

## Prüfbericht AR-23-JK-006823-02



Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-23-JK-006823-01

### Probennummer 703-2023-00005126

<b>Betrifft</b>	Natives Olivenöl Extra No.7 / Coratina 005-10530-0003922133
<b>Probennummer Kunde</b>	100-1-07-COST
<b>Handelsmarke</b>	arteFakt Selection
<b>Lot/Los-Nr.</b>	2022/23
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	31.12.2024
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	1
<b>Bruttogewicht /-volumen</b>	580,6 g
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>Bezeichnung</b>	Bio
<b>Lieferant</b>	Giuseppe Lombardi
<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>	17.01.2023
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	17.01.2023 / 20.01.2023

## 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	6,0
Bitterkeitsmedian	3,7
Schärfemedian	4,2
Median Harmonie	7,7
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 HYVEDEMM31  
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50


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)

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-23-JK-006823-01

**Physikalisch-chemische Untersuchung**
**JK04T Peroxidzahl (#)**

Methode : § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie  
 Peroxidzahl 2,6 meqO<sub>2</sub>/kg

**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

Methode : DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration  
 Säurezahl 0,27 mg KOH/g  
 Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) 0,14 %  
 Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure) 0,10 %  
 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 14 mg/kg Fett  
 C44 Ester <12 \* mg/kg Fett  
 C46 Ester <12 \* mg/kg Fett  
 Summe der Wachse (C42 bis C46) 14 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) 1,63 g/100 g  
 1,3-Diglyceride (Summe) 0,11 g/100 g  
 1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride 93,7 %  
 1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride 6,3 %  
 Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride 14,9

**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 <0,1 \* %  
 Pheophytin a 84,3 %  
 Pheophytin a' 15,7 %

**JJ0HS Biophenole (#)**

Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD  
 (Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)  
 Biophenole 543 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.



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)

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-23-JK-006823-01

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.



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)