

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-024959-01****Proben - Nr.: 703-2013-00630168**

Betrifft	Olivenöl Bio spezial - Korinth, Klenia, 100% Manaki
Probennummer Kunde	GR 1
Anzahl Probenbehälter	1
Bruttogewicht /-volumen	279 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	Herr Conrad Bölicke
Überbringer	Bote
Eingang am	07.03.2013
Verpackung	Aluminiumdose mit Ringpullverschluss
Beginn/Ende der Untersuchungen	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, sehr fruchtig, grün

Geschmack

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

Bewertung

Harmonie:	6,7
Fruchtigkeit:	6,5
Bitterkeit:	4,2
Schärfe:	4,5
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 0,06 %

JJ06U Fettsäureprofil (#)

 Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XA/XB, GC-FID
 C 14:0 (Myristinsäure) <0,05 * %
 C 16:0 (Palmitinsäure) 11,0 %
 C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere 0,7 %
 C 17:0 (Margarinsäure) <0,1 * %
 C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere <0,1 * %
 C 18:0 (Stearinsäure) 2,7 %
 C 18:1-9 (Ölsäure) 69,9 %
 C 18:1-11 (Vaccensäure) 1,9 %
 C 18:1-13 (13-Octadecensäure) <0,1 * %
 C 18:2 (Linolsäure) 12,1 %
 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) 0,5 %
 C 22:0 (Behensäure) 0,1 %
 C 24:0 (Lignocerinsäure) <0,1 * %
 gesättigte Fettsäuren gesamt 14,4 %
 einfach ungesättigte Fettsäuren gesamt 72,9 %
 mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt 12,6 %
 trans-Ölsäure 0,02 %
 trans-Linol/Linolensäuren 0,04 %
 sonstige <0,1 * %

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

 Methode: DGF C-V 2, Titrimetrie
 Säurezahl 0,34 mg KOH/g
 Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) 0,17 %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure) 0,12 %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) 0,15 %

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 1,596
 K 270 0,097

JJ00Q Triglyceridverteilung (#)

 Methode: DGF C-VI 14, GC-FID
 POP 3,7 %
 PLP 1,3 %
 POO 24,3 %
 PLO 8,9 %
 OOS 5,0 %
 OOO 38,7 %
 OLO 15,3 %
 LLO 2,5 %
 LLL <0,1 * %
 Summe Triglyceride 99,7 %
 sonstige 0,3 %

JK04M Alkylester- und Wachsgehalt (#)

 Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XX, GC-FID
 Fettsäuremethylester FAME (Summe) 6 mg/kg
 Fettsäureethylester FAEE (Summe) 2 mg/kg
 Summe der FAME und FAEE 8 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	0,33	
C40 Ester	15,0	mg/kg
C42 Ester	<12	* mg/kg
C44 Ester	<12	* mg/kg
C46 Ester	<12	* mg/kg
Summe der Wachse (C40 bis C46)	15,0	mg/kg
JJ0HS Biophenole (#)		
Methode: COI/T.20/Doc. No 29, HPLC-DAD		
Biophenole	334	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)