

Prüfbericht / Analytical report AR-25-JK-013569-01



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008548

Betrifft / Reference	Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra
Probennummer Kunde / Client sample code	Ernte 2024-2025
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	Art.-Nr.: 100032
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	LE 4815, LE 4816, LE 4818, LE 4800, LE 4797, LE 4817 24/06/2026
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	e 500ml
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB388397
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	Post
Verpackung / Packaging	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	23.01.2025
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	23.01.2025 / 04.02.2025

PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS

Sensorische Untersuchung

JK0ED Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)

Methode / Method COI/T.20/Doc.No15/Rev.11 2024, PV 01637, Organoleptik

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn
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.


Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00


Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativem
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

Fruchtigkeitsmedian	5,4
Bitterkeitsmedian	3,4
Schärfemedian	3,7
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit
Fehlermedian	0,0
Kategorie	Nativ Extra

JKHAR Bestimmung der Harmonie in nativem Olivenöl (#)

Methode / Method DIN EN ISO 13299:2016-09, PV 01681 V1, Organoleptik [Organoleptik]
Median Harmonie 6,1

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

(#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert. / Eurofins Analytik GmbH is accredited for this test.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Helena Buck)

Prüfbericht / Analytical report AR-25-JK-011910-01



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008549

Betrifft / Reference	Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra
Probennummer Kunde / Client sample code	Ernte 2024-2025
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	Art.-Nr.: 100032
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	LE 4815, LE 4816, LE 4818, LE 4800, LE 4797, LE 4817 24/06/2026
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	e 500ml
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB388397
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	Post
Verpackung / Packaging	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	23.01.2025
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	23.01.2025 / 03.02.2025

PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS

Physikalisch-chemische Untersuchung

JJ06U Fettsäureprofil (#)

Methode / Method COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1:2017, mod., PV 01662, GC-FID

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyń

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.


Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00


Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

(Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung, Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst.)

C 14:0 (Myristinsäure)	0,02	%
	± 0,05	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	10,92	%
	± 0,33	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,58	%
	± 0,05	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,06	%
	± 0,05	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,08	%
	± 0,05	%
C 18:0 (Stearinsäure)	3,01	%
	± 0,10	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	70,71	%
	± 2,12	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	1,75	%
	± 0,07	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
	± 0,05	%
C 18:2 (Linolsäure)	10,58	%
	± 0,32	%
C 18:2 (cis/trans) Isomere	0,01	%
	± 0,05	%
C 18:2 (trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:2 (trans/trans) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	1,04	%
	± 0,06	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,01	* %
C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere	0,02	%
	± 0,05	%
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)	0,48	%
	± 0,05	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,38	%
	± 0,05	%
C 22:0 (Behensäure)	0,14	%
	± 0,05	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
Gesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	14,71	%
Einfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	73,57	%
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	11,62	%
Summe trans-Isomere Ölsäure (% Gesamt-FS)	0,02	%
Summe trans-Isomere Linol- und Linolensäure (% Gesamt-FS)	0,04	%
Sonstige Fettsäuren (% Gesamt-FS)	<0,1	* %

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode / Method DGF C-V 2:2020, 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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn

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.



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00



Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

Säurezahl	0,52	mg KOH/g
	± 0,051	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,26	%
	± 0,050	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,18	%
	± 0,050	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,24	%
	± 0,050	%

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze / below indicated quantification level

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

(#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert. / Eurofins Analytik GmbH is accredited for this test.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Helena Buck)

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn

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.



