

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen
GmbH
Am Bogen 5
Herr Conrad Bölicke
27412 Wilstedt**Sachbearbeiter** Frau H. Ibach - 1706
Kundenbetreuer Frau H. Ibach - 1706Prüfberichtsdatum 15.04.2020
Seite 1/3**Prüfbericht AR-20-JK-007285-03**

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-20-JK-007285-02

Probennummer 703-2020-00004690

Betrifft	Extra Viirgin Olive Oil
Lot/Los-Nr.	HOJIBLANCA
Anzahl Probenbehälter	2
Bruttogewicht /-volumen	543,9 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	Herr Conrad Bölicke
Überbringer	TNT
Verpackung	Kunststoffflasche mit Schraubverschluss
Eingangsdatum	14.01.2020
Beginn/Ende der Untersuchungen	15.01.2020 / 20.01.2020

PRÜFERGEBNISSE**Sensorische Untersuchung****JJ817 Sensorische Prüfung - Profilprüfung (#)**

Methode : DIN EN ISO 13299:2016-09, PV 01351, Organoleptik

Aromatisches Profil**Reifegrad:**

Frühe Reife, grün

Attribut	Bewertung
Gräser	3 (frisch geschnittenes Gras)
Blätter	1
Pflanzenfasern	2 (grüne Rinde)
Gemüse/Früchte	1
Kräuter	0

Skale: 0 bis 3 Punkte

JK0ED Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)Methode : VO (EWG) 2568/91, Anhang XII:2016-07, PV 01406, Organoleptik
Anzahl der Prüfer 8 - 12

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg

Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32

Geschäftsführer: Dr. Katrin Hoenicke

Ust ID.Nr.: DE 127489506

Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter <http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.

Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-20-JK-007285-02

Fruchtigkeitsmedian	5,8
Bitterkeitsmedian	3,3
Schärfemedian	3,8
Median Harmonie	6,8
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit
Fehler	0,0
Kategorie	Nativ Extra

Physikalisch-chemische Untersuchung
JK032 Alkylester- und Wachsgehalt (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No 28:2009, PV 01284, GC-FID

Fettsäuremethylester FAME (Summe)	7	mg/kg Fett
Fettsäureethylester FAEE (Summe)	11	mg/kg Fett
Summe der FAME und FAEE	18	mg/kg Fett
Verhältnis FAEE/FAME	1,57	
C42 Ester	12	mg/kg Fett
C44 Ester	<12	* mg/kg Fett
C46 Ester	<12	* mg/kg Fett
Summe der Wachse (C42 bis C46)	12	mg/kg Fett

JJ06U Fettsäureprofil (#)

Methode : VO (EWG) Nr. 2568/91, Anhang X:2015-10, PV 01282, GC-FID

C 14:0 (Myristinsäure)	0,01	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	13,33	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,10	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,09	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,16	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,69	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	70,93	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	2,39	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	7,49	%
C 18:2 (cis/trans) Isomere	0,01	%
C 18:2 (trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:2 (trans/trans) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,87	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,01	* %
C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere	0,01	%
C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere	<0,01	* %
C 20:0 (Arachinsäure)	0,39	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,27	%
C 22:0 (Behensäure)	0,11	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	16,69	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	74,86	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	8,36	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,03	%

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
 Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32
 Geschäftsführer: Dr. Katrin Hoenicke
 Ust ID.Nr.: DE 127489506
 Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM33
 IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter <http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.



Deutsche
 Akkreditierungsstelle
 D-PL-14251-01-00

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-20-JK-007285-02

sonstige		<0,1	* %
JK04T Peroxidzahl (#)			
Methode :	§ 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie		
Peroxidzahl		3,8	meqO2/kg
JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)			
Methode :	DGF C-V 2:2006, PV 01147, Titration		
Säurezahl		0,25	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)		0,13	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)		<0,1	* %
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)		0,12	%
JJV0M UV-Spektrophotometrische Analyse (#)			
Methode :	VO (EWG) 2568/91, Anhang IX:2015-10, PV 00888, Spektrophotometrie		
K 232 (in Isooctan)		1,66	
K 268 (in Isooctan)		0,14	
Delta-K		<0,01	*
JK07U Isomere Diacylglyceride (#)			
Methode :	COI/T.20/Doc. No 32:2013-11, PV 01433, GC-FID		
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride		96,4	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride		3,6	%
Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride		26,8	
1,2-Diglyceride		1,32	g/100 g
1,3-Diglyceride		0,05	g/100 g
JKPHE Pheophytine (#)			
Methode :	ISO 29841:2009-03, mod., PV 01254, LC-DAD		
	<i>(Modifikation: keine Verwendung von SPE-Säulen, Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)</i>		
Pyropheophytin A		1,4	%
Pheophytin a		90,5	%
Pheophytin a'		8,1	%

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert.

BEURTEILUNG

Das Ergebnis der sensorischen Überprüfung entspricht den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein Olivenöl der Kategorie ‚nativ extra‘.

Hinsichtlich der weiteren chemischen Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe sowohl den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein extra natives Olivenöl als auch den zurzeit für den Nachweis einer unzulässigen thermischen Behandlung sowie als Qualitätskriterium (u.a. Alter des Öles) diskutierten "Beurteilungswerten" für Pyropheophytine beziehungsweise Diacylglyceride.

Unterschrift



 Analytical Service Manager (Helena Ibach)

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
 Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32
 Geschäftsführer: Dr. Katrin Hoenicke
 Ust ID.Nr.: DE 127489506
 Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM31
 IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter <http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.



Deutsche
 Akkreditierungsstelle
 D-PL-14251-01-00