3.2).

Die Probe entspricht hinsichtlich der ermittelten Gehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) den in der Verordnung (EU) 2023/915 festgelegten Höchstgehalten für Nahrungsergänzungsmittel (Kategorie 5.1.16).

Hamburg, 25.03.2026

Prüfbericht : 26013983 - 001  
 Probenbezeichnung : Omega 3 Algenöl DHA/EPA (3:2), Orangengeschmack

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

## Methoden

Parameter	Methode	ER
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	m
Hefen / Pilze	BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar BM20208/BM19108: 2022-11 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 <sub>0</sub>	m
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 <sub>0</sub>	m
Coliforme Keime	ISO 4832: 2006-02 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	m
E. coli	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 <sub>0</sub>	m
Bacillus cereus, präsumtiv	Biomerieux, Bacara 2-Agar 423849/423868: 2022-04 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 7932 2020-04 <sub>0</sub>	m
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	m
Salmonellen	DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	m
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	y
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	y
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	y
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	y
Aufschluss/Druck	§ 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	q
PAK	HH-MA-M 02-105 # U, HPLC-FLD: 2023-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	y
PAK Summe	berechnet $\alpha$	

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.  
 Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg  $\alpha$  automatisch berechnet aus dem System

### MU-Quelle:

I: Gemäß DIN ISO 11352 als erweiterte, kombinierte Messunsicherheit mit  $k = 2$  (95 %), Probenahme nicht inbegriffen

### Entscheidungsregeln:

y: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit bei Messwerten unterhalb der Toleranzgrenze unberücksichtigt. Bei Messwerten oberhalb der Toleranzgrenze wird die Messunsicherheit vom Messwert subtrahiert. Erfolgt keine Konformitätsbewertung, stellt die Messunsicherheit lediglich eine Information dar.

q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.

m: Die Konformitätsbewertung mikrobiologischer Messwerte erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.

Prüfbericht : 26013983 - 001

Probenbezeichnung : Omega 3 Algenöl DHA/EPA (3:2), Orangengeschmack