

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 19.12.2023  
Seite 1/3**Prüfbericht AR-23-JK-135230-01****Probennummer 703-2023-00130336**

<b>Betrifft</b>	Natives Olivenöl Extra No. 2
<b>Probennummer Kunde</b>	005-10530-0004223168
<b>Handelsmarke</b>	100-1-02--ST
<b>Lot/Los-Nr.</b>	arteFakt Selection
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	2023/24
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	31.12.2025
<b>Bruttogewicht /-volumen</b>	2
<b>Eingangstemperatur</b>	961,4 g
<b>Bezeichnung</b>	Raumtemperatur
<b>Lieferant</b>	Bio
<b>Auftraggeber</b>	Di Giovanna
<b>Einsender</b>	Herr Conrad Bölicke
<b>Überbringer</b>	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
<b>Verpackung</b>	Bote
<b>Eingangsdatum</b>	Weißblechdose
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	30.11.2023
	30.11.2023 / 18.12.2023

**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	6,2
Bitterkeitsmedian	3,7
Schärfemedian	4,1
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

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)

Methode : DIN EN ISO 13299:2016-09, PV 01351, Organoleptik [Organoleptik]  
 Median Harmonie 7,8

**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)	5	mg/kg Fett
Summe der FAEE und FAME	11	mg/kg Fett
Verhältnis von FAEE/FAME	0,83	

**JK04T Peroxidzahl (#)**

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

Peroxidzahl	3,4	meqO2/kg
	± 0,8	meqO2/kg

**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

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

Säurezahl	0,21	mg KOH/g
	± 0,050	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,11	%
	± 0,050	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	<0,1	* %
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,10	%
	± 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)	1,15	g/100 g
1,3-Diglyceride (Summe)	0,07	g/100 g
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	94,3	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	5,7	%
Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride	16,5	

**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	95,0	%
	± 9,5	%
Pheophytin a'	5,0	%
	± 0,6	%

**JJ0HS Biophenole (#)**

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

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Biophenole	191	mg/kg
	± 57	mg/kg

\* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

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)

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 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)