

Prüfbericht AR-23-JK-013735-01

Probennummer 703-2023-00010178

Betrifft	Natives Olivenöl Extra Kreta Experience 005-10530-0003933383
Probennummer Kunde	100-1-WK-RK
Handelsmarke	arteFakt Special
Lot/Los-Nr.	2022/23
Mindesthaltbarkeitsdatum	31.10.2024
Anzahl Probenbehälter	2
Bruttogewicht /-volumen	540,4 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Bezeichnung	RK
Lieferant	Dimitrios Chondrakis
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Überbringer	Other
Verpackung	Kunststoffflasche mit Schraubverschluss
Eingangsdatum	30.01.2023
Beginn/Ende der Untersuchungen	30.01.2023 / 06.02.2023

PRÜFERGEBNISSE
Sensorische Untersuchung

JK0ED	Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)
Methode :	COI/T.20/Doc. No15/Rev.10:2018, PV 01637, Organoleptik
Fruchtigkeitsmedian	4,7
Bitterkeitsmedian	3,4
Schärfemedian	3,6
Median Harmonie	5,6
Reifegrad	fruchtig
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	5,8	meqO ₂ /kg
	± 1,3	meqO ₂ /kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode :	DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration	
Säurezahl	0,59	mg KOH/g
	± 0,051	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,30	%
	± 0,050	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,21	%
	± 0,050	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,27	%
	± 0,050	%

JK09E Alkylester- und Wachsgehalt (#)

Methode :	Interne Methode, PV 01416 V2, LC-GC-FID	
Fettsäureethylester FAEE (Summe)	7	mg/kg Fett
Fettsäuremethylester FAME (Summe)	6	mg/kg Fett
Summe der FAME und FAEE	13	mg/kg Fett
C42 Ester	27	mg/kg Fett
	± 4	mg/kg Fett
C44 Ester	<12	* mg/kg Fett
C46 Ester	<12	* mg/kg Fett
Summe der Wachse (C42 bis C46)	27	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)	1,45	g/100 g
1,3-Diglyceride (Summe)	0,31	g/100 g
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	82,4	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	17,6	%
Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride	4,7	

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	0,2	%
	± 0,4	%
Pheophytin a	93,5	%
	± 9,4	%
Pheophytin a'	6,2	%
	± 0,7	%

ZPAG1 Pestizid-Screening Quechers GC-MS/MS pfl. Öle/Fett

Methode :	Interne Methode P-14.196-1, P-14.196, GC-MS/MS	
Unterauftragsvergabe an Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburg, welches für diesen Test akkreditiert ist.		
Andere gesuchte Pestizide	nicht nachweisbar	
Cyhalothrin, lambda-(inkl. Cyhalothrin, gamma-)	0,035	mg/kg
	± 0,0175	mg/kg

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)

SP90L Pestizid-Screening Quechers LC-MS/MS Pflanzenöl und -fette

Methode : Interne Methode P-14-185-2, P-14.185, LC-MS/MS

Unterauftragsvergabe an Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburg, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Acetamidprid	0,023	mg/kg
	± 0,0115	mg/kg
Andere gesuchte Pestizide	nicht nachweisbar	

JJ0HS Biophenole (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Biophenole	330	mg/kg
	± 99	mg/kg

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

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 (Helena Buck)

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.



Vom International Olive Council (IOC)
 anerkanntes Labor für die sensorische
 Analyse von nativen Olivenölen
 (01.12.2022 - 30.11.2023)