

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 05.03.2020
Seite 1/3

Prüfbericht AR-20-JK-029674-01

Probennummer 703-2020-00027704

Betrifft	Olivenöl No. 3 fruchtig, Bio, 2019/20 005-10530-0002327160
Probennummer Kunde	100-1-03-STFR
Handelsmarke	arteFakt Selection
Lot/Los-Nr.	2019/20
Anzahl Probenbehälter	4
Bruttogewicht /-volumen	1764,7 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Bezeichnung	Bio
Lieferant	Librandi
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH
Überbringer	006-10530-0000481646
Verpackung	Glasflasche mit Schraubverschluss
PO-Nummer	Wiederholungsanalyse zu 703-2020-00019309 bzw. 703
Eingangsdatum	29.02.2020
Beginn/Ende der Untersuchungen	29.02.2020 / 05.03.2020

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	5,8
Bitterkeitsmedian	3,3
Schärfemedian	3,7
Median Harmonie	7,4
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.: DE 127489506
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM33
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)	13,26	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,10	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,13	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,21	%
C 18:0 (Stearinsäure)	3,43	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	68,63	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	2,41	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	9,04	%
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)	0,68	%
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)	0,52	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,29	%
C 22:0 (Behensäure)	0,13	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	17,54	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	72,66	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	9,71	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,04	%
sonstige	<0,1	* %

JKNMR 1H-NMR-Analyse

Methode : Interne Methode, NMR

siehe Anhang

1H-NMR Messung in ACN und CDCl3 (Artefakt)

JK04T Peroxidzahl (#)

Methode : § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie

Peroxidzahl 5,3 meqO2/kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode : DGF C-V 2:2006, PV 01147, Titration

Säurezahl	0,27	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,13	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,10	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,12	%

JJV0M UV-Spektrophotometrische Analyse (#)

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

K 232 (in Isooctan)	1,99	
K 268 (in Isooctan)	0,12	
Delta-K	<0,01	*

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.: DE 127489506
 Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM31
 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

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

JK07U Isomere Diacylglyceride (#)

Methode :	COI/T.20/Doc. No 32:2013-11, PV 01433, GC-FID	
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	92,8	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	7,2	%
Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride	12,9	
1,2-Diglyceride	1,42	g/100 g
1,3-Diglyceride	0,11	g/100 g

JKPHE Pheophytine (#)

Methode :	ISO 29841:2009-03, mod., PV 01254, LC-DAD	
<i>(Modifikation: keine Verwendung von SPE-Säulen, Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)</i>		
Pyropheophytin A	1,0	%
Pheophytin a	92,4	%
Pheophytin a'	6,5	%

JJ0HS Biophenole (#)

Methode :	COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD	
<i>(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)</i>		
Biophenole	205	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‘.

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 (Fabienne Keller)

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.: 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