

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-022273-01****Proben - Nr.: 703-2013-00629638**

Betrifft	Olio Extravergine di Oliva Biologico Nocellara GRUN Calabrien, Vaccarizzo Albanese, Nocellara del belice, grün
Probennummer Kunde	I 2 grün
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-grünes Öl

Geruch

arteigen, sehr fruchtig, grün

Geschmack

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

Bewertung

Harmonie:	6,5
Fruchtigkeit:	6,4
Bitterkeit:	4,7
Schärfe:	5,1
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)	13,3		%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,1		%
C 17:0 (Margarinsäure)	<0,1	*	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	<0,1	*	%
C 18:0 (Stearinsäure)	3,8		%
C 18:1-9 (Ölsäure)	68,9		%
C 18:1-11 (Vaccensäure)	2,6		%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	*	%
C 18:2 (Linolsäure)	8,2		%
C 20:0 (Arachinsäure)	0,6		%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,1	*	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,3		%
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,8		%
C 22:0 (Behensäure)	0,1		%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	*	%
gesättigte Fettsäuren gesamt	17,9		%
einfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	73,0		%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	9,0		%
trans-Ölsäure	0,02		%
trans-Linol/Linolensäuren	0,05		%
sonstige	<0,1	*	%

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode: DGF C-V 2, Titrimetrie

Säurezahl	0,25		mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,12		%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	<0,1	*	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,11		%

J7133 Peroxidzahl (#)

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

Peroxidzahl 7,9 meqO2/kg

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

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

Delta-K	<0,001	*	
K 232	1,893		
K 270	0,125		

JK04M Alkylester- und Wachsgehalt (#)

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

Fettsäuremethylester FAME (Summe)	10		mg/kg
Fettsäureethylester FAEE (Summe)	3		mg/kg
Summe der FAME und FAEE	13		mg/kg
Verhältnis FAEE/FAME	0,30		
C40 Ester	<12	*	mg/kg
C42 Ester	13,9		mg/kg
C44 Ester	12,7		mg/kg
C46 Ester	18,0		mg/kg
Summe der Wachse (C40 bis C46)	44,6		mg/kg

JJ00C Tocopherole (#)

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

Alpha-Tocopherol	226		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	461	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)