

Prüfbericht AR-22-JK-018916-01**Probennummer 703-2022-00015340**

Betrifft	Natives Olivenöl Extra No. 13 Picual 005-10530-0003632697
Probennummer Kunde	100-1-13-ST
Handelsmarke	arteFakt Selection
Lot/Los-Nr.	2021/22
Mindesthaltbarkeitsdatum	31.12.2023
Anzahl Probenbehälter	3
Bruttogewicht /-volumen	815 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Bezeichnung	Bio
Lieferant	Oro Bailen
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Überbringer	Bote
Verpackung	Glasflasche mit Kunststoffschraubdeckel/Metallkanister
Eingangsdatum	08.02.2022
Beginn/Ende der Untersuchungen	08.02.2022 / 16.02.2022

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	3,9
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.



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
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)	14,29	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,31	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,05	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,08	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,48	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	73,47	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	2,76	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	3,77	%
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)	0,82	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,01	* %
C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere	<0,01	* %
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)	0,39	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,25	%
C 22:0 (Behensäure)	0,11	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	17,41	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	77,92	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	4,59	%
Summe trans-Isomere Ölsäure	0,02	%
Summe trans-Isomere Linol- und Linolensäure	0,02	%
sonstige	<0,1	* %

JK04T Peroxidzahl (#)

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

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

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

JJV0M UV-Spektrophotometrische Analyse (#)

Methode :	Reg. (EEC) No 2568/91:2019-10, Annex IX, PV 00888, Spektrophotometrie	
K 232 (in Isooctan)	1,86	

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)

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)	9	mg/kg Fett
Fettsäuremethylester FAME (Summe)	< 5	* mg/kg Fett
Summe der FAME und FAEE	9	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)	12	mg/kg Fett
JK07U Isomere Diacylglyceride (#)		
Methode : COI/T.20/Doc. No.32:2013-11, mod., PV 01433, GC-FID		
<i>(Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung; Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)</i>		
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	94,4	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	5,6	%
Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride	16,9	
1,2-Diglyceride	1,34	g/100 g
1,3-Diglyceride	0,08	g/100 g
JKPHE Pheophytine (#)		
Methode : ISO 29841:2009-03, mod., PV 01254, LC-DAD		
<i>(Modifikation: keine Verwendung von SPE-Säulen, Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)</i>		
Pyropheophytin A	0,9	%
Pheophytin a	84,5	%
Pheophytin a'	14,6	%
JJ0HS Biophenole (#)		
Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD		
<i>(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)</i>		
Biophenole	363	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 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-14251-01-00



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