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00



Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

**World Olive Center for Health**

76 Imittou St. 5th floor
11634, Pagkrati, Athens
Tel: 2107525134
info@worldolivecenter.com

**Athens:** 22/05/2025**Cert. Num:** C2425-00760**CERTIFICATE OF ANALYSIS****Brand Name:** Jordan Organic Olive Oil – EVOO**Owner:** Jordan Olivenol GmbH**Variety:****Origin:** Lesvos Greece**Harvesting Period:****Oil Mill:****Analysis Date:** 22/05/2025**Production Date:****Chemical Analysis**

Acidity: 0.32(<0.8)

Peroxides: 7.60 meqO₂/Kg (<20)

K232: 1.845 (<2.5), K270: 0.115 (<0.22), ΔK: -0.0040

Oleocanthal 165 mg/Kg

Oleacein 79 mg/Kg

Oleocanthal+Oleacein (index D1) 244 mg/Kg

Ligstroside aglycon (monoaldehyde form) 23 mg/Kg

Oleuropein aglycon (monoaldehyde form) 36 mg/Kg

Ligstroside aglycon (dialdehyde form)* 44 mg/Kg

Oleuropein aglycon (dialdehyde form)** <5 mg/Kg

Free Tyrosol 18 mg/Kg

Total tyrosol derivatives 250 mg/Kg

Total hydroxytyrosol derivatives 120 mg/Kg

Total polyphenols analyzed 370 mg/Kg

Comments:

The levels of oleocanthal are higher than the average values (135 mg/Kg) of the sample included in the international study performed at the University of California, Davis.

The daily consumption of 20 g of the analyzed olive oil provides 7,4mg of hydroxytyrosol, tyrosol or their derivatives.

Olive oils that contain >5 mg per 20 gr belong to the category of oils that protect the blood lipids from oxidative stress according to the Regulation 432/2012 of the European Union.

It should be noted that oleocanthal and oleacein present important biological activity and they have been related with anti-inflammatory, antioxidant, cardioprotective and neuroprotective activity.

The chemical analysis was performed at the National and Kapodistrian University of Athens according to the method that has been submitted to EFET and published in J. Agric. Food Chem. 2012, 60, 11696, J. Agric. Food Chem. 2014, 62, 600 & Molecules 2020, 25, 2449.

The results relate to the analyzed sample.

*Ligstrodiol+Oleokoronol **Oleomissional+Oleuropeindial

Magiatis Prokopios

PROKOPIOS MAGIATIS
ASSOCIATE PROFESSOR
UNIVERSITY OF ATHENS
FACULTY OF PHARMACY
DEPARTMENT OF PHARMACOGNOSY
AND NATURAL PRODUCTS CHEMISTRY

Prüfbericht / Analytical report AR-25-JK-009848-01



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008551

Betrifft / Reference	Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra
Probennummer Kunde / Client sample code	Ernte 2024-2025
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	Art.-Nr.: 100032
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	LE 4815, LE 4816, LE 4818, LE 4800, LE 4797, LE 4817 24/06/2026
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	e 500ml
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB388397
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	Post
Verpackung / Packaging	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	23.01.2025
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	23.01.2025 / 28.01.2025

PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS

Physikalisch-chemische Untersuchung

J7083 Rauchpunkt (#)

Methode / Method DGF C-IV 9:2002, PV 00146, Visuelle Begutachtung

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn
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.


Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00


Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

Rauchpunkt

208

°C

± 15

°C

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

(#)= Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert. / Eurofins Analytik GmbH is accredited for this test.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Helena Buck)

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn

Ust ID.Nr.: DE127489506
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



Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

Prüfbericht / Analytical report AR-25-JK-007885-01

Probennummer / Sample Code 703-2025-00008553

Betrifft / Reference	Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra
Probennummer Kunde / Client sample code	Ernte 2024-2025
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	Art.-Nr.: 100032
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	LE 4815, LE 4816, LE 4818, LE 4800, LE 4797, LE 4817 24/06/2026
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	e 500ml
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB388397
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	Post
Verpackung / Packaging	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	23.01.2025
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	23.01.2025 / 23.01.2025

PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS
Beurteilung
FC007 Kennzeichnungsprüfung
Methode / Method Kennzeichnungsprüfung

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn

Ust ID.Nr.: DE127489506
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50



Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

Kennzeichnung / Beurteilung

Durchgeführt

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

BEURTEILUNG / CONCLUSION

Die uns übermittelte Kennzeichnung des oben benannten Produktes entspricht grundsätzlich den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts. Alle rechtlich geforderten Elemente sind in der richtigen Anordnung vorhanden.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Helena Buck)

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg

Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Wołoszyn

Ust.ID.Nr.: DE127489506

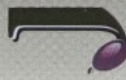
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM31

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.



Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)



Natives Olivenöl extra Bio-Olivenöl

Nährwerte pro 100 ml	3367 kJ / 819 kcal
Energie	
Fett	91 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren	11 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	70 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	9,7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon: Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Alle Analysewerte inkl. freie Fettsäuren online abrufbar unter: www.jordanoliveoil.de - Tel. +49 (0) 212 221 660 11	

Erste Güteklasse. Direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.



Zertifizierungsnummer DIO Griechenland: 23331010010 Reg. (EU) 2018/848

Herstellung, erste Zentrifugierung der Olivenmasse bei höchsten 27° C. Olivensorten: Adamantini & Koloni

Die Oliven für Jordan Bio-Oliveöl stammen aus den eigenen Olivenhainen der Familie Jordan mit von Familien aus der Bergregion Plinouri, Insel Lesvos, Griechenland. Im Zusammenspiel mit der Familie Protouli-Rafail wird Jordan Bio-Oliveöl vor Ort in der eigenen Uschale auf der Insel Lesvos hergestellt und abgefüllt.

Alpha-numerische Kennzeichnung: EL 40 108

Hergestellt und abgefüllt durch Rafail-Protouli

Metra & Ssa EE, Megalochori, Lesvos

Jordan Oliveoil GmbH

An Eschekamp 85, D-40723 Hilden

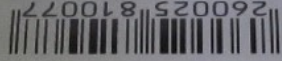
www.jordanoliveoil.de

An einem kühlen und trockenen Ort

lagern und vor Sonnenlicht schützen.

Mindestens haltbar bis:

08/24/2025 ERNTE 2024/2025
BEST 24/12/2024 LE 4017 825



GR-DIO-01

Griechenland-Landwirtschaft

Die Oliven für Jordan Bio-Oliveöl stammen aus den eigenen Olivenhainen der Familie Jordan mit von Familien aus der Bergregion Plinouri, Insel Lesvos, Griechenland. Im Zusammenspiel mit der Familie Protouli-Rafail wird Jordan Bio-Oliveöl vor Ort in der eigenen Uschale auf der Insel Lesvos hergestellt und abgefüllt.



POC/2008-3540.13

Produkt aus Griechenland

Lesvos

g.g.A., geschützte

geografische Angabe

Mindestens haltbar bis:

08/24/2025 ERNTE 2024/2025
BEST 24/12/2024 LE 4017 825



Jordan

Bio-Olivenöl

Natives Olivenöl extra

Premium Qualität über Generationen

Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

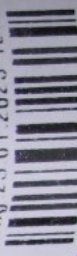


e500ml

Lesvos
g.g.A., geschützte
geografische Angabe

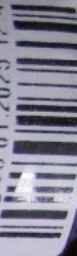
0085556

Exp. 23.01.2025 12:44



0085557

Exp. 23.01.2025 12:44

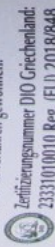




Natives Olivenöl extra Bio-Olivenöl

Nährwerte pro 100 ml	
Energie	3367 kJ / 819 kcal
Fett	91 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren	11 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	70 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	9,7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon: Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Aktuelle Analysewerte inkl. freie Fettsäuren online abrufbar unter: www.jordanolivenoel.de - Tel. +49 (0) 212 221 660 11	

Erste Güteklasse. Direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.



