

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen
eGAm Bogen 5
Herr Conrad Bölicke
27412 Wilstedtanalytik@eurofins.de
www.eurofins.de**Sachbearbeiter** Frau F. Keller - 1715
Kundenbetreuer Frau F. Keller - 1715Prüfberichtsdatum 03.02.2023
Seite 1/3**Prüfbericht AR-23-JK-011896-01****Probennummer 703-2023-00010176**

Betrifft	Natives Olivenöl Extra No. 11 Fruchtig 005-10530-0003933380
Probennummer Kunde	100-1-11-STFR
Handelsmarke	arteFakt Classic
Lot/Los-Nr.	2022/23
Mindesthaltbarkeitsdatum	31.10.2024
Anzahl Probenbehälter	2
Bruttogewicht /-volumen	540,4 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Bezeichnung	Bio
Lieferant	Josep Maria Mallafré
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Überbringer	Other
Verpackung	Weißblechdose
Eingangsdatum	30.01.2023
Beginn/Ende der Untersuchungen	30.01.2023 / 02.02.2023

PRÜFERGEBNISSE**Sensorische Untersuchung**

JK0ED	Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)
Methode :	COI/T.20/Doc. No15/Rev.10:2018, PV 01637, Organoleptik
Fruchtigkeitsmedian	5,6
Bitterkeitsmedian	3,4
Schärfemedian	3,7
Median Harmonie	6,8
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-14251-01-00Vom International Olive Council (IOC)
anerkanntes Labor für die sensorische
Analyse von nativen 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	4,2	meqO ₂ /kg
	± 1,0	meqO ₂ /kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode :	DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration	
Säurezahl	0,26	mg KOH/g
	± 0,050	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,13	%
	± 0,050	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	<0,1	* %
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,12	%
	± 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)	< 5	* mg/kg Fett
Summe der FAME und FAEE	0	mg/kg Fett
C42 Ester	30	mg/kg Fett
	± 5	mg/kg Fett
C44 Ester	<12	* mg/kg Fett
C46 Ester	<12	* mg/kg Fett
Summe der Wachse (C42 bis C46)	30	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)	1,69	g/100 g
1,3-Diglyceride (Summe)	0,26	g/100 g
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	86,7	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	13,3	%
Verhältnis 1,2- und 1,3- Diglyceride	6,5	

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	1,5	%
	± 0,4	%
Pheophytin a	89,9	%
	± 9,0	%
Pheophytin a'	8,6	%
	± 1,0	%

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	308	mg/kg
	± 92	mg/kg

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

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

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)

(#) = 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)