

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen
GmbH
Herr Conrad Bölicke
Am Bogen 5
27412 Wilstedt**Sachbearbeiter** Frau J. Kotlarz - 651
Kundenbetreuer Dr. G. Camps - 702Prüfberichtsdatum 18.03.2013
Seite 1/3**Prüfbericht: AR-13-JK-022275-01****Proben - Nr.: 703-2013-00629640**

Betrifft	Olio Extravergine di Oliva Biologico Carolea Calabrien, Vaccarizzo Albnese, Carolea
Probennummer Kunde	I 4 Carolea
Anzahl Probenbehälter	1
Bruttogewicht /-volumen	ca. 250ml
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	Herr Conrad Bölicke
Überbringer	Bote
Eingang am	06.03.2013
Verpackung	Glasflasche mit Schraubverschluss
Beginn/Ende der Untersuchungen	06.03.2013 / 13.03.2013

PRÜFERGEBNIS

Sensorische Untersuchung

JJF01 Sensorische Prüfung von Olivenöl (#)

Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XII, modifiziert, Sensorik

Sensorischer Befund

Anzahl der Prüfer

3

Aussehen

klares, oliv-gelbes Öl

Geruch

arteigen, sehr fruchtig, grün

Geschmack

arteigen, sehr fruchtig, bitter, anhängend scharf, insgesamt harmonisch abgerundet

Bewertung

Harmonie:	6,8
Fruchtigkeit:	6,7
Bitterkeit:	4,9
Schärfe:	5,3
Fehler:	0

Physikalisch-chemische Untersuchung
J7112 Wasser und Flüchtiges (Öle, Fette) (#)

Methode: ISO 662, Gravimetrie

Wasser und Flüchtiges	0,07	%
-----------------------	------	---

JJ06U Fettsäureprofil (#)

Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XA/XB, GC-FID

C 14:0 (Myristinsäure)	<0,05	* %
C 16:0 (Palmitinsäure)	15,6	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	2,0	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,3	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,6	%
C 18:0 (Stearinsäure)	3,3	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	65,4	%
C 18:1-11 (Vaccensäure)	3,4	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:2 (Linolsäure)	7,6	%
C 20:0 (Arachinsäure)	0,5	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,1	* %
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,3	%
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,6	%
C 22:0 (Behensäure)	0,2	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren gesamt	20,0	%
einfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	71,8	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	8,1	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,03	%
sonstige	<0,1	* %

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode: DGF C-V 2, Titrimetrie

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	* %

J7133 Peroxidzahl (#)

Methode: DGF C-VI 6a - Teil 1, Titrimetrie

Peroxidzahl	6,5	meqO2/kg
-------------	-----	----------

JJV0M K-Werte (K232, K270, Delta-K) (#)

Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang IX, Photometrie

Delta-K	<0,001	*
K 232	1,792	
K 270	0,122	

JK04M Alkylester- und Wachsgehalt (#)

Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XX, GC-FID

Fettsäuremethylester FAME (Summe)	8	mg/kg
Fettsäureethylester FAEE (Summe)	6	mg/kg
Summe der FAME und FAEE	14	mg/kg
Verhältnis FAEE/FAME	0,75	
C40 Ester	43,9	mg/kg
C42 Ester	34,3	mg/kg
C44 Ester	15,5	mg/kg
C46 Ester	19,1	mg/kg
Summe der Wachse (C40 bis C46)	113	mg/kg

JJ00C Tocopherole (#)

Methode: DGF F-II 4a, HPLC-FLD

Alpha-Tocopherol	270	mg/kg Fett
Beta-Tocopherol	<10	* mg/kg Fett
Gamma-Tocopherol	<10	* mg/kg Fett

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Eine - auch auszugsweise - Veröffentlichung des Berichtes bedarf einer schriftlichen Genehmigung.

Eurofins Analytik GmbH - Neuländer Kamp 1 - D-21079 Hamburg

Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg - Amtsgericht Hamburg HRB 917 32

Geschäftsführer: Dr. Markus Brandmeier, Dr. Thorsten Christian, Wiebke Puschmann, Dr. Andreas Schlösser

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufsbedingungen.

Ust ID.Nr.: DE 127489506

Nord/LB (BLZ 250 500 00) Konto-Nr. 135 0262 19 SWIFT-BIC NOLADE2HXXX IBAN DE49 2505 0000 0135 0262 19

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufsbedingungen.



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00

Durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) akkreditiertes Prüflaboratorium

DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Wiertz-Eggert-Jörissen

Delta-Tocopherol	<10	* mg/kg Fett
JJOHS Biophenole (#)		
Methode: COI/T.20/Doc. No 29, HPLC-DAD		
Biophenole	470	mg/kg

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

(#) = Eurofins Analytik GmbH, Wiertz-Eggert-Jörissen ist für diesen Test akkreditiert.

BEURTEILUNG

Das Ergebnis der orientierenden sensorischen Überprüfung entspricht den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein Olivenöl der Kategorie ‚nativ extra‘.

Hinsichtlich der weiteren chemischen Untersuchung entspricht die vorliegende Probe den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein extra natives Olivenöl.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Julia Kotlarz)