

Hans Christian Meyer und Matthias Meyer  
Lebensmittelhandel GbR  
Hans-Rubbert-Straße 20  
22119 Hamburg

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

Prüfberichtsdatum 23.01.2020  
Seite 1/3

**Prüfbericht AR-20-JK-009022-01**

**Probennummer 703-2020-00006094**

<b>Betrifft</b>	Öl
<b>Lot/Los-Nr.</b>	k. Angabe
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	1
<b>Bruttogewicht /-volumen</b>	3030,1 g
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>Auftraggeber</b>	Hans Christian Meyer und Matthias Meyer
<b>Einsender</b>	Herr Matthias Meyer
<b>Überbringer</b>	Post
<b>Verpackung</b>	Kanister
<b>Eingangsdatum</b>	16.01.2020
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	17.01.2020 / 22.01.2020

**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 5,8  
Bitterkeitsmedian 3,3  
Schärfemedian 3,9  
Median Harmonie 6,7  
Reifegrad grüne Fruchtigkeit  
Fehler 0,0  
Kategorie Nativ Extra

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

Methode : DGF C-IV 2d:2016, mod., PV 01025, Densimetry  
(Modifikation: Anwendung auch auf Säfte sowie klare, homogene flüssige Lebensmittel)

Dichte 0,912 g/ml  
Temperatur 20 °C

**J7112 Wasser und Flüchtigtes (Öle, Fette) (#)**

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.

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  
Akreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00

Methode : ISO 662 (Methode B):2016-08, mod., PV 00164, Gravimetrie  
 (Modifikation: Durchführung von Verfahren B; Durchführung einer Einfachbestimmung)

Wasser und Flüchtiges 0,08 %

**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)	13,35	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,22	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,04	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,09	%
C 18:0 (Stearinsäure)	1,85	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	72,16	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	3,13	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,01	%
C 18:2 (Linolsäure)	6,68	%
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)	0,63	%
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)	0,32	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,29	%
C 22:0 (Behensäure)	<0,1	* %
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	15,71	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	76,91	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	7,32	%
trans-Ölsäure	0,01	%
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	14,3	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	70,1	g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	6,7	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 3,6 meqO2/kg

**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

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.

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 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

Methode :	DGF C-V 2:2006, PV 01147, Titration		
Säurezahl	0,22		mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,11		%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	<0,1	*	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,10		%
<b>JJV0M UV-Spektrophotometrische Analyse (#)</b>			
Methode :	VO (EWG) 2568/91, Anhang IX:2015-10, PV 00888, Spektrophotometrie		
K 232 (in Isooctan)	1,79		
K 268 (in Isooctan)	0,17		
Delta-K	<0,01	*	
<b>J7087 Unlösliche Verunreinigungen (#)</b>			
Methode :	DIN EN ISO 663:2009-03, mod., PV 00149, Gravimetrie (Modifikation: Verwendung von Isooctan statt n-Hexan oder Petrolether)		
Schmutz	<0,01	*	%

\* = 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‘.



Unterschrift

Analytical Service Manager (Diana König)

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.

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