

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

Lebepur GmbH
Altensteinstr. 44b
14195 BerlinDatum 08.05.2026
Kundennr. 10088236**PRÜFBERICHT**

Auftrag
Analysennr.
Probeneingang
Probenahme
Probenehmer
Kunden-Probenbezeichnung

3782482
150331
29.04.2026
keine Angabe
Auftraggeber
Bio Leinöl-Kapseln - Charge: BP-LPOLS-001

MHD

31.03.2028

Verpackung

1x Kunststoffsachet

Hinweis:

Die Analyse der Fettsäuren erfolgte im Kapselinhalt. Ergebnis und Deklaration beziehen sich auf 2 Kapseln. Der Gehalt an alpha-Linolensäure wurde unter Berücksichtigung eines Fettgehaltes von 1000 mg von 2 Kapseln (gemäß Deklaration) berechnet.

Einheit	Ergebnis	Deklaration	Warnwert	Grenzwert	Substanz	Methode
---------	----------	-------------	----------	-----------	----------	---------

Weitere Probendaten

Eingegangene Probenmenge	*) g	221			OS	gravimetrisch
--------------------------	------	-----	--	--	----	---------------

Relative Fettsäureverteilung in % der Gesamtfettsäuren

Caprylsäure C 8:0	%	<0,1			OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Caprinsäure C 10:0	%	<0,1			OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Laurinsäure C 12:0	%	<0,1			OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Myristinsäure C 14:0	%	<0,1			OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Myristoleinsäure C 14:1	%	<0,1			OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Pentadecansäure C 15:0	%	<0,1			OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Palmitinsäure C 16:0	%	6,0			OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Hexadecensäure trans-Isomere C 16:1 trans	%	<0,1			OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Palmitoleinsäure C 16:1	%	<0,1			OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Hexadecadiensäure C16:2 (n-4)	%	<0,1			OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)

Seite 1 von 5



Datum 08.05.2026

Kundennr. 10088236

PRÜFBERICHT

Auftrag

3782482

Analysennr.

150331

Einheit Ergebnis Deklaration Warnwert Grenzwert Substanz Methode

Hexadecatriensäure C16:3 omega-3	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Margarinsäure C 17:0	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Heptadecensäure C 17:1	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Stearinsäure C 18:0	%	4,7				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Octadecensäure trans-Isomere C 18:1 trans	%	<0,2				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Ölsäure C 18:1	%	21,5				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Petroselinensäure C 18:1	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
cis-Vaccensäure C 18:1	%	0,8				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Octadecadiensäure trans-Isomere C 18:2 trans	%	<0,3				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Linolsäure C 18:2 omega-6	%	14,5				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Octadecatriensäure trans-Isomere C 18:3 trans	%	<0,4				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
alpha-Linolensäure C 18:3 omega-3	mg/2 Kapseln	514,0	520			OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
gamma-Linolensäure C 18:3 omega-6	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Stearidonsäure C 18:4 omega-3	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Arachinsäure C 20:0	%	0,2				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosensäure C 20:1	%	<0,2				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosadiensäure C 20:2 omega-6	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosatriensäure C 20:3 omega-6	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosatriensäure C 20:3 omega-3	%	<0,1				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. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "n.a." gekennzeichnet.

Datum 08.05.2026
Kundennr. 10088236

PRÜFBERICHT

Auftrag 3782482
Analysennr. 150331

	Einheit	Ergebnis	Deklaration	Warnwert	Grenzwert	Substanz	Methode
Arachidonsäure C 20:4 omega-6	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosapentaensäure C 20:5 omega-3	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosatetraensäure C20:4 omega-3	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Heneicosansäure C 21:0	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Behensäure C 22:0	%	0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosensäure trans-Isomere C 22:1 trans	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Cetoleinsäure C 22:1	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Erucasäure (Docosensäure) C 22:1	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosadiensäure C 22:2 omega-6	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosatriensäure C 22:3	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosatetraensäure C 22:4 omega-6	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosapentaensäure C 22:5 omega-3	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosapentaensäure C22:5 omega-6	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosahexaensäure C 22:6 omega-3	%	<0,10				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	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Nervonsäure C 24:1	%	<0,1				OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Summe gesättigter Fettsäuren	%	11,0 x)				OS	Berechnung
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren	%	22,3 x)				OS	Berechnung
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren	%	65,9 x)				OS	Berechnung
Summe trans-Fettsäuren	%	<0,1 x)				OS	Berechnung

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "x)" gekennzeichnet.

