

Prüfbericht AR-23-JK-006825-02

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-23-JK-006825-01

Probennummer 703-2023-00005128

Betrifft	Natives Olivenöl Extra No.8 / Dritta & Leccino 005-10530-0003922137
Probennummer Kunde	100-1-08-DRRK
Handelsmarke	arteFakt Selection
Lot/Los-Nr.	2022/23
Mindesthaltbarkeitsdatum	31.12.2024
Anzahl Probenbehälter	1
Bruttogewicht /-volumen	616 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Bezeichnung	RK
Lieferant	Frantoio Tini
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Überbringer	Bote
Verpackung	Weißblechdose
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	5,5
Bitterkeitsmedian	3,6
Schärfemedian	3,9
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 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.



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-006825-01

Physikalisch-chemische Untersuchung
JK04T Peroxidzahl (#)

Methode : § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie
 Peroxidzahl 4,9 meqO₂/kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode : DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration
 Säurezahl 0,33 mg KOH/g
 Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) 0,16 %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure) 0,12 %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) 0,15 %

JK09E Alkylester- und Wachsgehalt (#)

Methode : Interne Methode, PV 01416 V2, LC-GC-FID
 Fettsäureethylester FAEE (Summe) < 5 * mg/kg Fett
 Fettsäuremethylester FAME (Summe) 6 mg/kg Fett
 Summe der FAME und FAEE 6 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) 1,35 g/100 g
 1,3-Diglyceride (Summe) 0,17 g/100 g
 1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride 88,8 %
 1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride 11,2 %
 Verhältnis 1,2- und 1,3- Diglyceride 7,9

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 0,4 %
 Pheophytin a 86,1 %
 Pheophytin a' 13,5 %

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.
 Gesuchte Pestizide nicht nachweisbar

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.
 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 453 mg/kg

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert.

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)

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-23-JK-006825-01

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 (Helena Buck)



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)