

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

Betrifft	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	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 Wołoszyn

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



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 mg/kg Fett
C44 Ester <12 * mg/kg Fett
C46 Ester 19 mg/kg Fett
± 4 mg/kg Fett
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. 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 Wołoszyn
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


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 Wołoszyn

Ust.ID.Nr.: DE 127489506

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)