Datum 08.05.2026

Kundennr. 10088236

PRÜFBERICHT

Auftrag 3782482

Analysennr. 150331

Einheit

Ergebnis Deklaration Warnwert Grenzwert Substanz Methode

Physikalisch-chemische Parameter

Anisidinzahl	u) *)		<0,1				FETT	NGD C36-79(FI)
Peroxidzahl (nach der Fettgewinnung)	u) *)	meq O2/kg	3,9				FETT	NGD C35-76(FI)
Totoxzahl	*)		7,9 ^{xx5)}				FETT	Berechnung

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

xx5) Bei Einzelwerten unter der BG wurde die Bestimmungsgrenze zur Berechnung zugrunde gelegt.

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

Erläuterung: Substanz: OS=Originalsubstanz, TS=Trockensubstanz

Die Berechnung der Messunsicherheiten in der folgenden Tabelle basiert 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.

Messunsicherheit	Abweichende Bestimmungsmethode	Parameter
10%		alpha-Linolensäure C 18:3 omega-3, Stearinsäure C 18:0, Palmitinsäure C 16:0, Ölsäure C 18:1, Linolsäure C 18:2 omega-6
30%	Estimation	Arachinsäure C 20:0, Behensäure C 22:0
20%		cis-Vaccensäure C 18:1
3,24%		Peroxidzahl (nach der Fettgewinnung)

u) externe Dienstleistung eines AGROLAB GROUP Labors

Untersuchung durch(FI) AGROLAB Alimentaria S.r.l. a socio unico, Via Retrone 29/31, 36077 Altavilla Vicentina (VI)
Methoden

NGD C35-76; NGD C36-79

Normmodifikation

DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.): auch in Milchketten, Originalprobe ohne Fettgewinnung einsetzen mit angepassten Reaktionsbedingungen, n-Heptan statt Isooctan, Na2SO4 ohne Vorglühen, Prüfung des GC-FID-Ansprechverhaltens mit Referenz

Bemerkung zu eingegangene Probenmenge: Gesamtmenge inklusive Verpackung

Anmerkungen

Eine Deklarationsprüfung und somit eine Überprüfung der empfohlenen Tagesdosis wurde nicht durchgeführt.

Bewertung Fettkennzahlen:

In der vorliegenden Probe wurde die Totoxzahl mit 7,9 berechnet.

Gemäß Abschnitt 1.3.2.3 der Leitsätze für Speisefette und -öle in der aktuell gültigen Fassung wird die Totox-Zahl (Anisidinzahl + 2 x Peroxidzahl) als Maß für den Oxidationszustand herangezogen. Mit der Totox-Zahl werden sowohl die primären Oxidationsprodukte, wie Hydroperoxide durch die Peroxidzahl berücksichtigt, als auch die sekundären Oxidationsprodukte, wie Aldehyde durch die Anisidinzahl. Die Totox-Zahl beträgt für kaltgepresste (einschließlich native) Speisefette und Speiseöle bis zu 20, raffinierte Speisefette und Speiseöle bis zu 10.

Diese Werte werden bei der vorliegenden Probe eingehalten und somit ist die Probe diesbezüglich als unauffällig anzusehen.

Verkehrsfähigkeit:

Obengenanntes Produkt entspricht nach Art und Umfang der dargelegten Prüfungen den Vorschriften des deutschen Lebensmittelrechts und ist aus hiesiger Sicht insoweit in Deutschland verkehrsfähig.

Datum 08.05.2026
Kundennr. 10088236

PRÜFBERICHT

Auftrag **3782482**
Analysennr. **150331**

Beginn der Prüfungen: 29.04.2026
Ende der Prüfungen: 08.05.2026

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 GROUP
Your labs. Your service.

AGROLAB LUFA Service-Team L3, Tel. 0431/1228-339
E-Mail serviceteam13.lufa@agrolab.de
Gruppenleitung: Maike von Fintel
Lebensmittelchemikerin/Gegenprobensachverst.

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "*" gekennzeichnet.