

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen
eG
Am Bogen 5
Herr Conrad Bölicke
27412 Wilstedtanalytik@eurofins.de
www.eurofins.de**Sachbearbeiter** Frau F. Keller - 1715
Kundenbetreuer Frau F. Keller - 1715Prüfberichtsdatum 04.04.2024
Seite 1/3**Prüfbericht AR-24-JK-015019-02**

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-24-JK-015019-01

Probennummer 703-2024-00012399

Betrifft	Natives Olivenöl Extra No. 11 Fruchtig Sorte: Arbequina
Probennummer Kunde	005-10530-0004280190
Handelsmarke	100-1-11-STFR
Lot/Los-Nr.	arteFakt Classic
Mindesthaltbarkeitsdatum	2023/24
Anzahl Probenbehälter	31.12.2025
Bruttogewicht /-volumen	3
Eingangstemperatur	1053,7 g
Bezeichnung	Raumtemperatur
Lieferant	Bio
Auftragsnummer Kunde	Josep Maria Mallafré
Auftraggeber	Analysen Ernte 2023/24
Einsender	Herr Conrad Bölicke
Überbringer	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Verpackung	006-10530-0000956410
Eingangsdatum	Weißblechdose + Glasbehälter
Beginn/Ende der Untersuchungen	02.02.2024 02.02.2024 / 07.02.2024

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	3,5
Schärfemedian	3,7
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 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
(01.12.2023 - 30.11.2024)

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-24-JK-015019-01

JKHAR Bestimmung der Harmonie in nativem Olivenöl (#)

Methode : DIN EN ISO 13299:2016-09, PV 01351, Organoleptik [Organoleptik]
 Median Harmonie 6,5

Physikalisch-chemische Untersuchung
--

JK032 Alkylester- und Wachsegehalt (#)

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)	14	mg/kg Fett
Fettsäuremethylester FAME (Summe)	4	mg/kg Fett
Fettsäureethylester FAEE (Summe)	14	mg/kg Fett
Summe der FAEE und FAME	18	mg/kg Fett
Verhältnis von FAEE/FAME	3,50	

JK04T Peroxidzahl (#)

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

Peroxidzahl	4,7	meqO ₂ /kg
	± 1,1	meqO ₂ /kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

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

Säurezahl	0,23	mg KOH/g
	± 0,050	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,12	%
	± 0,050	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	<0,1	* %
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,11	%
	± 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)	1,18	g/100 g
1,3-Diglyceride (Summe)	0,17	g/100 g
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	87,4	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	12,6	%
Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride	6,9	

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	1,9	%
	± 0,4	%
Pheophytin a	88,2	%
	± 8,8	%
Pheophytin a'	9,9	%
	± 1,1	%

JJ0HS Biophenole (#)

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

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Biophenole	236	mg/kg
	± 71	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 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
(01.12.2023 - 30.11.2024)

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-24-JK-015019-01

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

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.

Zweite Version des Prüfberichts erstellt: MHD korrigiert.

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
(01.12.2023 - 30.11.2024)