

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen  
 eG  
 Am Bogen 5  
 Herr Conrad Bölicke  
 27412 Wilstedt

 analytik@eurofins.de  
 www.eurofins.de

**Sachbearbeiter** Frau F. Keller - 1715  
**Kundenbetreuer** Frau F. Keller - 1715

 Prüfberichtsdatum 12.01.2023  
 Seite 1/3

## Prüfbericht AR-23-JK-003677-01



## Probennummer 703-2023-00001657

<b>Betrifft</b>	Natives Olivenöl Extra No. 27 Grün Koroneiki 005-10530-0003912527
<b>Probennummer Kunde</b>	100-1-27-RKGR
<b>Handelsmarke</b>	arteFakt Selection
<b>Lot/Los-Nr.</b>	2022/23
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	31.12.2024
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	3
<b>Bruttogewicht /-volumen</b>	769,1 g
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>Bezeichnung</b>	RK
<b>Lieferant</b>	Eleonas
<b>Auftraggeber</b>	Herr Conrad Bölicke
<b>Einsender</b>	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
<b>Überbringer</b>	Bote
<b>Verpackung</b>	Weißblechdose
<b>Eingangsdatum</b>	06.01.2023
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	06.01.2023 / 12.01.2023

## PRÜFERGEBNISSE

### Sensorische Untersuchung

<b>JK0ED</b>	<b>Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)</b>	
Methode :	COI/T.20/Doc. No15/Rev.10:2018, PV 01637, Organoleptik	
Fruchtigkeitsmedian		5,3
Bitterkeitsmedian		3,4
Schärfemedian		3,7
Median Harmonie		6,5
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



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 2,6 meqO2/kg

**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

Methode : DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration  
 Säurezahl 0,25 mg KOH/g  
 Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) 0,13 %  
 Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure) <0,1 \* %  
 Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) 0,12 %

**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 29 mg/kg Fett  
 C44 Ester <12 \* mg/kg Fett  
 C46 Ester <12 \* mg/kg Fett  
 Summe der Wachse (C42 bis C46) 29 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) 1,53 g/100 g  
 1,3-Diglyceride (Summe) 0,17 g/100 g  
 1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride 90,0 %  
 1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride 10,0 %  
 Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride 9,0

**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 0,9 %  
 Pheophytin a 89,5 %  
 Pheophytin a' 9,6 %

**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-) 0,030 mg/kg

**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.  
 Phosmet 0,015 mg/kg  
 Phosmet (Summe) 0,015 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 255 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)

\* = 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.

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 (Pestizidrückstände-HöchstgehaltsVO) in der zurzeit geltenden Fassung.

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 HYVEDEMM31  
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)