

Prüfbericht AR-23-JK-135226-01

Probennummer 703-2023-00130333

| | |
|---------------------------------------|---|
| Betrifft | Natives Olivenöl Extra Mate |
| Probennummer Kunde | 005-10530-0004223165 |
| Handelsmarke | 100-1-BI-MTST |
| Lot/Los-Nr. | arteFakt Special |
| Mindesthaltbarkeitsdatum | 2023/24 |
| Anzahl Probenbehälter | 31.12.2025 |
| Bruttogewicht /-volumen | 2 |
| Eingangstemperatur | 961,4 g |
| Bezeichnung | Raumtemperatur |
| Lieferant | Bio |
| Auftraggeber | Mate |
| Einsender | Herr Conrad Bölicke |
| Überbringer | arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG |
| Verpackung | Bote |
| Eingangsdatum | Glasflasche mit Schraubverschluss |
| Beginn/Ende der Untersuchungen | 30.11.2023 |
| | 30.11.2023 / 18.12.2023 |

PRÜFERGEBNISSE
Sensorische Untersuchung

| | | |
|---------------------|---|-----|
| JK0ED | Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#) | |
| Methode : | COI/T.20/Doc. No15/Rev.10:2018, PV 01637, Organoleptik | |
| Fruchtigkeitsmedian | | 5,8 |
| Bitterkeitsmedian | | 3,5 |
| Schärfemedian | | 3,9 |
| Reifegrad | grüne Fruchtigkeit | |
| Fehlermedian | | 0,0 |
| Kategorie | Nativ Extra | |

JKHAR Bestimmung der Harmonie in nativem 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


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)

Methode : DIN EN ISO 13299:2016-09, PV 01351, Organoleptik [Organoleptik]
 Median Harmonie 7,0

Physikalisch-chemische Untersuchung
JK032 Alkylester- und Wachsgehalt (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No 28:2009, mod., PV 01284, GC-FID
 (Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst.)

| | | |
|-----------------------------------|------|------------|
| Summe der Wachse (C42 bis C46) | 0 | mg/kg Fett |
| Fettsäuremethylester FAME (Summe) | 6 | mg/kg Fett |
| Fettsäureethylester FAEE (Summe) | 4 | mg/kg Fett |
| Summe der FAEE und FAME | 10 | mg/kg Fett |
| Verhältnis von FAEE/FAME | 0,67 | |

JK04T Peroxidzahl (#)

Methode : § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie
 Peroxidzahl

4,5 meqO2/kg
 ± 1,0 meqO2/kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode : DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration
 Säurezahl

0,30 mg KOH/g
 ± 0,050 mg KOH/g

Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) 0,15 %

± 0,050 %

Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure) 0,11 %

± 0,050 %

Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) 0,14 %

± 0,050 %

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) | 1,45 | g/100 g |
| 1,3-Diglyceride (Summe) | 0,15 | g/100 g |
| 1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride | 90,6 | % |
| 1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride | 9,4 | % |
| Verhältnis 1,2- und 1,3- Diglyceride | 9,6 | |

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 | 85,4 | % |
| | ± 8,6 | % |
| Pheophytin a' | 14,6 | % |
| | ± 1,5 | % |

JJ0HS Biophenole (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

| | | |
|------------|-------|-------|
| Biophenole | 338 | mg/kg |
| | ± 101 | 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
Detektiert <[Wert], 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.

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)