

AGROLAB LUFA GmbH, Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel, GERMANY

Kundennr.: 10094155

THAANI GmbH
Missionsstr. 47
4055 Basel
SWITZERLAND

PRÜFBERICHT 3733814 - 867058/3

Prüfberichtsversion: 3

Datum: 14.09.2026

Diese Version ersetzt die vorherige Prüfberichtsversion 2 des Auftrages 3733814, die hiermit ihre Gültigkeit verliert. Die ggf. hinter dem Schrägstrich der Probennummer(n) berichtete Zahl kennzeichnet die von der Änderung betroffene(n) Probe(n).

Sehr geehrte Damen und Herren,

Änderungen zur Vorgängerversion

Auftragsebene

3733814/3 Layoutänderung Prüfbericht

Prüfberichtformat

Dieser Prüfbericht mit der Auftragsnummer 3733814 und der Prüfberichtsversion 3 enthält die Probennummer(n) 867058/3.

Mit freundlichen Grüßen

AGROLAB LUFA GmbH, Service-Team L2, Tel. 0431 1228-338

Email: ServiceTeamL2.lufa@agrolab.de

Gruppenleitung: Annika Luderer

Lebensmittelchemikerin/Gegenprobensachverständige

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert.

Seite 1 von 5

AGROLAB LUFA GmbH, Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel, GERMANY

Kundennr.: 10094155

THAANI GmbH
Missionsstr. 47
4055 Basel
SWITZERLAND

PRÜFBERICHT

Prüfberichtsversion: 3

Datum: 14.09.2026

Diese Version ersetzt die vorherige Prüfberichtsversion 2 des Auftrages 3733814, die hiermit ihre Gültigkeit verliert. Die ggf. hinter dem Schrägstrich der Probennummer(n) berichtete Zahl kennzeichnet die von der Änderung betroffene(n) Probe(n).

Auftrag 3733814
Analysennummer 867058 / 3

Kunden-Probenbezeichnung Seafood Sauce
Probeneingang 26.01.2026
Probenahme 25.01.2026
Verpackung 2x Glasflasche

Nährwerte/Inhaltsstoffe

Parameter	Einheit	Ergebnis	Substanz	Methode
Energie	kJ/100g	387	OS	Berechnung gem. VO (EU) Nr. 1169/2011
Energie	kcal/100g	91	OS	Berechnung gem. VO (EU) Nr. 1169/2011
Protein (Nx6,25)	g/100g	2,63	OS	\$64 LFGB L 17.00-15 : 2013-08 (mod.)
Kohlenhydrate	g/100g	18,7	OS	Berechnung über Differenzmethode
Fructose ³⁾	g/100g	2,54	OS	DIN 10758 :1997-05, Berichtigung 2018-09 (mod.)
Glucose	g/100g	1,68	OS	DIN 10758 :1997-05, Berichtigung 2018-09 (mod.)
Lactose	g/100g	<0,50 ²⁾	OS	DIN 10758 :1997-05, Berichtigung 2018-09 (mod.)
Maltose	g/100g	<0,50 ²⁾	OS	DIN 10758 :1997-05, Berichtigung 2018-09 (mod.)
Saccharose	g/100g	8,14	OS	DIN 10758 :1997-05, Berichtigung 2018-09 (mod.)
Zucker	g/100g	12,4 ¹⁾	OS	Berechnung
Rohfett, gesamt	g/100g	0,66	OS	\$64 LFGB L 17.00-4 : 2017-10 (mod.)
davon gesättigte Fettsäuren	g/100g	0,2	OS	Berechnung
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	g/100g	0,1	OS	Berechnung
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g/100g	0,4	OS	Berechnung
davon trans-Fettsäuren	g/100g	0,00 ¹⁾	OS	Berechnung
Rohasche	g/100g	3,71	OS	\$64 LFGB L 17.00-3 : 2002-12 (mod.)
Wasser (Seesand)	g/100g	74,3	OS	\$64 LFGB L 06.00-3 : 2014-08 (mod.)

Relative Fettsäureverteilung in % der Gesamtfettsäuren

Parameter	Einheit	Ergebnis	Substanz	Methode
Caprylsäure C 8:0	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Caprinsäure C 10:0	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert.

PRÜFBERICHT

Prüfberichtsversion: 3

Datum: 14.09.2026

Auftrag

3733814

Analysennummer

867058 / 3

Parameter	Einheit	Ergebnis	Substanz	Methode
Laurinsäure C 12:0	%	0,1	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Myristinsäure C 14:0	%	0,6	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Myristoleinsäure C 14:1	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Pentadecansäure C 15:0	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Palmitinsäure C 16:0	%	18,2	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Hexadecensäure trans-Isomere C 16:1 trans	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Palmitoleinsäure C 16:1	%	0,7	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Hexadecadiensäure C16:2 (n-4)	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Hexadecatriensäure C16:3 omega-3	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Margarinsäure C 17:0	%	0,2	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Heptadecensäure C 17:1	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Stearinsäure C 18:0	%	2,2	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Octadecensäure trans-Isomere C 18:1 trans	%	<0,2 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Ölsäure C 18:1	%	13,8	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Petroselinsäure C 18:1	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
cis-Vaccensäure C 18:1	%	1,2	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Octadecadiensäure trans-Isomere C 18:2 trans	%	<0,3 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Linolsäure C 18:2 omega-6	%	56,2	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Octadecatriensäure trans-Isomere C 18:3 trans	%	<0,4 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
alpha-Linolensäure C 18:3 omega-3	%	4,7	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
gamma-Linolensäure C 18:3 omega-6	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Stearidonsäure C 18:4 omega-3	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Arachinsäure C 20:0	%	0,5	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosensäure C 20:1	%	<0,2 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosadiensäure C 20:2 omega-6	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosatriensäure C 20:3 omega-3	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosatriensäure C 20:3 omega-6	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Arachidonsäure C 20:4 omega-6	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosapentaensäure C 20:5 omega-3	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosatetraensäure C20:4 omega-3	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Heneicosansäure C 21:0	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Behensäure C 22:0	%	0,5	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert.

