

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen
GmbH
Am Bogen 5
Herr Conrad Bölicke
27412 Wilstedtanalytik@eurofins.de
www.eurofins.de**Sachbearbeiter** Frau H. Ibach - 1706
Kundenbetreuer Frau H. Ibach - 1706Prüfberichtsdatum 18.01.2021
Seite 1/3**Prüfbericht AR-21-JK-005500-01****Probennummer 703-2021-00001604**

Betrifft	Natives Olivenöl Extra No. 29 Psiloelies 005-10530-0003020119
Probennummer Kunde	100-1-29-ST
Handelsmarke	arteFakt Classic
Lot/Los-Nr.	2020/21
Mindesthaltbarkeitsdatum	31.12.2022
Anzahl Probenbehälter	2
Bruttogewicht /-volumen	557,2 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Bezeichnung	Bio
Lieferant	Ioannis Fronimakis
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH
Überbringer	Bote
Verpackung	Weißblechdose
Eingangsdatum	05.01.2021
Beginn/Ende der Untersuchungen	07.01.2021 / 15.01.2021

PRÜFERGEBNISSE**Sensorische Untersuchung**

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

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

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)	12,90	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,93	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,04	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,07	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,92	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	73,41	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	1,94	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	6,02	%
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)	0,67	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,01	* %
C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere	0,02	%
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)	0,48	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,28	%
C 22:0 (Behensäure)	0,14	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	16,57	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	76,65	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	6,69	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,04	%
sonstige	<0,1	* %

JK04T Peroxidzahl (#)

Methode : § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie

 Peroxidzahl 4,0 meqO₂/kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode : DGF C-V 2:2006, PV 01147, Titration

Säurezahl	0,50	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,25	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,18	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,23	%

JJV0M UV-Spektrophotometrische Analyse (#)

Methode : VO (EWG) 2568/91, Anhang IX:2015-10, PV 00888, Spektrophotometrie

K 232 (in Isooctan)	1,69	
K 268 (in Isooctan)	0,14	
Delta-K	<0,01	*

JK09E Alkylester- und Wachsgehalt (#)

Methode : Interne Methode, PV 01416 V2, LC-GC-FID

Fettsäureethylester FAEE (Summe) < 5 * 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 HYVEDEMM17
 IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50



Deutsche
 Akkreditierungsstelle
 D-PL-14251-01-00

Fettsäuremethylester FAME (Summe)	< 5	* mg/kg Fett
Summe der FAME und FAEE	0	mg/kg Fett
C42 Ester	13	mg/kg Fett
C44 Ester	<12	* mg/kg Fett
C46 Ester	<12	* mg/kg Fett
Summe der Wachse (C42 bis C46)	13	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	89,8	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	10,2	%
Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride	8,8	
1,2-Diglyceride	1,58	g/100 g
1,3-Diglyceride	0,18	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	0,7	%
Pheophytin a	84,9	%
Pheophytin a'	14,4	%

JJ0HS Biophenole (#)

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

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Biophenole	311	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 den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein extra natives Olivenöl.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Fabienne Keller)

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