

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 11.02.2022  
Seite 1/3**Prüfbericht AR-22-JK-016545-01****Probennummer 703-2022-00012748**

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Betrifft</b>                       | Natives Olivenöl Extra No. 27 Fruchtig Bio Koroneiki<br>005-10530-0003625773 |
| <b>Probennummer Kunde</b>             | 100-1-27-STFR  |
| <b>Handelsmarke</b>                   | arteFakt Classic   |
| <b>Lot/Los-Nr.</b>                    | 2021/22  |
| <b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>       | 31.12.2023   |
| <b>Anzahl Probenbehälter</b>          | 3  |
| <b>Bruttogewicht /-volumen</b>        | 1,32 kg  |
| <b>Eingangstemperatur</b>             | Raumtemperatur   |
| <b>Bezeichnung</b>                    | Bio  |
| <b>Lieferant</b>                      | Kooperative Eleonas  |
| <b>Auftraggeber</b>                   | Herr Conrad Bölicke  |
| <b>Einsender</b>                      | arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG                    |
| <b>Überbringer</b>                    | Bote   |
| <b>Verpackung</b>                     | Aluminiumbehälter/Glasflasche  |
| <b>Eingangsdatum</b>                  | 02.02.2022   |
| <b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b> | 02.02.2022 / 11.02.2022  |

**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 | 5,4                |
| Bitterkeitsmedian   | 3,4                |
| Schärfemedian       | 3,6                |
| Median Harmonie     | 6,8                |
| 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**
**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)                      | 12,52  | %   |
| C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere         | 0,97   | %   |
| C 17:0 (Margarinsäure)                      | 0,04   | %   |
| C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere          | 0,07   | %   |
| C 18:0 (Stearinsäure)                       | 2,59   | %   |
| C 18:1-9 (Ölsäure)                          | 74,91  | %   |
| C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)                 | 2,19   | %   |
| C 18:1-13 (13-Octadecensäure)               | <0,1   | * % |
| C 18:1 (trans) Isomere                      | 0,02   | %   |
| C 18:2 (Linolsäure)                         | 4,99   | %   |
| 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)                 | 0,66   | %   |
| 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)                       | 0,47   | %   |
| C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere             | 0,29   | %   |
| C 22:0 (Behensäure)                         | 0,15   | %   |
| C 24:0 (Lignocerinsäure)                    | <0,1   | * % |
| gesättigte Fettsäuren                       | 15,83  | %   |
| einfach ungesättigte Fettsäuren             | 78,45  | %   |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt     | 5,64   | %   |
| 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 | 4,9  | meqO <sub>2</sub> /kg |

**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

| Methode :                                      | DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration |          |
|--|-------------------------------------|----------|
| Säurezahl                                      | 0,39                                | mg KOH/g |
| Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)       | 0,20                                | %        |
| Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)   | 0,14                                | %        |
| Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) | 0,18                                | %        |

**JJV0M UV-Spektrophotometrische Analyse (#)**

| Methode :           | Reg. (EEC) No 2568/91:2019-10, Annex IX, PV 00888, Spektrophotometrie |  |
|---------------------|---|--|
| K 232 (in Isooctan) | 1,81  |  |

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)  | 0,18  |              |
| Delta-K  | <0,01 | *            |
| <b>JK09E Alkylester- und Wachsgehalt (#)</b>   |       |              |
| Methode : Interne Methode, PV 01416 V2, LC-GC-FID  |       |              |
| Fettsäureethylester FAEE (Summe)   | 9     | mg/kg Fett   |
| Fettsäuremethylester FAME (Summe)  | 7     | mg/kg Fett   |
| Summe der FAME und FAEE  | 16    | mg/kg Fett   |
| C42 Ester  | 14    | mg/kg Fett   |
| C44 Ester  | <12   | * mg/kg Fett |
| C46 Ester  | <12   | * mg/kg Fett |
| Summe der Wachse (C42 bis C46)   | 14    | mg/kg Fett   |
| <b>JK07U Isomere Diacylglyceride (#)</b>   |       |              |
| 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   | 84,9  | %            |
| 1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride   | 15,1  | %            |
| Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride  | 5,6   |              |
| 1,2-Diglyceride  | 1,57  | g/100 g      |
| 1,3-Diglyceride  | 0,28  | g/100 g      |
| <b>JKPHE Pheophytine (#)</b>   |       |              |
| 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   | 1,1   | %            |
| Pheophytin a   | 79,3  | %            |
| Pheophytin a'  | 19,7  | %            |
| <b>JJ0HS Biophenole (#)</b>  |       |              |
| Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD  |       |              |
| <i>(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)</i>  |       |              |
| Biophenole   | 388   | 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



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