

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-024957-01****Proben - Nr.: 703-2013-00630166**

Betrifft	Olivenöl konventionell - Katalonien, Riodoms, 100% Arbequina
Probennummer Kunde	ES 1
Anzahl Probenbehälter	1
Bruttogewicht /-volumen	292,1 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, fruchtig, grün mit leichter reifer Note

Geschmack

arteigen, fruchtig, bitter, scharf, insgesamt abgerundet

Bewertung

Harmonie:	6,0
Fruchtigkeit:	5,5
Bitterkeit:	4,0
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 0,11 %

JJ06U Fettsäureprofil (#)

 Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XA/XB, GC-FID
 C 14:0 (Myristinsäure) <0,05 * %
 C 16:0 (Palmitinsäure) 15,2 %
 C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere 1,7 %
 C 17:0 (Margarinsäure) 0,1 %
 C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere 0,2 %
 C 18:0 (Stearinsäure) 1,8 %
 C 18:1-9 (Ölsäure) 63,9 %
 C 18:1-11 (Vaccensäure) 3,6 %
 C 18:1-13 (13-Octadecensäure) <0,1 * %
 C 18:2 (Linolsäure) 11,8 %
 C 20:0 (Arachinsäure) 0,4 %
 C 18:3 (gamma-Linolensäure) <0,1 * %
 C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere 0,3 %
 C 18:3 (alpha-Linolensäure) 0,6 %
 C 22:0 (Behensäure) 0,1 %
 C 24:0 (Lignocerinsäure) <0,1 * %
 gesättigte Fettsäuren gesamt 17,7 %
 einfach ungesättigte Fettsäuren gesamt 69,8 %
 mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt 12,4 %
 trans-Ölsäure 0,02 %
 trans-Linol/Linolensäuren 0,03 %
 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) 0,13 %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) 0,16 %

J7133 Peroxidzahl (#)

 Methode: DGF C-VI 6a - Teil 1, Titrimetrie
 Peroxidzahl 7,3 meqO2/kg

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

 Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang IX, Photometrie
 Delta-K <0,001 *
 K 232 1,866
 K 270 0,088

JJ00Q Triglyceridverteilung (#)

 Methode: DGF C-VI 14, GC-FID
 POP 7,4 %
 PLP 3,6 %
 POO 30,0 %
 PLO 12,6 %
 OOS 3,2 %
 OOO 29,7 %
 OLO 11,5 %
 LLO 2,0 %
 LLL <0,1 * %
 Summe Triglyceride 100,0 %
 sonstige 0,0 %

JK04M Alkylester- und Wachsgehalt (#)

 Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang XX, GC-FID
 Fettsäuremethylester FAME (Summe) 4 mg/kg
 Fettsäureethylester FAEE (Summe) 4 mg/kg
 Summe der FAME und FAEE 8 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	1,00	
C40 Ester	37,8	mg/kg
C42 Ester	20,3	mg/kg
C44 Ester	<12	* mg/kg
C46 Ester	<12	* mg/kg
Summe der Wachse (C40 bis C46)	58,1	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.		
Andere gesuchte Pestizide	nicht nachweisbar	
Oxyfluorfen	0,01	mg/kg
Grenzwert bzw. Spezifikation	5	mg/kg
SP424 Organophosphor Pestizide		
Methode: ASU L00.00-34, GC-FPD		
Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.		
Andere gesuchte Pestizide	nicht nachweisbar	
Chlorpyrifos (-ethyl)	0,02	mg/kg
Grenzwert bzw. Spezifikation	0,25	mg/kg
JJ0HS Biophenole (#)		
Methode: COI/T.20/Doc. No 29, HPLC-DAD		
Biophenole	390	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.

Bei der vorliegenden Probe handelt es sich um ein weiterverarbeitetes Lebensmittel im Sinne des Art. 20 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 (Pestizidrückstände-HöchstgehaltsVO). Der jeweilige Höchstgehalt wurde unter Berücksichtigung eines Konzentrierungsfaktors von 5 berechnet.

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

Unterschrift


 Team Leader ASM (Nadja Liebmann)