

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen
eG
Am Bogen 5
Herr Conrad Bölicke
27412 Wilstedtanalytik@eurofins.de
www.eurofins.de**Sachbearbeiter** Frau F. Keller - 1715
Kundenbetreuer Frau F. Keller - 1715Prüfberichtsdatum 20.01.2023
Seite 1/3**Prüfbericht AR-23-JK-006826-01****Probennummer 703-2023-00005129**

Betrifft	Natives Olivenöl Extra No. 23 / Manaki 005-10530-0003922139
Probennummer Kunde	100-1-23-ST
Handelsmarke	arteFakt Classic
Lot/Los-Nr.	2022/23
Mindesthaltbarkeitsdatum	31.12.2024
Anzahl Probenbehälter	1
Bruttogewicht /-volumen	597,5 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Bezeichnung	Bio
Lieferant	Dimitrios Sinanos
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Überbringer	Bote
Verpackung	Aluminiumbehälter mit Schraubverschluss
Eingangsdatum	17.01.2023
Beginn/Ende der Untersuchungen	17.01.2023 / 20.01.2023

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	3,5
Schärfemedian	3,7
Median Harmonie	7,0
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-14251-01-00Vom 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 4,6 meqO₂/kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode : DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration
 Säurezahl 0,30 mg KOH/g
 Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) 0,15 %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure) 0,11 %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) 0,14 %

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 21 mg/kg Fett
 C44 Ester <12 * mg/kg Fett
 C46 Ester <12 * mg/kg Fett
 Summe der Wachse (C42 bis C46) 21 mg/kg Fett

JK07U Isomere Diacylglyceride (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No.32:2013-11, mod., PV 01433, GC-FID
 (Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung; Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)
 1,2-Diglyceride (Summe) 1,50 g/100 g
 1,3-Diglyceride (Summe) 0,14 g/100 g
 1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride 91,5 %
 1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride 8,5 %
 Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride 10,8

JKPHE Pheophytine (#)

Methode : ISO 29841:2009-03, mod., PV 01254, LC-DAD
 (Modifikation: keine Verwendung von SPE-Säulen, Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)
 Pyropheophytin A 0,6 %
 Pheophytin a 83,9 %
 Pheophytin a' 15,5 %

JJ0HS Biophenole (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD
 (Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)
 Biophenole 297 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 (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.

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)

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)