

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen
GmbH
Am Bogen 5
Herr Conrad Bölicke
27412 Wilstedt**Sachbearbeiter** Frau H. Ibach - 1706
Kundenbetreuer Frau H. Ibach - 1706Prüfberichtsdatum 06.11.2020
Seite 1/3**Prüfbericht AR-20-JK-134514-01****Probennummer 703-2020-00135965**

Betrifft	Natives Olivenöl Extra No. 2 005-10530-0002888808
Probennummer Kunde	100-1-02-0100-ST
Handelsmarke	arteFakt Selection
Lot/Los-Nr.	2020/21
Mindesthaltbarkeitsdatum	31.12.2022
Anzahl Probenbehälter	2
Bruttogewicht /-volumen	1039,4g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Bezeichnung	Bio
Lieferant	Di Giovanna
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH
Überbringer	Bote
Verpackung	Glas
Eingangsdatum	30.10.2020
Beginn/Ende der Untersuchungen	02.11.2020 / 06.11.2020

PRÜFERGEBNISSE**Sensorische Untersuchung**

JK0ED	Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)
Methode :	VO (EWG) 2568/91, Anhang XII:2016-07, PV 01406, Organoleptik
Anzahl der Prüfer	8-12
Fruchtigkeitsmedian	5,7
Bitterkeitsmedian	3,2
Schärfemedian	4,0
Median Harmonie	7,0
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit
Fehler	0,0
Kategorie	Nativ Extra

Physikalisch-chemische Untersuchung

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

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.: DE127489506
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM31
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Deutsche
Akreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00

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)	13,50	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,07	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,12	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,21	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,96	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	68,85	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	2,54	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	8,89	%
C 18:2 (cis/trans) Isomere	0,01	%
C 18:2 (trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:2 (trans/trans) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,75	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,01	* %
C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere	0,02	%
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)	0,48	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,30	%
C 22:0 (Behensäure)	0,12	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	17,27	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	73,00	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	9,63	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,04	%
sonstige	<0,1	* %

JK04T Peroxidzahl (#)

Methode : § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie		
Peroxidzahl	2,7	meqO2/kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode : DGF C-V 2:2006, PV 01147, Titration		
Säurezahl	0,35	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,18	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,12	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,16	%

JJV0M UV-Spektrophotometrische Analyse (#)

Methode : VO (EWG) 2568/91, Anhang IX:2015-10, PV 00888, Spektrophotometrie		
K 232 (in Isooctan)	1,65	
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

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bezieht sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

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.: DE127489506

Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM33
 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

C42 Ester	19	mg/kg Fett
C44 Ester	<12	* mg/kg Fett
C46 Ester	<12	* mg/kg Fett
Summe der Wachse (C42 bis C46)	19	mg/kg Fett

JK07U Isomere Diacylglyceride (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No.32:2013-11, mod., PV 01433, GC-FID

(Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung; Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	95,5	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	4,5	%
Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride	21,2	
1,2-Diglyceride	1,27	g/100 g
1,3-Diglyceride	0,06	g/100 g

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	0,5	%
Pheophytin a	85,8	%
Pheophytin a'	13,7	%

JJ0HS Biophenole (#)

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

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Biophenole	223	mg/kg
------------	-----	-------

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

(#) = Eurofins Analytik GmbH 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



Analytical Service Manager (Helena Ibach)

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

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.: DE127489506
 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