

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 02.12.2025  
Seite 1/3

## Prüfbericht AR-25-JK-128375-01



## Probennummer 703-2025-00127266

### Betreff

Sorte: Manaki

005-10530-0004977149

### Probennummer Kunde

Natives Olivenöl Extra No.23

### Handelsmarke

arteFakt Classic

### Lot/Los-Nr.

2025/26

### Mindesthaltbarkeitsdatum

31.12.2027

### Anzahl Probenbehälter

2

### Bruttogewicht /-volumen

638,1 g

### Eingangstemperatur

Raumtemperatur

### Bezeichnung

Bio

### Lieferant

Dimitrios Sinanos

### 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	6,1
Bitterkeitsmedian	3,7
Schärfemedian	4,1
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 durchgeföhrten 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.



Deutsche  
Akreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00

Median Harmonie

7,1

**Physikalisch-chemische Untersuchung****JK04T Peroxidzahl (#)**

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

Peroxidzahl	3,7 ± 0,9	meqO <sub>2</sub> /kg meqO <sub>2</sub> /kg
-------------	--------------	--

**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

Methode : DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration

Säurezahl	0,32 ± 0,050	mg KOH/g mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,16 ± 0,050	% %
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,11 ± 0,050	% %
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,14 ± 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	5	mg/kg Fett
C42 Ester	22	mg/kg Fett
C44 Ester	± 4	mg/kg Fett
C46 Ester	13	mg/kg Fett
Summe der Wachse (C42 bis C46)	± 3	mg/kg Fett
	52	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)	0,13	g/100 g
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	92,2	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	7,8	%
Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride	11,8	

**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	1,1 ± 0,4	%
Pheophytin a	90,9 ± 9,1	%
Pheophytin a'	8,0 ± 0,9	%

**JJ0HS Biophenole (#)**

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

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Von 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 durchgeföhrten 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 - 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.

Biophenole	271	mg/kg
	± 81	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

(#) = 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 durchgeföhrten 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.



Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00