Zertifizierungsnummer DIO Griechenland:
23331010010 Reg. (EU) 2018/848

Herstellung: Erste Zentrifugierung der Olivenmasse bei höchstens 27° C. Olivensorten: Adramitiani & Koloni

Die Oliven für Jordan Bio-Olivenöl stammen aus den eigenen Olivenhainen der Familie Jordan und von Familien aus der Bergregion Pimari, Insel Lesvos, Griechenland. In Zusammenarbeit mit der Familie Protouli-Katelli wird Jordan Bio-Olivenöl vor Ort in der eigenen Ölmühle auf der Insel Lesvos hergestellt und abgefüllt.

Alphanumerische Kennzeichnung: EL 40 108

Hergestellt und abgefüllt durch Raffineri-Protouli Maria & Sia E.E., Megalochori, Lesvos

Jordan Olivenöl GmbH

Am Etchelkamp 85, D-40723 Hilden
www.jordanolivenoel.de

An einem kühlen und trockenen Ort lagern und vor Sonnenlicht schützen.

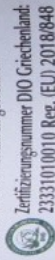
Mindestens haltbar bis
NOV 24/06/2026 ENTE 2024/2025
BEST 24/12/2024 LE 4016 65



Natives Olivenöl extra Bio-Olivenöl

Nährwerte pro 100 ml	
Energie	3367 kJ / 819 kcal
Fett	91 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren	11 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	70 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	9,7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon: Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Aktuelle Analysewerte inkl. freie Fettsäuren online abrufbar unter: www.jordanolivenoel.de - Tel. +49 (0) 212 221 660 11	

Erste Güteklasse. Direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.



Zertifizierungsnummer DIO Griechenland:
23331010010 Reg. (EU) 2018/848

Herstellung: Erste Zentrifugierung der Olivenmasse bei höchstens 27° C. Olivensorten: Adramitiani & Koloni

Die Oliven für Jordan Bio-Olivenöl stammen aus den eigenen Olivenhainen der Familie Jordan und von Familien aus der Bergregion Pimari, Insel Lesvos, Griechenland. In Zusammenarbeit mit der Familie Protouli-Katelli wird Jordan Bio-Olivenöl vor Ort in der eigenen Ölmühle auf der Insel Lesvos hergestellt und abgefüllt.

Alphanumerische Kennzeichnung: EL 40 108

Hergestellt und abgefüllt durch Raffineri-Protouli Maria & Sia E.E., Megalochori, Lesvos

Jordan Olivenöl GmbH

Am Etchelkamp 85, D-40723 Hilden
www.jordanolivenoel.de

An einem kühlen und trockenen Ort lagern und vor Sonnenlicht schützen.

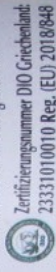
Mindestens haltbar bis
NOV 24/06/2026 ENTE 2024/2025
BEST 24/12/2024 LE 4016 65



Natives Olivenöl extra Bio-Olivenöl

Nährwerte pro 100 ml	
Energie	3367 kJ / 819 kcal
Fett	91 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren	11 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	70 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	9,7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon: Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Aktuelle Analysewerte inkl. freie Fettsäuren online abrufbar unter: www.jordanolivenoel.de - Tel. +49 (0) 212 221 660 11	

Erste Güteklasse. Direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.



Zertifizierungsnummer DIO Griechenland:
23331010010 Reg. (EU) 2018/848

Herstellung: Erste Zentrifugierung der Olivenmasse bei höchstens 27° C. Olivensorten: Adramitiani & Koloni

Die Oliven für Jordan Bio-Olivenöl stammen aus den eigenen Olivenhainen der Familie Jordan und von Familien aus der Bergregion Pimari, Insel Lesvos, Griechenland. In Zusammenarbeit mit der Familie Protouli-Katelli wird Jordan Bio-Olivenöl vor Ort in der eigenen Ölmühle auf der Insel Lesvos hergestellt und abgefüllt.

