

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 14.01.2021  
Seite 1/3**Prüfbericht AR-21-JK-004377-01****Probennummer 703-2021-00001603**

<b>Betrifft</b>	Natives Olivenöl Extra No. 9 Moraiolo, Frantoio, Pendolino 005-10530-0003020106
<b>Probennummer Kunde</b>	100-1-09-ST
<b>Handelsmarke</b>	arteFakt Selection
<b>Lot/Los-Nr.</b>	2020/21
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	31.12.2022
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	2
<b>Bruttogewicht /-volumen</b>	544,9 g
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>Bezeichnung</b>	Bio
<b>Lieferant</b>	Adriano März / Balduccio
<b>Auftraggeber</b>	Herr Conrad Bölicke
<b>Einsender</b>	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH
<b>Überbringer</b>	Bote
<b>Verpackung</b>	Weißblechdose
<b>Eingangsdatum</b>	05.01.2021
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	07.01.2021 / 14.01.2021

**PRÜFERGEBNISSE****Sensorische Untersuchung**

<b>JK0ED</b>	<b>Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)</b>
Methode :	VO (EWG) 2568/91, Anhang XII:2016-07, mod., PV 01406, Organoleptik (Modifikation: zusätzliche Bewertung der Harmonie)
Anzahl der Prüfer	8-12
Fruchtigkeitsmedian	5,8
Bitterkeitsmedian	3,6
Schärfemedian	3,8
Median Harmonie	7,3
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit
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 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  
Akreditierungsstelle  
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)	13,99	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,08	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,05	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,09	%
C 18:0 (Stearinsäure)	1,97	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	71,14	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	2,67	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	7,27	%
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)	0,78	%
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)	0,36	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,31	%
C 22:0 (Behensäure)	0,11	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	16,53	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	75,32	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	8,05	%
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 2,4 meqO2/kg

**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

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

Säurezahl	0,21	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 (#)**

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

K 232 (in Isooctan)	1,78	
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) &lt; 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 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

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	93,7	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	6,3	%
Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride	14,9	
1,2-Diglyceride	1,49	g/100 g
1,3-Diglyceride	0,10	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	2,0	%
Pheophytin a	79,6	%
Pheophytin a'	18,5	%

**JJ0HS Biophenole (#)**

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

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Biophenole	482	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 (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 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.

