

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen  
 GmbH  
 Herr Conrad Bölicke  
 Am Bogen 5  
 27412 Wilstedt

**Sachbearbeiter** Frau J. Kotlarz - 651  
**Kundenbetreuer** Dr. G. Camps - 702

 Prüfberichtsdatum 11.03.2013  
 Seite 1/3

**Prüfbericht: AR-13-JK-019557-01**

**Proben - Nr.: 703-2013-00618664**

<b>Betrifft</b>	Olivenöl bio
<b>Probennummer Kunde</b>	Probe I 9
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	1
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>Auftraggeber</b>	Herr Conrad Bölicke
<b>Einsender</b>	Herr Conrad Bölicke
<b>Überbringer</b>	Bote
<b>Eingang am</b>	31.01.2013
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	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:	7,0
Bitterkeitsmedian:	4,9
Schärfemedian:	5,2
Harmonie:	7,0
Fehlermedian:	0

### Physikalisch-chemische Untersuchung

<b>J7112 Wasser und Flüchtiges (Öle, Fette) (#)</b>			
Methode: ISO 662, Gravimetrie			
Wasser und Flüchtiges	0,05		%
<b>JJ06U Fettsäureprofil (#)</b>			
Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XA/XB, GC-FID			
C 14:0 (Myristinsäure)	<0,05	*	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	13,8		%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,0		%

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


 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)	1,8	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	71,8	%
C 18:1-11 (Vaccensäure)	2,9	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:2 (Linolsäure)	6,9	%
C 20:0 (Arachinsäure)	0,3	%
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	16,1	%
einfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	76,2	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	7,6	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,02	%
sonstige	<0,1	* %
<b>JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)</b>		
Methode: DGF C-V 2, Titrimetrie		
Säurezahl	0,31	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,16	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,11	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,14	%
<b>J7133 Peroxidzahl (#)</b>		
Methode: DGF C-VI 6a - Teil 1, Titrimetrie		
Peroxidzahl	4,8	meqO <sub>2</sub> /kg
<b>JJV0M K-Werte (K232, K270, Delta-K) (#)</b>		
Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang IX, Photometrie		
Delta-K	<0,001	*
K 232	1,610	
K 270	0,133	
<b>JK04M Alkylester- und Wachsgehalt (#)</b>		
Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XX, GC-FID		
Fettsäuremethylester FAME (Summe)	6	mg/kg
Fettsäureethylester FAEE (Summe)	6	mg/kg
Summe der FAME und FAEE	12	mg/kg
Verhältnis FAEE/FAME	1,00	
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
<b>JJ00C Tocopherole (#)</b>		
Methode: DGF F-II 4a, HPLC-FLD		
Alpha-Tocopherol	189	mg/kg Fett
Beta-Tocopherol	<10	* mg/kg Fett
Gamma-Tocopherol	<10	* mg/kg Fett
Delta-Tocopherol	<10	* mg/kg Fett
<b>JJ0HS Biophenole (#)</b>		
Methode: COI/T.20/Doc. No 29, HPLC-DAD		
Biophenole	502	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

## Wiertz-Eggert-Jörissen

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)