eurofins | Analytik

Eurofins Analytik GmbH
Neuländer Kamp 1
D-21079 Hamburg
Hamburg
Deutschland

Tel: +49 40 49294 1770
Fax: +49 40 49294 1740

analytik@eurofins.de
www.eurofins.de

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Am Bogen 5
Herr Conrad Bölicke
27412 Wilstedt

Sachbearbeiter Frau F. Keller - 1715
Kundenbetreuer Frau F. Keller - 1715

Prüfberichtsdatum 21.02.2025

Prüfbericht AR-25-JK-019543-01

Probennummer 703-2025-00015428

Betrifft	Natives Olivenöl Extra Professional Blend 005-10530-0004654989
Probennummer Kunde	Natives Olivenöl Extra Mate
Handelsmarke	arteFakt Special
Lot/Los-Nr.	2024/25
Mindesthaltbarkeitsdatum	31.12.2026
Anzahl Probenbehälter	2
Bruttogewicht /-volumen	938 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Bezeichnung	Bio
Lieferant	Mate
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Überbringer	Bote
Verpackung	Glasbehälter mit Schraubverschluss
Eingangsdatum	07.02.2025
Beginn/Ende der Untersuchungen	07.02.2025 / 21.02.2025

PRÜFERGEBNISSE

Sensorische Untersuchung

JK0ED Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)

Methode : COI/T.20/Doc.No15/Rev.11 2024, PV 01637, Organoleptik

Fruchtigkeitsmedian	5,7
Bitterkeitsmedian	3,8
Schärfemedian	4,0
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit
Fehlermedian	0,0
Kategorie	Nativ Extra

JKHAR Bestimmung der Harmonie in nativem Olivenöl (#)

Methode : DIN EN ISO 13299:2016-09, PV 01681 V1, Organoleptik [Organoleptik]

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 HYVEDEMME17
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.

ilac-MRA DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle D-PL-14251-01-00

Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes Labor für die sensorische Analyse von nativen Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

Median Harmonie	7,0		

Physikalisch-chemische Untersuchung

JK04T Peroxidzahl (#)

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

Peroxidzahl	3,5		meqO2/kg
	± 0,9		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		%

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	<12	*	mg/kg Fett
C44 Ester	<12	*	mg/kg Fett
C46 Ester	12		mg/kg Fett
	± 2		mg/kg Fett
Summe der Wachse (C42 bis C46)	12		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)	1,39		g/100 g
1,3-Diglyceride (Summe)	0,07		g/100 g
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	95,2		%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	4,8		%
Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride	19,8		

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	86,5		%
	± 8,7		%
Pheophytin a'	13,5		%
	± 1,4		%

JJ0HS Biophenole (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2022-06, mod., PV 01287, LC-DAD

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Biophenole	446		mg/kg
	± 134		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 Woloszyn
Ust ID.Nr.: DE127489506
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMME17
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.

ilac-MRA DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle D-PL-14251-01-00

Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes Labor für die sensorische Analyse von nativen Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

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 HYVEDEMME17
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.

ilac-MRA DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle D-PL-14251-01-00

Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes Labor für die sensorische Analyse von nativen Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)