

Jordan Olivenöl GmbH

Landwehr 25

42697 Solingen

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

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

Tel: +49 40 49294 1770

Fax: +49 40 49294 1740

analytik@eurofins.de www eurofins de

Sachbearbeiter / Person in charge Frau F. Keller - 1715 Kundenbetreuer / Client support Frau F. Keller - 1715

> Prüfberichtsdatum / Report date 07.02.2025 Seite / Page 1/2

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



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008548

Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra **Betrifft / Reference**

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 24/06/2026

before date

Anzahl Probenbehälter / Nr. of

sample containers

Eingangstemperatur / Reception Raumtemperatur / room temperature

temperature

EAN-Code / EAN-code 4260025810077

Angegebene Füllmenge / Amount e 500ml

of filling

Auftragsnummer Kunde / AB388397

Purchase order code

Auftraggeber / Ordered by Jordan Olivenöl GmbH Einsender / Submitted by Jordan Olivenöl GmbH

Überbringer / Sender

Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure Verpackung / Packaging

(Originalverpackung)

Eingangsdatum / Reception date

Beginn/Ende der Untersuchungen /

Start/end of analyses

23.01.2025 / 04.02.2025

23.01.2025

PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS

Sensorische Untersuchung

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 erfault

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 HYVEDEMME17

IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50 Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter





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

http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx zur Verfügung stehen

Seite / Page 2/2 Prüfbericht / Analytical report AR-25-JK-013569-01 **Probennummer / Sample Code**

703-2025-00008548

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

Bestimmung der Harmonie in nativem Olivenöl (#) **JKHAR**

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

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

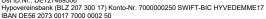
(#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert. / Eurofins Analytik GmbH is accredited for this test.

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

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 HYVEDEMME17
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50









Tel: +49 40 49294 1770

Fax: +49 40 49294 1740

analytik@eurofins.de

www eurofins de

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

Jordan Olivenöl GmbH Landwehr 25 42697 Solingen

Sachbearbeiter / Person in charge Frau F. Keller - 1715 - 1715 Kundenbetreuer / Client support Frau F. Keller

> Prüfberichtsdatum / Report date 04.02.2025 Seite / Page 1/3

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



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008549

Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra **Betrifft / Reference**

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 24/06/2026

before date

Anzahl Probenbehälter / Nr. of

sample containers

Eingangstemperatur / Reception Raumtemperatur / room temperature

temperature

EAN-Code / EAN-code 4260025810077

Angegebene Füllmenge / Amount e 500ml

of filling

Auftragsnummer Kunde / AB388397

Purchase order code

Auftraggeber / Ordered by Jordan Olivenöl GmbH Einsender / Submitted by Jordan Olivenöl GmbH

Überbringer / Sender

Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure Verpackung / Packaging

(Originalverpackung)

23.01.2025

Eingangsdatum / Reception date

23.01.2025 / 03.02.2025 Beginn/Ende der Untersuchungen /

Start/end of analyses

PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS

Physikalisch-chemische Untersuchung

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 erfault.

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 HYVEDEMME17

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)

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx zur Verfügung stehen



Prüfbericht / Analytical report **Probennummer / Sample Code**

AR-25-JK-011910-01 703-2025-00008549

(Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung, Chromato Gegebenheiten angepasst.)	ographiebedingungen an teo	chnisc	he
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		%
5 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	± 0,05		%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,08		%
(± 0,05		%
C 18:0 (Stearinsäure)	3,01		%
5 1000 (5 15 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	± 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		%
o 2010 (Madrimidadio)	± 0,05		%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,38		%
 (± 0,05		%
C 22:0 (Behensäure)	0,14		%
<u> </u>	± 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 (% Ges	0,04		%
Sonstige Fettsäuren (% Gesamt-FS)	<0,1	*	%
JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)	٠٠,١		, 0
Mathed Anthed DOFO VO 2000 DV 24447 That's			

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 Prüfegegenstand 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 HYVEDEMME17

IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Methode / Method DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration







Prüfbericht / Analytical report **Probennummer / Sample Code**

AR-25-JK-011910-01 703-2025-00008549

Säurezahl	0,52	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	± 0,051 0,26	mg KOH/g %
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	± 0,050 0.18	% %
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	± 0,050 0.24	%
Trefe i ettadreti (bereenhet dis i diffittifisadre)	± 0,050	%

Seite / Page 3/3

Unterschrift

Analytical Service Manager (Helena Buck)





^{* =} 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.



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

Production Date:

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Brand Name: Jordan Organic Olive Oil – EVOO Analysis Date: 22/05/2025

Owner: Jordan Olivenol GmbH

Variety:

Origin: Lesvos Greece

Harvesting Period:

Oil Mill:

Chemical Analysis

Acidity: 0.32(<0.8)

Peroxides: 7.60 meqO2/Kg (<20)

Total polyphenols analyzed

K232: 1.84<mark>5</mark> (<2.5), K270: 0.115 (<0.22), ΔK: -0.0040

165 Oleocanthal mg/Kg Oleacein 79 mg/Kg Oleocanthal+Oleacein (index D1) 244 mg/Kg Ligstroside aglycon (monoaldehyde form) 23 mg/Kg Oleuropein aglycon (monoaldehyde form) mg/Kg Ligstroside aglycon (dialdehyde form)* mg/Kg Oleuropein aglycon (dialdehyde form)** mg/Kg Free Tyrosol mg/Kg mg/Kg Total tyrosol derivatives 250 Total hydroxytyrosol derivatives 120 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.

