

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-018330-01****Probennummer 703-2022-00015308**

Betrifft	Natives Olivenöl Extra Nocellare Etna 005-10530-0003632691
Probennummer Kunde	100-1-NE-ST
Handelsmarke	arteFakt Special
Lot/Los-Nr.	2021/22
Mindesthaltbarkeitsdatum	31.12.2023
Anzahl Probenbehälter	3
Bruttogewicht /-volumen	1376,4 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Bezeichnung	Bio
Lieferant	Tenute Librandi
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Überbringer	Bote
Verpackung	Glasflasche mit Kunststoffschraubdeckel + Weißblechdose
Eingangsdatum	08.02.2022
Beginn/Ende der Untersuchungen	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	3,7
Schärfemedian	4,2
Median Harmonie	7,1
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

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-14251-01-00vom 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 7,4 meqO₂/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) 10 mg/kg Fett
 Fettsäuremethylester FAME (Summe) < 5 * mg/kg Fett
 Summe der FAME und FAEE 10 mg/kg Fett
 C42 Ester 15 mg/kg Fett
 C44 Ester <12 * mg/kg Fett
 C46 Ester 26 mg/kg Fett
 Summe der Wachse (C42 bis C46) 41 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 92,1 %
 1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride 7,9 %
 Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride 11,7
 1,2-Diglyceride 1,17 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 0,3 %
 Pheophytin a 95,8 %
 Pheophytin a' 3,8 %

JJ0HS Biophenole (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD
 (Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)
 Biophenole 409 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.



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)

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)