

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

Kundennr.: 10094155

THAANI GmbH
Missionsstr. 47
4055 Basel
SWITZERLAND

PRÜFBERICHT 3646264 - 717289/3

Prüfberichtsversion: 3

Datum: 14.09.2026

Diese Version ersetzt die vorherige Prüfberichtsversion 2 des Auftrages 3646264, 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

3646264/3 Layoutänderung Prüfbericht

Prüfberichtformat

Dieser Prüfbericht mit der Auftragsnummer 3646264 und der Prüfberichtsversion 3 enthält die Probennummer(n) 717289/3.

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 3646264, 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	3646264
Analysennummer	717289 / 3
Kunden-Probenbezeichnung	Som Tam Thai - Salatdressing
Probeneingang	31.07.2025
Probenahme	30.07.2025
LOT-Nr./Charge	7028
MHD	26.07.26
Verpackung	2x Glasflasche

Anmerkungen:

Deklarierte Nährwerte in ml/100ml, Messwerte in g/100g

Nährwerte/Inhaltsstoffe

Parameter	Einheit	Ergebnis	Substanz	Methode
Energie	kJ/100g	834 ¹⁾	OS	Berechnung gem. VO (EU) Nr. 1169/2011
Energie	kcal/100g	196 ¹⁾	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	46,4 ¹⁾	OS	Berechnung über Differenzmethode
Fructose ⁴⁾	g/100g	22,8	OS	DIN 10758 :1997-05, Berichtigung 2018-09 (mod.)
Glucose	g/100g	23,5	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	0,65	OS	DIN 10758 :1997-05, Berichtigung 2018-09 (mod.)
Saccharose	g/100g	2,46	OS	DIN 10758 :1997-05, Berichtigung 2018-09 (mod.)
Zucker	g/100g	49,4 ¹⁾	OS	Berechnung
Rohfett, gesamt	g/100g	<0,50 ²⁾	OS	§64 LFGB L 17.00-4 : 2017-10 (mod.)
Rohasche	g/100g	5,32	OS	§64 LFGB L 17.00-3 : 2002-12 (mod.)
Wasser (Seesand)	g/100g	45,7	OS	§64 LFGB L 06.00-3 : 2014-08 (mod.)

Relative Fettsäureverteilung in % der Gesamtfettsäuren

Parameter	Einheit	Ergebnis	Substanz	Methode
Caprylsäure C 8:0	%	n.a. ³⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Caprinsäure C 10:0	%	n.a. ³⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Laurinsäure C 12:0	%	n.a. ³⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Myristinsäure C 14:0	%	n.a. ³⁾	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

3646264

Analysennummer

717289 / 3

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

3646264

Analysennummer

717289 / 3

Parameter	Einheit	Ergebnis	Substanz	Methode
Docosatriensäure C 22:3	%	n.a. ³⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosatetraensäure C 22:4 omega-6	%	n.a. ³⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosapentaensäure C 22:5 omega-3	%	n.a. ³⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosapentaensäure C22:5 omega-6	%	n.a. ³⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosahexaensäure C 22:6 omega-3	%	n.a. ³⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Tricosansäure C 23:0	%	n.a. ³⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Lignocerinsäure C 24:0	%	n.a. ³⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Nervonsäure C 24:1	%	n.a. ³⁾	OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)

Mineralstoffe

Parameter	Einheit	Ergebnis	Substanz	Methode
Natrium (Na)	%	1,94	OS	DIN EN 16943 : 2017-07
Salzäquivalent (berechnet Natrium * Faktor 2,5)	%	4,85	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⁾ Aufgrund eines zu geringen Fettgehaltes in der Probe kann die Analyse nicht durchgeführt werden

⁴⁾ 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 Wert mit einem Vertrauensniveau von 95% (Konfidenzintervall). Abweichungen hiervon sind als Eintrag in der Spalte "Abweichende Bestimmungsmethode" gekennzeichnet.

Parameter	Abweichende Bestimmungsmethode	Analytische Messunsicherheit
Fructose ⁴⁾ , Glucose		15%
Saccharose, Maltose		25%
Natrium (Na)		14%
Protein (Nx6,25)		0,5 g/100g
Rohasche	VDLUFA ASR	0,50 g/100g
Wasser (Seesand)		1,0 g/100g

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

PRÜFBERICHT

Prüfberichtsversion: 3

Datum: 14.09.2026

Auftrag

3646264

Analysennummer

717289 / 3

Beginn der Prüfung: 31.07.2025

Ende der Prüfung: 06.08.2025

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