

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 28.11.2024
Seite 1/3**Prüfbericht AR-24-JK-126899-01****Probennummer 703-2024-00124074**

Betrifft	Natives Olivenöl Extra No.23 Bio Sorte: Manaki
Probennummer Kunde	005-10530-0004574272
Handelsmarke	Natives Olivenöl Extra No. 23
Lot/Los-Nr.	arteFakt Selection
Mindesthaltbarkeitsdatum	2024/25
Anzahl Probenbehälter	31.10.2026
Bruttogewicht /-volumen	2
Eingangstemperatur	632,7 g
Bezeichnung	Raumtemperatur
Lieferant	Bio
Auftraggeber	Dimitrios Sinanos
Einsender	Herr Conrad Bölicke
Überbringer	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Verpackung	Bote
Eingangsdatum	Weißblechdose
Beginn/Ende der Untersuchungen	13.11.2024
	13.11.2024 / 27.11.2024

PRÜFERGEBNISSE**Sensorische Untersuchung****JK0ED Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)**

Methode :	COI/T.20/Doc.No15/Rev.11 2024, PV 01637, Organoleptik	
Fruchtigkeitsmedian		6,2
Bitterkeitsmedian		3,8
Schärfemedian		4,3
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



Vom International Olive Council (IOC)
anerkanntes Labor für die sensorische
Analyse von nativem Olivenölen
(01.12.2023 - 30.11.2024)

Median Harmonie

7,5

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)	50	mg/kg Fett
Fettsäuremethylester FAME (Summe)	3	mg/kg Fett
Fettsäureethylester FAEE (Summe)	5	mg/kg Fett
Summe der FAEE und FAME	8	mg/kg Fett
Verhältnis von FAEE/FAME	1,67	

JK04T Peroxidzahl (#)

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

Peroxidzahl	4,5	meqO ₂ /kg
	± 1,0	meqO ₂ /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)	1,50	g/100 g
1,3-Diglyceride (Summe)	0,10	g/100 g
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	93,8	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	6,3	%
Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride	14,9	

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	1,2	%
	± 0,4	%
Pheophytin a	87,5	%
	± 8,8	%
Pheophytin a'	11,2	%
	± 1,2	%

JJ0HS Biophenole (#)

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

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Biophenole	573	mg/kg
	± 172	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 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
 (01.12.2023 - 30.11.2024)

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 (Anja Zoch)

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
(01.12.2023 - 30.11.2024)

No 23 (BIO)

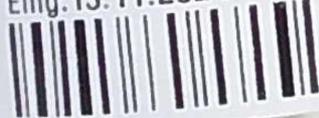
Variety: "MANAKI"

Tank: No 900

Green

124074

Eing: 13.11.2024 10:21



gM /

No 23 (BIO)

Variety: "MANAKI"

Tank: No 900

Green

124074

Eing: 13.11.2024 10:21



gM /

Sen

Proben Nummer: <<703-2024-00124074>>