PRÜFBERICHT

Prüfberichtsversion: 3

Datum: 14.09.2026

Auftrag

3733814

Analysennummer

867058 / 3

Parameter	Einheit	Ergebnis	Substanz	Methode
Docosensäure trans-Isomere C 22:1 trans	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Erucasäure (Docosensäure) C 22:1	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosadiensäure C 22:2 omega-6	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosatriensäure C 22:3	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosatetraensäure C 22:4 omega-6	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosapentaensäure C 22:5 omega-3	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosapentaensäure C22:5 omega-6	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosahexaensäure C 22:6 omega-3	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Tricosansäure C 23:0	%	0,1	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Lignocerinsäure C 24:0	%	0,4	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Nervonsäure C 24:1	%	<0,1 ²⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Summe gesättigter Fettsäuren	%	22,8 ¹⁾	OS	Berechnung
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren	%	15,7 ¹⁾	OS	Berechnung
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren	%	60,9 ¹⁾	OS	Berechnung
Summe trans-Fettsäuren	%	<0,1 ^{1),2)}	OS	Berechnung

Mineralstoffe

Parameter	Einheit	Ergebnis	Substanz	Methode
Natrium (Na)	mg/100g	1100	OS	DIN EN 16943 : 2017-07
Salzäquivalent (berechnet Natrium * Faktor 2,5)	g/100g	2,75	OS	Berechnung aus Natriumgehalt

¹⁾ Einzelwerte, die die Nachweis- oder Bestimmungsgrenze unterschreiten, wurden nicht berücksichtigt.

²⁾ Erläuterung: Das Zeichen "<" oder n.b. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Stoff ist bei nebenstehender Bestimmungsgrenze nicht quantifizierbar.

³⁾ Bei Zusatz von Tagatose erfolgt keine Unterscheidung zwischen Fructose und Tagatose.

Erläuterung: Substanz: OS=Originalsubstanz, TS=Trockensubstanz

Normmodifikation

DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)	auch in MilCHFetten, Originalprobe ohne Fettgewinnung einsetzen mit angepassten Reaktionsbedingungen, n-Heptan statt Isooctan, Na ₂ SO ₄ ohne Vorglühen, Prüfung des GC-FID-Ansprechverhaltens mit Referenz
DIN 10758 :1997-05, Berichtigung 2018-09 (mod.)	Erweiterung auf Matrix Lebens- und Futtermittel; Verwendung eines Lichtstreuendetektors (ELSD), Einsatz einer HILIC HPLC Säule, keine Bestimmung von Turanose, Erweiterung der Methode für Lactose
§64 LFGB L 06.00-3 : 2014-08 (mod.)	Erweiterung auf Matrix Lebensmittel
§64 LFGB L 17.00-15 : 2013-08 (mod.)	Erweiterung auf Matrix Lebensmittel
§64 LFGB L 17.00-3 : 2002-12 (mod.)	Erweiterung auf Matrix Lebensmittel
§64 LFGB L 17.00-4 : 2017-10 (mod.)	Erweiterung auf Matrix trockene Lebensmittel

Sofern nicht anders angegeben, basiert die Berechnung der Messunsicherheiten in der folgenden Tabelle 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

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert.

PRÜFBERICHT

Prüfberichtsversion: 3

Datum: 14.09.2026

Auftrag

3733814

Analysennummer

867058 / 3

Wert mit einem Vertrauensniveau von 95% (Konfidenzintervall). Abweichungen hiervon sind als Eintrag in der Spalte "Abweichende Bestimmungsmethode" gekennzeichnet.

Parameter	Abweichende Bestimmungsmethode	Analytische Messunsicherheit
Fructose ³⁾ , Glucose		25%
Saccharose		15%
Natrium (Na)		14%
Laurinsäure C 12:0, Margarinsäure C 17:0, Arachinsäure C 20:0, Tricosansäure C 23:0, Lignocerinensäure C 24:0	Estimation	30%
Myristinsäure C 14:0, Palmitoleinsäure C 16:1, cis-Vaccensäure C 18:1, Behensäure C 22:0		20%
Palmitinsäure C 16:0, Stearinsäure C 18:0, Ölsäure C 18:1, Linolsäure C 18:2 omega-6, alpha-Linolensäure C 18:3 omega-3		10%
Rohfett, gesamt	Extrapolated	0,6 g/100g
Protein (Nx6,25)		0,5 g/100g
Rohasche	VDLUFA ASR	0,50 g/100g
Wasser (Seesand)		1,0 g/100g

Beginn der Prüfung: 26.01.2026

Ende der Prüfung: 30.01.2026

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 LUFA GmbH, Service-Team L2, Tel. 0431 1228-338

Email: ServiceTeamL2.lufa@agrolab.de

Gruppenleitung: Annika Luderer

Lebensmittelchemikerin/Gegenprobensachverständige

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert.

Seite 5 von 5