

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 27.02.2019
Seite 1/2**Prüfbericht AR-19-JK-026127-01****Probennummer 703-2019-00018301**

Betrifft	arteFakt - classic Koroneiki No.27 fruchtig, RK 2018/2019
Probennummer Kunde	19
Anzahl Probenbehälter	2
Bruttogewicht /-volumen	1108,1 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Auftraggeber	Herr Conrad Bölicke
Einsender	Herr Conrad Bölicke
Verpackung	Weißblechdose
Eingangsdatum	08.02.2019
Beginn/Ende der Untersuchungen	08.02.2019 / 26.02.2019

PRÜFERGEBNISSE**Sensorische Untersuchung****JK04J Sensorische Panel Prüfung von nativem Olivenöl Extra (#)**

Methode : VO (EWG) 2568/91, Anhang XII:2016-07, PV 01406, Organoleptik

Sensorischer Befund**Anzahl der Prüfer**Gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2568/91
8 bis 12 Prüfer**Bewertung**Fruchtigkeitsmedian: 5,1
Bitterkeitsmedian: 2,8
Schärfemedian: 2,8
Median Harmonie: 5,9
Reifegrad: fruchtig
Fehlermedian: 0

Kategorie: Natives Olivenöl Extra

Physikalisch-chemische Untersuchung**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

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

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

Säurezahl	0,66	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,33	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,24	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,30	%
JK07U Isomere Diacylglyceride (#)		
Methode : COI/T.20/Doc. No 32:2013-11, PV 01433, GC-FID		
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	82,4	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	17,6	%
Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride	4,7	
1,2-Diglyceride	1,55	g/100 g
1,3-Diglyceride	0,33	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	91,8	%
Pheophytin a'	7,2	%

(#) = 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 sowohl den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein extra natives Olivenöl als auch den zurzeit für den Nachweis einer unzulässigen thermischen Behandlung sowie als Qualitätskriterium (u.a. Alter des Öles) diskutierten "Beurteilungswerten" für Pyropheophytine beziehungsweise Diacylglyceride.

Unterschrift



 Analytical Service Manager (Julia Kockmann)