

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen
GmbH
Am Bogen 5
Herr Conrad Bölicke
27412 Wilstedt

analytik@eurofins.de
www.eurofins.de

Sachbearbeiter Frau H. Ibach - 1706
Kundenbetreuer Frau H. Ibach - 1706

Prüfberichtsdatum 10.12.2020
Seite 1/3

Prüfbericht AR-20-JK-151564-01

Probennummer 703-2020-00152808

Betrifft	Natives Olivenöl Extra No. 11 Fruchtig 005-10530-0002957598
Probennummer Kunde	100-1-11-STFR
Handelsmarke	arteFakt Classic
Lot/Los-Nr.	2020/21
Mindesthaltbarkeitsdatum	31.12.2022
Anzahl Probenbehälter	2
Bruttogewicht /-volumen	755,1g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Bezeichnung	Bio
Lieferant	Josep Maria Mallafré
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH
Überbringer	Bote
Verpackung	Weißblechdose
Eingangsdatum	02.12.2020
Beginn/Ende der Untersuchungen	02.12.2020 / 10.12.2020

PRÜFERGEBNISSE
Sensorische Untersuchung

JK0ED	Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)
Methode :	VO (EWG) 2568/91, Anhang XII:2016-07, PV 01406, Organoleptik
Anzahl der Prüfer	8-12
Fruchtigkeitsmedian	5,5
Bitterkeitsmedian	3,4
Schärfemedian	3,9
Median Harmonie	6,8
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit
Fehler	0,0
Kategorie	Nativ Extra

Physikalisch-chemische Untersuchung

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.: DE127489506
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM33
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50



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)	14,59	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,42	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,13	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,25	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,00	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	67,84	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	2,96	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	9,27	%
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)	0,56	%
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	0,29	%
C 22:0 (Behensäure)	0,12	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	17,30	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	72,80	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	9,83	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,03	%
sonstige	<0,1	* %

JK04T Peroxidzahl (#)

Methode : § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie		
Peroxidzahl	3,6	meqO2/kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode : DGF C-V 2:2006, PV 01147, Titration		
Säurezahl	0,27	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,14	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,10	%
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)	1,68	
K 268 (in Isooctan)	0,11	
Delta-K	<0,01	*

JK09E Alkylester- und Wachsgehalt (#)

Methode : Interne Methode, PV 01416 V2, LC-GC-FID		
Fettsäureethylester FAEE (Summe)	6	mg/kg Fett
Fettsäuremethylester FAME (Summe)	< 5	* mg/kg Fett
Summe der FAME und FAEE	6	mg/kg Fett

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.: DE127489506

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

C42 Ester	14	mg/kg Fett
C44 Ester	<12	* mg/kg Fett
C46 Ester	14	mg/kg Fett
Summe der Wachse (C42 bis C46)	28	mg/kg Fett

JK07U Isomere Diacylglyceride (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No.32:2013-11, mod., PV 01433, GC-FID

(Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung; Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	91,5	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	8,5	%
Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride	10,8	
1,2-Diglyceride	1,30	g/100 g
1,3-Diglyceride	0,12	g/100 g

JKPHE Pheophytine (#)

Methode : ISO 29841:2009-03, mod., PV 01254, LC-DAD

(Modifikation: keine Verwendung von SPE-Säulen, Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Pyropheophytin A	0,9	%
Pheophytin a	84,2	%
Pheophytin a'	14,8	%

JJ0HS Biophenole (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Biophenole	245	mg/kg
------------	-----	-------

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

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

BEURTEILUNG

Das Ergebnis der orientierenden 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 den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein extra natives Olivenöl.

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.: DE127489506
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