

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen
eGAm Bogen 5
Herr Conrad Bölicke
27412 Wilstedt**Sachbearbeiter** Frau F. Keller - 1153
Kundenbetreuer Frau F. Keller - 1153Prüfberichtsdatum 17.02.2026
Seite 1/3**Prüfbericht AR-26-JK-016564-01****Probennummer 703-2026-00012483**

Betrifft	Sorten: Bianca, Frantoio
	005-10530-0005064487
Probennummer Kunde	Natives Olivenöl extra Mate
Handelsmarke	arteFakt Special
Lot/Los-Nr.	2025/26
Mindesthaltbarkeitsdatum	30.09.2027
Anzahl Probenbehälter	1
Bruttogewicht /-volumen	292,2 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Bezeichnung	Bio
Lieferant	Mate
Auftraggeber	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Einsender	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Überbringer	Bote
Verpackung	Weißblechdose
Eingangsdatum	05.02.2026
Beginn/Ende der Untersuchungen	05.02.2026 / 17.02.2026

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

Methode :	COI/T.20/Doc.No15/Rev.11 2024, PV 01637, Organoleptik	
Fruchtigkeitsmedian		6,1
Bitterkeitsmedian		3,7
Schärfemedian		4,1
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit	
Fehlermedian		0,0
Kategorie	Nativ Extra	

JKHAR Bestimmung der Harmonie in nativem Olivenöl (#)

Methode : Interne Methode, PV 01681 V2, 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.: DE 127489506
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00

Median Harmonie 7,6
± 0,8

Physikalisch-chemische Untersuchung
JK04T Peroxidzahl (#)

Methode : § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie
 Peroxidzahl 3,7 meqO₂/kg
 ± 0,9 meqO₂/kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode : DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration
 Säurezahl <0,2 * mg KOH/g
 Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) <0,1 * %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure) <0,1 * %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) <0,1 * %

JK09E Alkylester- und Wachsgehalt (#)

Methode : Interne Methode, PV 01416 V3, LC-GC-FID
 Fettsäureethylester FAEE (Summe) < 5 * mg/kg Fett
 Fettsäuremethylester FAME (Summe) 5 mg/kg Fett
 Summe der FAME und FAEE 5 mg/kg Fett
 C42 Ester 14 mg/kg Fett
 ± 3 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) 1,53 g/100 g
 1,3-Diglyceride (Summe) 0,10 g/100 g
 1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride 93,9 %
 1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride 6,1 %
 Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride 15,4

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 83,4 %
 ± 8,4 %
 Pheophytin a' 16,6 %
 ± 1,7 %

JJ0HS Biophenole (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2022-06, mod., PV 01287, LC-DAD
 (Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)
 Biophenole 352 mg/kg
 ± 106 mg/kg

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

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

Detektiert <[Wert], 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.: DE 127489506
 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


(#) = 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 sowohl den Anforderungen der Verordnung (EU) 2022/2104 zur Ergänzung der Vermarktungsnormen für Olivenöl an ein extra natives Olivenöl als auch den zurzeit für den Nachweis einer unzulässigen thermischen Behandlung sowie als Qualitätskriterium (u.a. Alter des Öles) diskutierten "Beurteilungswerten" für Pyropheophytine beziehungsweise Diacylglyceride.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Madeline Schwebler)