

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 - 1153
Kundenbetreuer Frau F. Keller - 1153

Prüfberichtsdatum 26.11.2025
Seite 1/3

Prüfbericht AR-25-JK-128374-01



Probennummer 703-2025-00127262

Betreff

Sorte: Arbequina

005-10530-0004976419

Probennummer Kunde

Natives Olivenöl Extra No. 11 Grün

Handelsmarke

arteFakt Selection

Lot/Los-Nr.

2025/26

Mindesthaltbarkeitsdatum

31.10.2027

Anzahl Probenbehälter

2

Bruttogewicht /-volumen

895,6 g

Eingangstemperatur

Raumtemperatur

Bezeichnung

Bio

Lieferant

Josep Maria Mallafré

Auftraggeber

Herr Conrad Bölicke

Einsender

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG

Überbringer

Bote

Verpackung

Weißblechdose

Eingangsdatum

12.11.2025

Beginn/Ende der Untersuchungen

13.11.2025 / 26.11.2025

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	3,6
Schärfemedian	4,0
Reifegrad	grün
Fehlermedian	Fruchtigkeit
Kategorie	0,0
	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. Positions papier 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 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.



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

Median Harmonie 6,6

Physikalisch-chemische Untersuchung
JK04T Peroxidzahl (#)

 Methode : § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie
 Peroxidzahl 3,1 meqO2/kg

± 0,8 meqO2/kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

 Methode : DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration
 Säurezahl 0,25 mg KOH/g

± 0,050 mg KOH/g

Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) 0,13 %

± 0,050 %

Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure) <0,1 %

Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) 0,11 %

± 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 28 mg/kg Fett

± 6 %

C44 Ester < 12 * mg/kg Fett

C46 Ester 19 mg/kg Fett

± 4 %

Summe der Wachse (C42 bis C46) 47 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) 1,59 g/100 g

1,3-Diglyceride (Summe) 0,14 g/100 g

1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride 91,9 %

1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride 8,1 %

Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride 11,3

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 0,6 %

± 0,4 %

Pheophytin a 88,3 %

± 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 212 mg/kg

± 64 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. Positions papier vom 25.04.2018.

Eurofins Analytik GmbH - Neuänder 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 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.



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 (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.: DE 127489506

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.



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)