

**Prüfbericht AR-23-JK-024785-01**

**Probennummer 703-2023-00022304**

<b>Betrifft</b>	Natives Olivenöl Extra No. 7 005-10530-0003947626
<b>Probennummer Kunde</b>	100-1-07-ST
<b>Handelsmarke</b>	arteFakt Classic
<b>Lot/Los-Nr.</b>	2022/23
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	31.12.2024
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	3
<b>Bruttogewicht /-volumen</b>	1248,2g
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>Bezeichnung</b>	Bio
<b>Lieferant</b>	Emanuel De Deo
<b>Auftraggeber</b>	Herr Conrad Bölicke
<b>Einsender</b>	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
<b>Überbringer</b>	Bote
<b>Verpackung</b>	Kunststoffflasche / Glasflasche
<b>Eingangsdatum</b>	28.02.2023
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	28.02.2023 / 08.03.2023

**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	3,6
Median Harmonie	6,6
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 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	7,6	meqO <sub>2</sub> /kg
	± 1,7	meqO <sub>2</sub> /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)	10	mg/kg Fett
Fettsäuremethylester FAME (Summe)	6	mg/kg Fett
Summe der FAME und FAEE	16	mg/kg Fett
C42 Ester	18	mg/kg Fett
	± 3	mg/kg Fett
C44 Ester	<12	* mg/kg Fett
C46 Ester	<12	* mg/kg Fett
Summe der Wachse (C42 bis C46)	18	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)	1,78	g/100 g
1,3-Diglyceride (Summe)	0,31	g/100 g
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	85,2	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	14,8	%
Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride	5,8	

**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	1,2	%
	± 0,4	%
Pheophytin a	92,1	%
	± 9,2	%
Pheophytin a'	6,7	%
	± 0,8	%

**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	472	mg/kg
	± 142	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 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)