

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

Tel: +49 40 49294 1770
Fax: +49 40 49294 1740arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen
eGanalytik@eurofins.de
www.eurofins.deAm Bogen 5
Herr Conrad Bölicke
27412 Wilstedt**Sachbearbeiter** Frau F. Keller
Kundenbetreuer Frau F. KellerPrüfberichtsdatum 09.02.2022
Seite 1/3**Prüfbericht AR-22-JK-015402-01****Probennummer 703-2022-00011573**

Betrifft	Natives Olivenöl Extra Castiglione 005-10530-0003621960
Probennummer Kunde	100-1-08-CARK
Handelsmarke	arteFakt Special
Lot/Los-Nr.	2021/22
Mindesthaltbarkeitsdatum	31.12.2023
Anzahl Probenbehälter	3
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Bezeichnung	RK
Lieferant	Frantoio Tini
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Überbringer	006-10530-0000781013
Verpackung	Aluminiumbehälter / Glasflasche mit Schraubverschluss
Eingangsdatum	31.01.2022
Beginn/Ende der Untersuchungen	31.01.2022 / 09.02.2022

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	5,7
Bitterkeitsmedian	3,8
Schärfemedian	4,1
Median Harmonie	7,0
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit
Fehlermedian	0,0

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: Thomas Herrmann
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 Olivenöl
(01.12.2021 - 30.11.2022)

Kategorie

Nativ Extra

Physikalisch-chemische Untersuchung
--

JK04T Peroxidzahl (#)

Methode : § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie
 Peroxidzahl 5,2 meqO₂/kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode : DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration
 Säurezahl 0,26 mg KOH/g
 Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) 0,13 %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure) <0,1 * %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) 0,12 %

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 5 mg/kg Fett
 C42 Ester 24 mg/kg Fett
 C44 Ester <12 * mg/kg Fett
 C46 Ester 21 mg/kg Fett
 Summe der Wachse (C42 bis C46) 45 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 94,1 %
 1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride 5,9 %
 Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride 15,9
 1,2-Diglyceride 1,43 g/100 g
 1,3-Diglyceride 0,09 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 0,6 %
 Pheophytin a 95,9 %
 Pheophytin a' 3,5 %

JJ0HS Biophenole (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD
 (Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)
 Biophenole 513 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.

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: Thomas Herrmann
 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
 (01.12.2021 - 30.11.2022)

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 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: Thomas Herrmann
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



Vom International Olive Council (IOC)
anerkanntes Labor für die sensorische
Analyse von nativen Olivenölen
(01.12.2021 - 30.11.2022)