

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-024967-01****Proben - Nr.: 703-2013-00630176**

Betrifft	Olivenöl - Bio - Kreta, Skinokapsala - 100% Psiloeles (Familie der Koroneiki)
Probennummer Kunde	GR 9
Anzahl Probenbehälter	1
Bruttogewicht /-volumen	296,9 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

Geschmack

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

Bewertung

Harmonie:	6,5
Fruchtigkeit:	6,7
Bitterkeit:	4,5
Schärfe:	4,8
Fehler:	0

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

Methode: ISO 662, Gravimetrie

Wasser und Flüchtiges 0,08 %

JJ06U Fettsäureprofil (#)

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

C 14:0 (Myristinsäure)	<0,05	* %
C 16:0 (Palmitinsäure)	12,1	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,0	%
C 17:0 (Margarinsäure)	<0,1	* %
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	<0,1	* %
C 18:0 (Stearinsäure)	2,8	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	74,5	%
C 18:1-11 (Vaccensäure)	2,3	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:2 (Linolsäure)	5,5	%
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)	0,1	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren gesamt	15,5	%
einfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	78,2	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	6,2	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,03	%
sonstige	<0,1	* %

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode: DGF C-V 2, Titrimetrie

Säurezahl	0,38	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,19	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,13	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,17	%

J7133 Peroxidzahl (#)

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

Peroxidzahl 5,7 meqO2/kg

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

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

Delta-K	<0,001	*
K 232	1,514	
K 270	0,115	

JJ00Q Triglyceridverteilung (#)

Methode: DGF C-VI 14, GC-FID

POP	4,9	%
PLP	1,3	%
POO	29,8	%
PLO	5,8	%
OOS	5,8	%
OOO	44,7	%
OLO	6,8	%
LLO	0,8	%
LLL	<0,1	* %
Summe Triglyceride	99,9	%
sonstige	0,1	%

JK04M Alkylester- und Wachsgehalt (#)

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

Fettsäuremethylester FAME (Summe) 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

Fettsäureethylester FAEE (Summe)	6	mg/kg
Summe der FAME und FAEE	14	mg/kg
Verhältnis FAEE/FAME	0,75	
C40 Ester	19,8	mg/kg
C42 Ester	15,9	mg/kg
C44 Ester	<12	* mg/kg
C46 Ester	<12	* mg/kg
Summe der Wachse (C40 bis C46)	35,7	mg/kg
JJ0HS Biophenole (#)		
Methode: COI/T.20/Doc. No 29, HPLC-DAD		
Biophenole	391	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.

Unterschrift



Team Leader ASM (Nadja Liebmann)