

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen  
GmbH  
Herr Conrad Bölicke  
Am Bogen 5  
27412 Wilstedt**Sachbearbeiter** Frau N. Liebmann - 706  
**Kundenbetreuer** Dr. G. Camps - 702Prüfberichtsdatum 25.03.2013  
Seite 1/3**Prüfbericht: AR-13-JK-024958-01****Proben - Nr.: 703-2013-00630167**

<b>Betrifft</b>	Olivenöl Bio - Katalonien, Riodoms, 100% Arbequina
<b>Probennummer Kunde</b>	ES 2
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	1
<b>Bruttogewicht /-volumen</b>	292,3 g
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>Auftraggeber</b>	Herr Conrad Bölicke
<b>Einsender</b>	Herr Conrad Bölicke
<b>Überbringer</b>	Bote
<b>Eingang am</b>	07.03.2013
<b>Verpackung</b>	Aluminiumdose mit Ringpullverschluss
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	07.03.2013 / 25.03.2013

## **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-grünes Öl

##### **Geruch**

arteigen, fruchtig, reif mit grüner Note

##### **Geschmack**

arteigen, sehr fruchtig, bitter, sehr scharf

##### **Bewertung**

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

### **Physikalisch-chemische Untersuchung**

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-14251-01-00Durch 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**
**J7112 Wasser und Flüchtiges (Öle, Fette) (#)**

 Methode: ISO 662, Gravimetrie  
 Wasser und Flüchtiges 0,11 %

**JJ06U Fettsäureprofil (#)**

 Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XA/XB, GC-FID  
 C 14:0 (Myristinsäure) <0,05 \* %  
 C 16:0 (Palmitinsäure) 14,4 %  
 C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere 1,5 %  
 C 17:0 (Margarinsäure) 0,1 %  
 C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere 0,3 %  
 C 18:0 (Stearinsäure) 2,0 %  
 C 18:1-9 (Ölsäure) 67,0 %  
 C 18:1-11 (Vaccensäure) 3,2 %  
 C 18:1-13 (13-Octadecensäure) <0,1 \* %  
 C 18:2 (Linolsäure) 9,9 %  
 C 20:0 (Arachinsäure) 0,4 %  
 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) 0,1 %  
 C 24:0 (Lignocerinsäure) <0,1 \* %  
 gesättigte Fettsäuren gesamt 17,1 %  
 einfach ungesättigte Fettsäuren gesamt 72,4 %  
 mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt 10,5 %  
 trans-Ölsäure 0,02 %  
 trans-Linol/Linolensäuren 0,03 %  
 sonstige <0,1 \* %

**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

 Methode: DGF C-V 2, Titrimetrie  
 Säurezahl 0,39 mg KOH/g  
 Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) 0,20 %  
 Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure) 0,14 %  
 Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) 0,18 %

**J7133 Peroxidzahl (#)**

 Methode: DGF C-VI 6a - Teil 1, Titrimetrie  
 Peroxidzahl 7,0 meqO2/kg

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

 Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang IX, Photometrie  
 Delta-K <0,001 \*  
 K 232 1,846  
 K 270 0,087

**JJ00Q Triglyceridverteilung (#)**

 Methode: DGF C-VI 14, GC-FID  
 POP 6,4 %  
 PLP 2,7 %  
 POO 29,4 %  
 PLO 10,8 %  
 OOS 3,7 %  
 OOO 34,5 %  
 OLO 11,1 %  
 LLO 1,4 %  
 LLL <0,1 \* %  
 Summe Triglyceride 100,0 %  
 sonstige 0,0 %

**JK04M Alkylester- und Wachsgehalt (#)**

 Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XX, GC-FID  
 Fettsäuremethylester FAME (Summe) 8 mg/kg  
 Fettsäureethylester FAEE (Summe) 7 mg/kg  
 Summe der FAME und FAEE 15 mg/kg

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

Verhältnis FAEE/FAME	0,88	
C40 Ester	34,7	mg/kg
C42 Ester	15,0	mg/kg
C44 Ester	<12	* mg/kg
C46 Ester	<12	* mg/kg
Summe der Wachse (C40 bis C46)	49,7	mg/kg
<b>JJ0HS Biophenole (#)</b>		
Methode: COI/T.20/Doc. No 29, HPLC-DAD		
Biophenole	345	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 Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein extra natives Olivenöl.

Unterschrift




---

Team Leader ASM (Nadja Liebmann)

