

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

**Sachbearbeiter** Frau H. Ibach - 1706  
**Kundenbetreuer** Frau H. Ibach - 1706

Prüfberichtsdatum 06.01.2020  
Seite 1/3

## Prüfbericht AR-20-JK-001079-01



## Probennummer 703-2019-00176799

<b>Betrifft</b>	Bio-Olivenöl No. 23 Sinanos "Zeit" Tank 3
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	k. A.
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	3
<b>Bruttogewicht /-volumen</b>	1604,6 g
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>EAN-Code</b>	2227421001111
<b>Angegebene Füllmenge</b>	0,5 l
<b>Auftraggeber</b>	Herr Conrad Bölicke
<b>Einsender</b>	Herr Christoph Sippel
<b>Verpackung</b>	Weißblechdose mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Eingangsdatum</b>	16.12.2019
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	16.12.2019 / 03.01.2020

### PRÜFERGEBNISSE

#### Sensorische Untersuchung

##### JK0ED Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)

Methode :	VO (EWG) 2568/91, Anhang XII:2016-07, PV 01406 V6, Organoleptik	
Anzahl der Prüfer	8-12	
Fruchtigkeitsmedian	6,0	
Bitterkeitsmedian	3,0	
Schärfemedian	3,3	
Median Harmonie	7,0	
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit	
Fehler	0,0	
Kategorie	Nativ Extra	

#### Physikalisch-chemische Untersuchung

##### JJ06U Fettsäureprofil (#)

Methode :	VO (EWG) Nr. 2568/91, Anhang X:2015-10, PV 01282, GC-FID	
C 14:0 (Myristinsäure)	<0,01	* %
C 16:0 (Palmitinsäure)	11,95	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,72	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,04	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,05	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,58	%

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. Katrin Hoenicke

Ust ID.Nr.: DE 127489506

Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17

IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50



Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00

C 18:1-9 (Ölsäure)	69,24	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	1,96	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	11,85	%
C 18:2 (cis/trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:2 (trans/trans) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,53	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,01	* %
C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere	0,01	%
C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere	<0,01	* %
C 20:0 (Arachinsäure)	0,46	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,33	%
C 22:0 (Behensäure)	0,13	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	15,23	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	72,31	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	12,38	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,04	%
sonstige	<0,1	* %

**JJV0M UV-Spektrophotometrische Analyse (#)**

Methode : VO (EWG) 2568/91, Anhang IX:2015-10, PV 00888, Spektrophotometrie

K 232 (in Isooctan)	1,67	
K 268 (in Isooctan)	0,11	
Delta-K	<0,01	*

**JK09E Alkylester- und Wachsgehalt (#)**

Methode : Interne Methode, PV 01416 V2, LC-GC-FID

Fettsäureethylester FAEE (Summe)	< 5	* mg/kg Fett
Fettsäuremethylester FAME (Summe)	< 5	* mg/kg Fett
Summe der FAME und FAEE	0	mg/kg Fett
C42 Ester	21	mg/kg Fett
C44 Ester	<12	* mg/kg Fett
C46 Ester	<12	* mg/kg Fett
Summe der Wachse (C42 bis C46)	21	mg/kg Fett

**JKPHE Pheophytine (#)**

Methode : ISO 29841:2009-03, mod., PV 01254, LC-DAD

(Modifikation: keine Verwendung von SPE-Säulen, Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Pyropheophytin A	4,6	%
Pheophytin a	78,9	%
Pheophytin a'	16,5	%

**JJ0HS Biophenole (#)**

Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Biophenole	325	mg/kg
------------	-----	-------

\* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

(#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert.

**BEURTEILUNG**

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‘.

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. Katrin Hoenicke

Ust ID.Nr.: DE 127489506

Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17

IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter <http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.



Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00

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



---

Analytical Service Manager (Helena Ibach)

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. Katrin Hoenicke

Ust ID.Nr.: DE 127489506

Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17

IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter <http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.



Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00