

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-022274-01****Proben - Nr.: 703-2013-00629639**

<b>Betrifft</b>	Olio Extravergine di Oliva Biologico Nocellara FRUCHTIG Calbrien, Vaccarizzo Albanese, Nocellara del belice, fruchtig
<b>Probennummer Kunde</b>	I 3 fruchtig
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	1
<b>Bruttogewicht /-volumen</b>	ca. 250ml
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>Auftraggeber</b>	Herr Conrad Bölicke
<b>Einsender</b>	Herr Conrad Bölicke
<b>Überbringer</b>	Bote
<b>Eingang am</b>	06.03.2013
<b>Verpackung</b>	Glasflasche mit Schraubverschluss
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	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:	7,0
Bitterkeit:	4,7
Schärfe:	5,3
Fehler:	0

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

Methode: ISO 662, Gravimetrie

Wasser und Flüchtiges 0,09 %

**JJ06U Fettsäureprofil (#)**

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

C 14:0 (Myristinsäure)	<0,05	*	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	14,8		%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,4		%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,2		%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,4		%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,9		%
C 18:1-9 (Ölsäure)	62,9		%
C 18:1-11 (Vaccensäure)	2,8		%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	*	%
C 18:2 (Linolsäure)	12,9		%
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)	0,1		%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	*	%
gesättigte Fettsäuren gesamt	18,5		%
einfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	67,8		%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	13,6		%
trans-Ölsäure	0,02		%
trans-Linol/Linolensäuren	0,05		%
sonstige	<0,1	*	%

**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

Methode: DGF C-V 2, Titrimetrie

Säurezahl	0,35	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,18	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,12	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,16	%

**J7133 Peroxidzahl (#)**

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

Peroxidzahl 8,0 meqO2/kg

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

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

Delta-K	<0,001	*
K 232	1,879	
K 270	0,115	

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

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

Fettsäuremethylester FAME (Summe)	9	mg/kg
Fettsäureethylester FAEE (Summe)	3	mg/kg
Summe der FAME und FAEE	12	mg/kg
Verhältnis FAEE/FAME	0,33	
C40 Ester	24,1	mg/kg
C42 Ester	17,6	mg/kg
C44 Ester	<12	* mg/kg
C46 Ester	16,3	mg/kg
Summe der Wachse (C40 bis C46)	58,0	mg/kg

**JJ00C Tocopherole (#)**

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

Alpha-Tocopherol	223	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

DIEN EN ISO/IEC 17025:2005

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

## Wiertz-Eggert-Jörissen

Delta-Tocopherol	<10	* mg/kg Fett
<b>JJOHS Biophenole (#)</b>		
Methode: COI/T.20/Doc. No 29, HPLC-DAD		
Biophenole	333	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)