

Hans Christian Meyer und Matthias Meyer
Herr Matthias Meyer
Lebensmittelhandel GbR
Hans-Rubbert-Straße 20
22119 Hamburg**Sachbearbeiter** Frau H. Ibach - 1706
Kundenbetreuer Frau H. Ibach - 1706Prüfberichtsdatum 03.05.2019
Seite 1/3**Prüfbericht AR-19-JK-011437-02**

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-19-JK-011437-01

Probennummer 703-2019-00008815

Betrifft	Natives Olivenöl extra
Lot/Los-Nr.	2019-01-01
Anzahl Probenbehälter	1
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Angegebene Füllmenge	3 litri e
Auftraggeber	Herr Matthias Meyer
Einsender	Herr Matthias Meyer
Überbringer	Bote
Verpackung	Aluminiumbehälter mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
Eingangsdatum	22.01.2019
Beginn/Ende der Untersuchungen	22.01.2019 / 28.01.2019

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: 6,1
Bitterkeitsmedian: 3,5
Schärfemedian: 3,5
Median Harmonie: 7,0
Reifegrad: grüne Fruchtigkeit
Fehlermedian: 0

Kategorie: Natives Olivenöl Extra

Physikalisch-chemische Untersuchung**JJ00V Dichte (#)**

Methode : DGF C-IV 2d:2016, mod., PV 01025, Densimetry

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

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-19-JK-011437-01

(Modifikation: Anwendung auch auf Säfte sowie klare, homogene flüssige Lebensmittel)

Dichte 0,912 g/ml

J7112 Wasser und Flüchtiges (Öle, Fette) (#)

Methode : ISO 662 (Methode B):2016-08, mod., PV 00164, Gravimetrie

(Modifikation: Durchführung von Verfahren B; Durchführung einer Einfachbestimmung)

Wasser und Flüchtiges 0,11 %

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)	13,36	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,11	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,04	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,09	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,05	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	72,87	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	2,72	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	6,14	%
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	0,01	%
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)	0,36	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,31	%
C 22:0 (Behensäure)	0,11	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	15,99	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	77,12	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	6,81	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,03	%
sonstige	<0,1	* %

JKB7E Nährwerte in 100 ml

Methode : gem. VO (EU) 1169/2011, , Berechnung

Energie	3371	kJ
Energie	820	kcal
Gesamtfett	91,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	14,6	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	70,2	g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	6,2	g
Kohlenhydrate	<0,1	g
davon Zucker	<0,1	g
Eiweiß	<0,1	g
Salz	<0,01	g

JK04T Peroxidzahl (#)

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

Peroxidzahl 3,4 meqO2/kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

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

Säurezahl 0,30 mg KOH/g

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

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-19-JK-011437-01

Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,15	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,11	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,14	%
JJVOM 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)	0,18	
Delta-K	<0,01	*
J7087 Unlösliche Verunreinigungen (#)		
Methode :	DIN EN ISO 663:2009-03, mod., PV 00149, Gravimetrie	
<i>(Modifikation: Verwendung von Isooctan statt n-Hexan oder Petrolether)</i>		
Schmutz	<0,01	* %

* = 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)