

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-024963-01****Proben - Nr.: 703-2013-00630172**

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Betrifft | Olivenöl konventionell, grün - Messenien, Gargarliani (Bergseite) |
| Probennummer Kunde | GR 5 |
| Anzahl Probenbehälter | 1 |
| Bruttogewicht /-volumen | 284,2 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 abgerundet

Bewertung

| | |
|---------------|-----|
| Harmonie: | 6,4 |
| Fruchtigkeit: | 6,3 |
| Bitterkeit: | 4,3 |
| 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 0,15 %

JJ06U Fettsäureprofil (#)

 Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XA/XB, GC-FID
 C 14:0 (Myristinsäure) <0,05 * %
 C 16:0 (Palmitinsäure) 11,9 %
 C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere 0,9 %
 C 17:0 (Margarinsäure) <0,1 * %
 C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere <0,1 * %
 C 18:0 (Stearinsäure) 2,7 %
 C 18:1-9 (Ölsäure) 74,9 %
 C 18:1-11 (Vaccensäure) 2,1 %
 C 18:1-13 (13-Octadecensäure) <0,1 * %
 C 18:2 (Linolsäure) 5,5 %
 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) 0,7 %
 C 22:0 (Behensäure) 0,2 %
 C 24:0 (Lignocerinsäure) <0,1 * %
 gesättigte Fettsäuren gesamt 15,4 %
 einfach ungesättigte Fettsäuren gesamt 78,3 %
 mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt 6,2 %
 trans-Ölsäure 0,02 %
 trans-Linol/Linolensäuren 0,03 %
 sonstige <0,1 * %

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

 Methode: DGF C-V 2, Titrimetrie
 Säurezahl 0,45 mg KOH/g
 Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) 0,23 %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure) 0,16 %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) 0,21 %

J7133 Peroxidzahl (#)

 Methode: DGF C-VI 6a - Teil 1, Titrimetrie
 Peroxidzahl 5,3 meqO2/kg

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

 Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang IX, Photometrie
 Delta-K <0,001 *
 K 232 1,538
 K 270 0,110

JJ00Q Triglyceridverteilung (#)

 Methode: DGF C-VI 14, GC-FID
 POP 5,0 %
 PLP 1,1 %
 POO 30,8 %
 PLO 5,4 %
 OOS 5,8 %
 OOO 44,1 %
 OLO 6,8 %
 LLO 0,9 %
 LLL <0,1 * %
 Summe Triglyceride 99,9 %
 sonstige 0,1 %

JK04M Alkylester- und Wachsgehalt (#)

 Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XX, GC-FID
 Fettsäuremethylester FAME (Summe) 7 mg/kg
 Fettsäureethylester FAEE (Summe) 3 mg/kg
 Summe der FAME und FAEE 10 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 | 0,43 | |
| C40 Ester | 28,9 | mg/kg |
| C42 Ester | 26,2 | mg/kg |
| C44 Ester | <12 | * mg/kg |
| C46 Ester | <12 | * mg/kg |
| Summe der Wachse (C40 bis C46) | 55,1 | mg/kg |
| SP411 Organostickstoff Pestizide (MS1+MS2) | | |
| Methode: ASU L00.00-34, GC-MSD | | |
| Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor. | | |
| Gesuchte Pestizide | nicht nachweisbar | |
| SP421 Organochlorpestizide und Pyrethroide | | |
| Methode: ASU L00.00-34, GC-ECD | | |
| Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor. | | |
| Gesuchte Pestizide | nicht nachweisbar | mg/kg |
| SP424 Organophosphor Pestizide | | |
| Methode: ASU L00.00-34, GC-FPD | | |
| Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor. | | |
| Gesuchte Pestizide | nicht nachweisbar | |
| JJ0HS Biophenole (#) | | |
| Methode: COI/T.20/Doc. No 29, HPLC-DAD | | |
| Biophenole | 391 | 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.

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 (Pestizidrückstände-HöchstgehaltsVO) in der zurzeit geltenden Fassung.

Unterschrift


 Team Leader ASM (Nadja Liebmann)