Alphanumerische Kennzeichnung: EL 40 108

Hergestellt und abgefüllt durch Raffineri-Protouli Maria & Sia E.E., Megalochori, Lesvos

Jordan Olivenöl GmbH

Am Etchelkamp 85, D-40723 Hilden
www.jordanolivenoel.de

An einem kühlen und trockenen Ort lagern und vor Sonnenlicht schützen.

Mindestens haltbar bis
NOV 24/06/2026 ENTE 2024/2025
BEST 24/12/2024 LE 4016 65

Prüfbericht / Analytical report AR-25-JK-011911-01



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008554

Betrifft / Reference	Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra Ernte 2024-2025 Art.-Nr.: 100032
Probennummer Kunde / Client sample code	
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	LE 4815, LE 4816, LE 4818, LE 4800, LE 4797, LE 4817
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	24/06/2026
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	e 500ml
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB388397
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	Post
Verpackung / Packaging	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	23.01.2025
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	23.01.2025 / 03.02.2025

PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS

Physikalisch-chemische Untersuchung

JJ00V Dichte (#)

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

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyń
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.


Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00


Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

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

Dichte	0,913	g/ml
	± 0,001	g/ml
Temperatur	20	°C

LG0WF Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe in Fett/Öl

Methode / Method ISO 662 (method B):2016-08, mod., LEI-SOP-13.11001-L, Gravimetrie

(Modifikation: Einzelbestimmung, Durchführung Methode B)

Unterauftragsvergabe an Eurofins Food & Feed Testing Leipzig GmbH, Leipzig, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile	0,060	%
	± 0,030	%

JJ06U Fettsäureprofil (#)

Methode / Method COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1:2017, mod., PV 01662, GC-FID

(Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung, Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst.)

C 14:0 (Myristinsäure)	0,02	%
	± 0,05	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	10,93	%
	± 0,33	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,59	%
	± 0,05	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,06	%
	± 0,05	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,08	%
	± 0,05	%
C 18:0 (Stearinsäure)	3,00	%
	± 0,10	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	70,75	%
	± 2,12	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	1,69	%
	± 0,07	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
	± 0,05	%
C 18:2 (Linolsäure)	10,60	%
	± 0,32	%
C 18:2 (cis/trans) Isomere	0,01	%
	± 0,05	%
C 18:2 (trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:2 (trans/trans) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	1,04	%
	± 0,06	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,01	* %
C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere	0,02	%
	± 0,05	%
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)	0,48	%
	± 0,05	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,38	%

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen. Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg

Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn

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.



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00



Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

C 22:0 (Behensäure)	± 0,05	%
	0,13	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	± 0,05	%
	<0,1	* %
Gesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	14,70	%
Einfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	73,56	%
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	11,63	%
Summe trans-Isomere Ölsäure (% Gesamt-FS)	0,02	%
Summe trans-Isomere Linol- und Linolensäure (% Ges	0,05	%
Sonstige Fettsäuren (% Gesamt-FS)	<0,1	* %

JKB7E Nährwerte in 100 ml

Methode / Method Berechnung, BT 00022 V1, Berechnung

Energie	3374	kJ
Energie	821	kcal
Gesamtfett	91,2	g
davon gesättigte Fettsäuren	13,4	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	67,1	g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	10,6	g
Kohlenhydrate	<0,1	g
davon Zucker	<0,1	g
Eiweiß	<0,1	g
Salz	<0,01	g

J7087 Unlösliche Verunreinigungen (#)

Methode / Method DIN EN ISO 663:2017-05, PV 00149, Gravimetrie

Schmutz	<0,01	* %
---------	-------	-----

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze / below indicated quantification level

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

(#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert. / Eurofins Analytik GmbH is accredited for this test.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Helena Buck)

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg

Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn

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.



