

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

Tel: +49 40 49294 1770
Fax: +49 40 49294 1740arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen
eGanalytik@eurofins.de
www.eurofins.deAm Bogen 5
Herr Conrad Bölicke
27412 Wilstedt**Sachbearbeiter** Frau F. Keller - 1715
Kundenbetreuer Frau F. Keller - 1715Prüfberichtsdatum 20.12.2024
Seite 1/3**Prüfbericht AR-24-JK-137533-01****Probennummer 703-2024-00135554**

Betrifft	Natives Olivenöl Extra No. 2 Sorte: Nocellara del Belice, Biancolilla
Probennummer Kunde	005-10530-0004601438
Handelsmarke	Natives Olivenöl Extra No. 2
Lot/Los-Nr.	arteFakt Selection
Mindesthaltbarkeitsdatum	2024/25
Anzahl Probenbehälter	31.10.2026
Bruttogewicht /-volumen	2
Eingangstemperatur	951 g
Bezeichnung	Raumtemperatur
Lieferant	Bio
Auftraggeber	Di Giovanna
Einsender	Herr Conrad Bölicke
Überbringer	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Verpackung	Bote
Eingangsdatum	Glasbehälter mit Schraubverschluss
Beginn/Ende der Untersuchungen	06.12.2024
	06.12.2024 / 20.12.2024

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		3,5
Schärfemedian		3,8
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 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 nativem
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

Median Harmonie

6,7

Physikalisch-chemische Untersuchung
JK04T Peroxidzahl (#)

Methode : § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie
 Peroxidzahl 4,2 meqO₂/kg
 ± 1,0 meqO₂/kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode : DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration
 Säurezahl 0,22 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) 7 mg/kg Fett
 Fettsäuremethylester FAME (Summe) 5 mg/kg Fett
 Summe der FAME und FAEE 12 mg/kg Fett
 C42 Ester 14 mg/kg Fett
 ± 2 mg/kg Fett
 C44 Ester <12 * mg/kg Fett
 C46 Ester <12 * mg/kg Fett
 Summe der Wachse (C42 bis C46) 14 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) 1,56 g/100 g
 1,3-Diglyceride (Summe) 0,07 g/100 g
 1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride 95,7 %
 1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride 4,3 %
 Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride 22,3

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 1,2 %
 ± 0,4 %
 Pheophytin a 81,5 %
 ± 8,2 %
 Pheophytin a' 17,3 %
 ± 1,8 %

JJ0HS Biophenole (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2022-06, mod., PV 01287, LC-DAD
 (Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)
 Biophenole 258 mg/kg
 ± 77 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 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 (01.12.2024 - 30.11.2025)

* = 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.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Helena Buck)

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 (01.12.2024 - 30.11.2025)