

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-024964-01****Proben - Nr.: 703-2013-00630173**

Betrifft	Olivenöl konventionell, fruchtig - Messenien, Gargaliani (Bergseite), 100% Koroneiki
Probennummer Kunde	GR 6
Anzahl Probenbehälter	1
Bruttogewicht /-volumen	295,3 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, sehr fruchtig, grün mit leichter reifer Note

Geschmack

arteigen, sehr fruchtig, bitter, scharf, insgesamt abgerundet

Bewertung

Harmonie:	6,4
Fruchtigkeit:	6,3
Bitterkeit:	4,4
Schärfe:	4,5
Fehler:	0

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

Methode: ISO 662, Gravimetrie

Wasser und Flüchtiges 0,10 %

JJ06U Fettsäureprofil (#)

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

C 14:0 (Myristinsäure)	<0,05	* %
C 16:0 (Palmitinsäure)	11,6	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,9	%
C 17:0 (Margarinsäure)	<0,1	* %
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	<0,1	* %
C 18:0 (Stearinsäure)	2,6	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	75,2	%
C 18:1-11 (Vaccensäure)	2,1	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:2 (Linolsäure)	5,6	%
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)	0,2	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren gesamt	15,0	%
einfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	78,6	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	6,3	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,03	%
sonstige	<0,1	* %

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode: DGF C-V 2, Titrimetrie

Säurezahl	0,40	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,20	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,14	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,18	%

J7133 Peroxidzahl (#)

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

Peroxidzahl 4,9 meqO2/kg

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

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

Delta-K	<0,001	*
K 232	1,496	
K 270	0,118	

JJ00Q Triglyceridverteilung (#)

Methode: DGF C-VI 14, GC-FID

POP	4,8	%
PLP	1,1	%
POO	30,3	%
PLO	5,4	%
OOS	5,7	%
OOO	44,6	%
OLO	7,2	%
LLO	0,9	%
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) 5 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

Fettsäureethylester FAEE (Summe)	2	mg/kg
Summe der FAME und FAEE	7	mg/kg
Verhältnis FAEE/FAME	0,40	
C40 Ester	25,7	mg/kg
C42 Ester	23,8	mg/kg
C44 Ester	<12	* mg/kg
C46 Ester	<12	* mg/kg
Summe der Wachse (C40 bis C46)	49,5	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.		
Gesuchte Pestizide	nicht nachweisbar	mg/kg
SP424 Organophosphor Pestizide		
Methode: ASU L00.00-34, GC-FPD		
Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.		
Gesuchte Pestizide	nicht nachweisbar	
JJ0HS Biophenole (#)		
Methode: COI/T.20/Doc. No 29, HPLC-DAD		
Biophenole	382	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.

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

Unterschrift



 Team Leader ASM (Nadja Liebmann)