

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 11.03.2013
Seite 1/3**Prüfbericht: AR-13-JK-019556-01****Proben - Nr.: 703-2013-00618663**

Betrifft	Olivenöl bio
Probennummer Kunde	Probe I 8
Anzahl Probenbehälter	1
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	Herr Conrad Bölicke
Überbringer	Bote
Eingang am	31.01.2013
Beginn/Ende der Untersuchungen	31.01.2013 / 20.02.2013

PRÜFERGEBNIS

Sensorische Untersuchung

JJF01 Sensorische Prüfung von Olivenöl (#)
Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XII, modifiziert, Sensorik
Sensorischer Befund
Anzahl der Prüfer
7

Bewertung

Fruchtigkeitsmedian:	6,5
Bitterkeitsmedian:	4,7
Schärfemedian:	5,0
Harmonie:	6,5
Fehlermedian:	0

Physikalisch-chemische Untersuchung

J7112 Wasser und Flüchtiges (Öle, Fette) (#)		
Methode: ISO 662, Gravimetrie		
Wasser und Flüchtiges	0,14	%
JJ06U Fettsäureprofil (#)		
Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XA/XB, GC-FID		
C 14:0 (Myristinsäure)	<0,05	* %
C 16:0 (Palmitinsäure)	10,3	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,4	%

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

C 17:0 (Margarinsäure)	<0,1	* %
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	<0,1	* %
C 18:0 (Stearinsäure)	2,3	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	75,7	%
C 18:1-11 (Vaccensäure)	1,5	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:2 (Linolsäure)	7,9	%
C 20:0 (Arachinsäure)	0,4	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,1	* %
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,4	%
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,7	%
C 22:0 (Behensäure)	0,1	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren gesamt	13,1	%
einfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	78,2	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	8,6	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,04	%
sonstige	<0,1	* %
JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)		
Methode: DGF C-V 2, Titrimetrie		
Säurezahl	<0,2	* mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	<0,1	* %
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	<0,1	* %
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	<0,1	* %
J7133 Peroxidzahl (#)		
Methode: DGF C-VI 6a - Teil 1, Titrimetrie		
Peroxidzahl	5,4	meqO2/kg
JJV0M K-Werte (K232, K270, Delta-K) (#)		
Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang IX, Photometrie		
Delta-K	<0,001	*
K 232	1,802	
K 270	0,163	
JK04M Alkylester- und Wachsgehalt (#)		
Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XX, GC-FID		
Fettsäuremethylester FAME (Summe)	8	mg/kg
Fettsäureethylester FAEE (Summe)	9	mg/kg
Summe der FAME und FAEE	17	mg/kg
Verhältnis FAEE/FAME	1,13	
C40 Ester	<12	* mg/kg
C42 Ester	<12	* mg/kg
C44 Ester	<12	* mg/kg
C46 Ester	<12	* mg/kg
Summe der Wachse (C40 bis C46)	0,00	mg/kg
JJ00C Tocopherole (#)		
Methode: DGF F-II 4a, HPLC-FLD		
Alpha-Tocopherol	272	mg/kg Fett
Beta-Tocopherol	<10	* mg/kg Fett
Gamma-Tocopherol	17	mg/kg Fett
Delta-Tocopherol	<10	* mg/kg Fett
JJ0HS Biophenole (#)		
Methode: COI/T.20/Doc. No 29, HPLC-DAD		
Biophenole	666	mg/kg

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

(#) = Eurofins Analytik GmbH, Wiertz-Eggert-Jörissen ist für diesen Test akkreditiert.

BEURTEILUNG

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

Das Ergebnis der 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 durchgeführten 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)