

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 15.02.2022  
Seite 1/3**Prüfbericht AR-22-JK-018309-01****Probennummer 703-2022-00015311**

<b>Betrifft</b>	Natives Olivenöl Extra Giarraffa 005-10530-0003632694
<b>Probennummer Kunde</b>	100-1-GR-ST
<b>Handelsmarke</b>	arteFakt Special
<b>Lot/Los-Nr.</b>	2021/22
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	31.12.2023
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	3
<b>Bruttogewicht /-volumen</b>	1394,9 g
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>Bezeichnung</b>	Bio
<b>Lieferant</b>	Tenute Librandi
<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 Kunststoffschraubdeckel + Weißblechdose
<b>Eingangsdatum</b>	08.02.2022
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	08.02.2022 / 15.02.2022

**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	6,1
Bitterkeitsmedian	3,6
Schärfemedian	4,2
Median Harmonie	7,2
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit

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



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

Fehlermedian 0,0  
 Kategorie Nativ Extra

**Physikalisch-chemische Untersuchung**
**JK04T Peroxidzahl (#)**

 Methode : § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie  
 Peroxidzahl 5,3 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 \* %

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

 Methode : Interne Methode, PV 01416 V2, LC-GC-FID  
 Fettsäureethylester FAEE (Summe) 9 mg/kg Fett  
 Fettsäuremethylester FAME (Summe) 5 mg/kg Fett  
 Summe der FAME und FAEE 14 mg/kg Fett  
 C42 Ester <12 \* mg/kg Fett  
 C44 Ester <12 \* mg/kg Fett  
 C46 Ester 17 mg/kg Fett  
 Summe der Wachse (C42 bis C46) 17 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 91,7 %  
 1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride 8,3 %  
 Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride 11,0  
 1,2-Diglyceride 1,33 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 0,8 %  
 Pheophytin a 92,7 %  
 Pheophytin a' 6,5 %

**JJ0HS Biophenole (#)**

 Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD  
 (Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)  
 Biophenole 422 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

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.



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

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 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)