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00



Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

Prüfbericht / Analytical report AR-25-JK-011852-01



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008555

Betrifft / Reference	Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra
Probennummer Kunde / Client sample code	Ernte 2024-2025
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	Art.-Nr.: 100032
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	LE 4815, LE 4816, LE 4818, LE 4800, LE 4797, LE 4817 24/06/2026
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	e 500ml
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB388397
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	Post
Verpackung / Packaging	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	23.01.2025
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	23.01.2025 / 31.01.2025

PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS

Physikalisch-chemische Untersuchung

JK032 Akyester- und Wachsgehalt (#)

Methode / Method COI/T.20/Doc. No 28:2009, mod., PV 01284, GC-FID

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyń

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.



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00



Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst.)

Fettsäureethylester FAEE (Summe)	7	mg/kg Fett
Fettsäuremethylester FAME (Summe)	7	mg/kg Fett
Verhältnis von FAEE/FAME	1,00	
Summe der FAEE und FAME	14	mg/kg Fett
Summe der Wachse (C42 bis C46)	88	mg/kg Fett

JKPHE Pheophytine (#)

Methode / Method ISO 29841:2009-03, mod., PV 01254, LC-DAD

(Modifikation: keine Verwendung von SPE-Säulen, Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Pyropheophytin A	0,8	%
	± 0,4	%
Pheophytin a	85,7	%
	± 8,6	%
Pheophytin a'	13,6	%
	± 1,4	%

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

(#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert. / Eurofins Analytik GmbH is accredited for this test.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Helena Buck)

Prüfbericht / Analytical report AR-25-JK-010089-01



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008556

Betrifft / Reference	Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra
Probennummer Kunde / Client sample code	Ernte 2024-2025
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	Art.-Nr.: 100032
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	LE 4815, LE 4816, LE 4818, LE 4800, LE 4797, LE 4817 24/06/2026
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	e 500ml
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB388397
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	Post
Verpackung / Packaging	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	23.01.2025
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	23.01.2025 / 29.01.2025

PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS

Physikalisch-chemische Untersuchung

JCMF Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH, POSH, MOAH)

Methode / Method Interne Methode, CON-PV 01317 (2024-12), LC-GC-FID

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen. Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn

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.



Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

Unterauftragsvergabe an Eurofins WEJ Contaminants GmbH, Hamburg, welches für diesen Test akkreditiert ist.

MOSH/POSH (gesättigt, kurzkettig) C10-16	<1	* mg/kg
MOSH/POSH (gesättigt, mittelkettig) C16-20	<1	* mg/kg
MOSH/POSH (gesättigt, längerkettig) C20-25	<1	* mg/kg
MOSH/POSH (gesättigt, längerkettig) C25-35	<1	* mg/kg
MOSH/POSH (gesättigt, längerkettig) C35-40	<1	* mg/kg
MOSH/POSH (gesättigt, längerkettig) C40-50	<1	* mg/kg
MOSH/POSH C10-50	1,7	mg/kg
	± 1,0	mg/kg
MOSH/POSH nachgewiesen im Bereich von	C16-C46	
MOAH (aromatisch) C10-16	<1	* mg/kg
MOAH (aromatisch) C16-C25	<1	* mg/kg
MOAH (aromatisch) C25-35	<1	* mg/kg
MOAH (aromatisch) C35-50	<1	* mg/kg
MOAH C10-50	<1	* mg/kg
MOAH nachgewiesen im Bereich von	-	

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze / below indicated quantification level

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

Unterschrift



Analytical Service Manager (Helena Buck)

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg

Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Wołoszyn

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.



Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

Prüfbericht / Analytical report AR-25-JK-011853-01



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008558

Betrifft / Reference	Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra
Probennummer Kunde / Client sample code	Ernte 2024-2025
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	Art.-Nr.: 100032
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	LE 4815, LE 4816, LE 4818, LE 4800, LE 4797, LE 4817 24/06/2026
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	e 500ml
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB388397
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	Post
Verpackung / Packaging	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	23.01.2025
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	23.01.2025 / 31.01.2025

PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS

Physikalisch-chemische Untersuchung

JC10W 12 PAK gemäß EPA

Methode / Method Interne Methode, CON-PV 01176 (2024-04), GC-MS/MS

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn

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.


Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00


Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

Unterauftragsvergabe an Eurofins WEJ Contaminants GmbH, Hamburg, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Phenanthren	2,9	µg/kg
	± 1,5	µg/kg
Anthracen	<0,5	* µg/kg
Fluoranthren	0,6	µg/kg
	± 0,5	µg/kg
Pyren	0,7	µg/kg
	± 0,6	µg/kg
Benzo[a]anthracen	<0,5	* µg/kg
Chrysen	<0,5	* µg/kg
Benzo[b]fluoranthren	<0,5	* µg/kg
Benzo[k]fluoranthren	<0,5	* µg/kg
Benzo[a]pyren	<0,5	* µg/kg
Dibenzo[a,h]anthracen	<0,5	* µg/kg
Indeno[1,2,3-cd]pyren	<0,5	* µg/kg
Benzo[ghi]perylene	<0,5	* µg/kg
Summe PAK 4	nicht berechenbar	µg/kg
Summe der schweren PAKs (>=5 Ringe)	nicht berechenbar	µg/kg
Summe von allen bestimmten PAKs	4,2	µg/kg
	± 2,1	µg/kg

JJ00V Dichte (#)

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

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

Dichte	0,913	g/ml
	± 0,001	g/ml
Temperatur	20	°C

LG0WF Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe in Fett/Öl

Methode / Method ISO 662 (method B):2016-08, mod., LEI-SOP-13.11001-L, Gravimetrie

(Modifikation: Einzelbestimmung, Durchführung Methode B)

Unterauftragsvergabe an Eurofins Food & Feed Testing Leipzig GmbH, Leipzig, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile	0,080	%
	± 0,040	%

JK04T Peroxidzahl (#)

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

Peroxidzahl	5,7	meqO ₂ /kg
	± 1,3	meqO ₂ /kg

J7142 Anisidinzahl (#)

Methode / Method § 64 LFGB L 13.00-15:2018-06, PV 01269, Spektrophotometrie

Anisidinzahl	8,7	
	± 1,5	

JJO15 TOTOX

Methode / Method Berechnung, BT 00018 V1, Berechnung

Totox (ber.: 2x POZ + AnZ)	20,1	
----------------------------	------	--

J7087 Unlösliche Verunreinigungen (#)

Methode / Method DIN EN ISO 663:2017-05, PV 00149, Gravimetrie

Schmutz	<0,01	* %
---------	-------	-----

JK07U Isomere Diacylglyceride (#)

Methode / Method COI/T.20/Doc. No.32:2013-11, mod., PV 01433, GC-FID

(Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung; Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn

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.



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00



Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)

1,2-Diglyceride (Summe)	1,34	g/100 g
1,3-Diglyceride (Summe)	0,20	g/100 g
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	87,0	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	13,0	%
Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride	6,7	

JK07Q Triglyceridverteilung (#)

Methode / Method DGF C-VI 14:2008, mod., PV 00867, GC-FID

(Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung; Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

POP	3,8	%
	± 0,4	%
PLP	1,3	%
	± 0,2	%
POO	24,8	%
	± 2,5	%
PLO	8,0	%
	± 0,8	%
OOS	6,1	%
	± 0,6	%
OOO	38,6	%
	± 3,9	%
OLO	13,8	%
	± 1,4	%
LLO	2,7	%
	± 0,3	%
LLL	0,9	%
	± 0,2	%
sonstige	0,0	%

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze / below indicated quantification level

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

(#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert. / Eurofins Analytik GmbH is accredited for this test.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Helena Buck)

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 wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Wołoszyn

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.



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00



Vom International Olive Council (IOC) anerkanntes
Labor für die sensorische Analyse von nativen
Olivenölen (01.12.2024 - 30.11.2025)