

Hans Christian Meyer und Matthias Meyer
Lebensmittelhandel GbR
Hans-Rubbert-Straße 20
22119 Hamburganalytik@eurofins.de
www.eurofins.de**Sachbearbeiter** Frau H. Ibach - 1706
Kundenbetreuer Frau H. Ibach - 1706Prüfberichtsdatum 21.12.2020
Seite 1/3**Prüfbericht AR-20-JK-156869-01****Probennummer 703-2020-00156505**

Betrifft	Oliven oil
Anzahl Probenbehälter	2
Bruttogewicht /-volumen	2612,7 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Auftraggeber	Hans Christian Meyer und Matthias Meyer
Einsender	Hans Christian Meyer und Matthias Meyer
Überbringer	Bote
Verpackung	Glasflasche mit Schraubverschluss
Eingangsdatum	09.12.2020
Beginn/Ende der Untersuchungen	10.12.2020 / 18.12.2020

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	5,6	
Bitterkeitsmedian	3,5	
Schärfemedian	3,8	
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) (#)

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

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 HYVEDEMM33
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Deutsche
Akreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00

(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)	12,89	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,13	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,05	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,10	%
C 18:0 (Stearinsäure)	1,94	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	74,11	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	2,72	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,01	%
C 18:2 (Linolsäure)	5,46	%
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)	0,66	%
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	15,42	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	78,39	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	6,12	%
trans-Ölsäure	0,01	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,03	%
sonstige	<0,1	* %

JKB7E Nährwerte in 100 ml

Methode : Berechnung, BT 00022 V1, Berechnung

Energie	3371	kJ
Energie	820	kcal
Gesamtfett	91,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	14,0	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	71,4	g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	5,6	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	2,1	meqO2/kg
-------------	-----	----------

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

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

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 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

Säurezahl	0,26	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,13	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	<0,1	* %
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)	1,72	
K 268 (in Isooctan)	0,13	
Delta-K	<0,01	*
J7087 Unlösliche Verunreinigungen (#)		
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‘. 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.

