

**Prüfbericht AR-21-JK-142629-01****Probennummer 703-2021-00140879**

<b>Betrifft</b>	Natives Olivenöl Extra No. 2 005-10530-0003566806
<b>Probennummer Kunde</b>	100-1-02--ST
<b>Handelsmarke</b>	arteFakt Selection
<b>Lot/Los-Nr.</b>	2021/22
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	31.12.2023
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	3
<b>Bruttogewicht /-volumen</b>	1813,2 g
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>EAN-Code</b>	8032986500498
<b>Angegebene Füllmenge</b>	1 x Ovp. 500 ml e
<b>Bezeichnung</b>	Bio
<b>Lieferant</b>	Di Giovanna
<b>Auftraggeber</b>	Herr Conrad Bölicke
<b>Einsender</b>	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
<b>Überbringer</b>	Bote
<b>Verpackung</b>	Glasflasche mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Eingangsdatum</b>	17.11.2021
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	17.11.2021 / 26.11.2021

**PRÜFERGEBNISSE****Sensorische Untersuchung****JK0ED Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)**Methode : Reg. (EEC) No 2568/91, Anhang XII:2019-09, mod., PV 01406, Organoleptik  
(Modifikation: zusätzliche Bewertung der Harmonie)

Anzahl der Prüfer	8-12
Fruchtigkeitsmedian	6,1
Bitterkeitsmedian	3,4
Schärfemedian	3,7

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.  
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.  
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

Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativem Olivenölen  
(01.12.2020 - 30.11.2021)

Median Harmonie	7,2
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit
Fehlermedian	0,0
Kategorie	Nativ Extra

**Physikalisch-chemische Untersuchung**
**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)	12,86	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,94	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,12	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,20	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,97	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	69,40	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	2,34	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	9,35	%
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)	0,71	%
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)	0,47	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,32	%
C 22:0 (Behensäure)	0,12	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	16,63	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	73,23	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	10,05	%
Summe trans-Isomere Ölsäure	0,02	%
Summe trans-Isomere Linol- und Linolensäure	<0,01	* %
sonstige	<0,1	* %

**JK04T Peroxidzahl (#)**

Methode :	§ 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie	
Peroxidzahl	2,0	meqO <sub>2</sub> /kg

**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

Methode :	DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration	
Säurezahl	0,20	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,10	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	<0,1	* %
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	<0,1	* %

**JJV0M UV-Spektrophotometrische Analyse (#)**

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.  
 Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.  
 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



Deutsche  
 Akkreditierungsstelle  
 D-PL-14251-01-00



Vom International Olive Council (IOC)  
 anerkanntes Labor für die sensorische  
 Analyse von nativen Olivenölen  
 (01.12.2020 - 30.11.2021)

Methode : Reg. (EEC) No 2568/91:2019-10, Annex IX, PV 00888, Spektrophotometrie  
 K 232 (in Isooctan) 1,58  
 K 268 (in Isooctan) 0,12  
 Delta-K <0,01 \*

**JK09E Alkylester- und Wachsgehalt (#)**

Methode : Interne Methode, PV 01416 V2, LC-GC-FID  
 Fettsäureethylester FAEE (Summe) < 5 \* mg/kg Fett  
 Fettsäuremethylester FAME (Summe) < 5 \* mg/kg Fett  
 Summe der FAME und FAEE 0 mg/kg Fett  
 C42 Ester <12 \* mg/kg Fett  
 C44 Ester <12 \* mg/kg Fett  
 C46 Ester <12 \* mg/kg Fett  
 Summe der Wachse (C42 bis C46) 0 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 95,8 %  
 1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride 4,2 %  
 Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride 22,8  
 1,2-Diglyceride 1,37 g/100 g  
 1,3-Diglyceride 0,06 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 0,1 %  
 Pheophytin a 90,3 %  
 Pheophytin a' 9,6 %

**JJ0HS Biophenole (#)**

Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD  
 (Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)  
 Biophenole 256 mg/kg

\* = 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.

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.  
 Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.

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



Vom International Olive Council (IOC)  
 anerkanntes Labor für die sensorische  
 Analyse von nativen Olivenölen  
 (01.12.2020 - 30.11.2021)

Unterschrift



Analytical Service Manager (Madeline Münch)

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.  
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.  
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



Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2020 - 30.11.2021)