

Purazell GmbH

Schuckertstraße 35
48712 Gescher



Unser Zeichen : MMe
Datum : 11.02.2026

Prüfbericht **26006100 - 001**

Probenbezeichnung : Algenöl DHA/EPA (2:1), Orangengeschmack

Kennzeichnung : LOT: Q10008286, MHD: 31.07.2027

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Glasflasche

Probenmenge : 200 mL (2 Units)

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 06.02.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 06.02.2026 / 11.02.2026

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.

1 / 3

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2

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



seit 1989

Prüfbericht : 26006100 - 001
 Probenbezeichnung : Algenöl DHA/EPA (2:1), Orangengeschmack

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU[%]	MU Quelle
Fettsäuren						
Fettsäuren, omega-3	57,6	g/100 mL	56	5,8	10	
Fettsäuren, omega-6	3,2	g/100 mL		0,32	10	
Fettsäuren, omega-9	9,1	g/100 g		0,91	10	
C 18:2 Linolsäure (o-6)	0,9	g/100 g		0,09	10	
C 18:3 alpha-Linolensäure (o-3) (ALA)	<0,094	g/100 mL			10	
C 18:3 Linolensäure (o-4)	<0,1	g/100 g			10	
C 18:3 Linolensäure (o-6) (GLA)	<0,1	g/100 g			10	
C 18:4 Stearidonsäure	0,1	g/100 g		0,01	10	
C 20:2 Eicosadiensäure (o-6)	<0,1	g/100 g			10	
C 20:3 Eicosatriensäure	<0,1	g/100 g			10	
C 20:3 Eicosatriensäure (o-3)	0,3	g/100 g		0,03	10	
C 20:4 Eicosatetraensäure (o-3)	0,8	g/100 g		0,08	10	
C 20:4 Arachidonsäure (o-6)	1,8	g/100 mL		0,18	10	
C 20:5 Eicosapentaensäure (o-3) (EPA)	19,4	g/100 mL	16	1,9	10	
C 22:2 Docosadiensäure (o-6)	<0,1	g/100 g			10	
C 22:4 Docosatetraensäure (o-6)	0,4	g/100 g		0,04	10	
C 22:5 Docosapentaensäure (o-3), DPA	4,4	g/100 g	3,56	0,44	10	
C 22:6 Docosahexaensäure (o-3) (DHA)	32,9	g/100 mL	34	3,3	10	

Hamburg, 11.02.2026

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

Methoden

Parameter	Methode	ER
Fettsäuren	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 ^a ₀	z

Prüfbericht : 26006100 - 001

Probenbezeichnung : Algenöl DHA/EPA (2:1), Orangengeschmack

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
Untersuchungslabor: oGBA Hamburg

MU-Quelle:

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

Entscheidungsregeln:

z: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit unberücksichtigt. Sie stellt lediglich eine Information dar.