

Prüfbericht AR-23-JK-017400-01**Probennummer 703-2023-00013663**

| | |
|---------------------------------------|--|
| Betrifft | Natives Olivenöl Extra Cuvée di Librandi 005-10530-0003942089 |
| Probennummer Kunde | 100-1-03-CLST |
| Handelsmarke | arteFakt Classic |
| Lot/Los-Nr. | 2022/23 |
| Mindesthaltbarkeitsdatum | 31.12.2024 |
| Anzahl Probenbehälter | 1 |
| Bruttogewicht /-volumen | 953,2 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 Schraubverschluss |
| Eingangsdatum | 07.02.2023 |
| Beginn/Ende der Untersuchungen | 07.02.2023 / 16.02.2023 |

PRÜFERGEBNISSE**Sensorische Untersuchung**

| | |
|---------------------|---|
| JK0ED | Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#) |
| Methode : | COI/T.20/Doc. No15/Rev.10:2018, PV 01637, Organoleptik |
| Fruchtigkeitsmedian | 5,4 |
| Bitterkeitsmedian | 3,6 |
| Schärfemedian | 3,8 |
| Median Harmonie | 6,2 |
| Reifegrad | grüne Fruchtigkeit |
| Fehlermedian | 0,0 |
| Kategorie | Nativ Extra |

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: Piotr Wołoszyn
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 nativem Olivenölen
(01.12.2022 - 30.11.2023)

Physikalisch-chemische Untersuchung
JK04T Peroxidzahl (#)

| | | |
|-------------|--|-----------------------|
| Methode : | § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie | |
| Peroxidzahl | 6,8 | meqO ₂ /kg |
| | ± 1,5 | meqO ₂ /kg |

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

| | | |
|--|-------------------------------------|----------|
| Methode : | DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration | |
| Säurezahl | 0,56 | mg KOH/g |
| | ± 0,051 | mg KOH/g |
| Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) | 0,28 | % |
| | ± 0,050 | % |
| Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure) | 0,20 | % |
| | ± 0,050 | % |
| Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) | 0,26 | % |
| | ± 0,050 | % |

JK09E Alkylester- und Wachsgehalt (#)

| | | |
|-----------------------------------|---|--------------|
| Methode : | Interne Methode, PV 01416 V2, LC-GC-FID | |
| Fettsäureethylester FAEE (Summe) | 5 | mg/kg Fett |
| Fettsäuremethylester FAME (Summe) | 9 | mg/kg Fett |
| Summe der FAME und FAEE | 14 | mg/kg Fett |
| C42 Ester | 16 | mg/kg Fett |
| | ± 2 | mg/kg Fett |
| C44 Ester | <12 | * mg/kg Fett |
| C46 Ester | <12 | * mg/kg Fett |
| Summe der Wachse (C42 bis C46) | 16 | 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 (Summe) | 1,38 | g/100 g |
| 1,3-Diglyceride (Summe) | 0,32 | g/100 g |
| 1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride | 81,2 | % |
| 1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride | 18,8 | % |
| Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride | 4,3 | |

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 | 2,4 | % |
| | ± 0,5 | % |
| Pheophytin a | 87,9 | % |
| | ± 8,8 | % |
| Pheophytin a' | 9,8 | % |
| | ± 1,1 | % |

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 | 248 | mg/kg |
| | ± 74 | mg/kg |

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

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: Piotr Wołoszyn
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
(01.12.2022 - 30.11.2023)

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

(#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert.

BEURTEILUNG

Das Ergebnis der sensorischen Überprüfung entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 2022/2104 zur Ergänzung der Vermarktungsnormen für Olivenöl an ein Olivenöl der Kategorie ‚nativ extra‘.

Hinsichtlich der weiteren chemischen Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe den Anforderungen der Verordnung (EU) 2022/2104 zur Ergänzung der Vermarktungsnormen für Olivenöl an 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: Piotr Woloszyn

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
(01.12.2022 - 30.11.2023)