370

mg/Kg

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.

*Ligstrodial+Oleokoronal **Oleomissional+Oleuropeindial

Magiatis Prokopios

PROKOPIOS MAGIATIS

ASSOCIATE PROFESSOR

UNIVERSIDE OF ATHENS
FACULT PROFESSOR

FACULT PROFESSOR

FACULT PROFESSOR

AND NATURAL OF STATEMACOGNOSY

AND NATURAL OF STATEMACOGNOSY

AND NATURAL OF STATEMACOGNOSY



Tel: +49 40 49294 1770

Fax: +49 40 49294 1740

analytik@eurofins.de

www eurofins de

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

Jordan Olivenöl GmbH Landwehr 25 42697 Solingen

> Sachbearbeiter / Person in charge Frau F. Keller - 1715 - 1715 Kundenbetreuer / Client support Frau F. Keller

> > Prüfberichtsdatum / Report date 29.01.2025 Seite / Page 1/2

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



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008551

Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra **Betrifft / Reference**

> 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 24/06/2026

before date

Anzahl Probenbehälter / Nr. of

sample containers

Eingangstemperatur / Reception Raumtemperatur / room temperature

temperature

EAN-Code / EAN-code 4260025810077

Angegebene Füllmenge / Amount e 500ml

of filling

Auftragsnummer Kunde / AB388397

Purchase order code

Auftraggeber / Ordered by Jordan Olivenöl GmbH Einsender / Submitted by Jordan Olivenöl GmbH

Überbringer / Sender

Verpackung / Packaging Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure

(Originalverpackung)

23.01.2025

Eingangsdatum / Reception date

23.01.2025 / 28.01.2025 Beginn/Ende der Untersuchungen /

Start/end of analyses

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 erfault

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 HYVEDEMME17 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)

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter

http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx zur Verfügung stehen



Seite / Page 2/2 Prüfbericht / Analytical report **Probennummer / Sample Code**

AR-25-JK-009848-01 703-2025-00008551

Rauchpunkt

208 ± 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)







Tel: +49 40 49294 1770

Fax: +49 40 49294 1740

analytik@eurofins.de

www eurofins de

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

Jordan Olivenöl GmbH Landwehr 25 42697 Solingen

Sachbearbeiter / Person in charge Frau F. Keller - 1715 - 1715 Kundenbetreuer / Client support Frau F. Keller

> Prüfberichtsdatum / Report date 21.02.2025 Seite / Page 1/2

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



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008553

Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra **Betrifft / Reference**

> 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 24/06/2026

before date

Anzahl Probenbehälter / Nr. of

sample containers

Eingangstemperatur / Reception Raumtemperatur / room temperature

temperature

EAN-Code / EAN-code 4260025810077

Angegebene Füllmenge / Amount e 500ml

of filling

Auftragsnummer Kunde / AB388397

Purchase order code

Auftraggeber / Ordered by Jordan Olivenöl GmbH Einsender / Submitted by Jordan Olivenöl GmbH

Überbringer / Sender

Verpackung / Packaging Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure

(Originalverpackung)

23.01.2025

Eingangsdatum / Reception date

23.01.2025 / 23.01.2025 Beginn/Ende der Untersuchungen /

Start/end of analyses

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 erfault

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 HYVEDEMME17 IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50





Prüfbericht / Analytical report AR-25-JK-007885-01 **Probennummer / Sample Code** 703-2025-00008553

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.

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 HYVEDEMME17
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50







Natives Olivenöl extra Bio-Olivenöl

Nainwerte pro 100 ml 3367 kj / 819 kcal fett davor: - gesättigte Fettsäuren 70 - mehrach ungesättigte Fettsäuren 9,7 davor. Zucker 0 g davor. Zucker 0 g skap. 0 skap. 0 kwaindanlienoel de - Tel. 49 (0) 212 221 660 11

220018 SZ009Z +

the Girellasse. Direkt aus Oliven ausschließlich

Zerfilizierungsnummer DIO Griechenland: 23331010010 Reg. (EU) 2018/848 nt mechanischen Verfahren gewonnen.

Griechenland Landwitschaft GR-BIO-01 kalentakion, Esse Zentrifugierung der Olivenmasse be bistatens 17° C. Olivensorten: Adramitiani & Kolovi

The films in joints the Oliverd stammen aus den eigenen Olivenhainen der familie jirdt wir familie aus der Bergerjon Plomant, insel Lesvis, Griechenland. In Zusammen ein in der familie Protoni-Raffeld wind jordan Bio-Oliverid von Ort in der eigenen Öfmän die trei Inselse bergeschlit und abgefüllt.

Unanumerische Kennzeichnung: EL 40 108

भिष्टकाशी und abgefüllt durch Rafteil-Protouli भिष्ट र र व E.E., Megalochori, Lesvos he Erdelkamp 85, D-40723 Hilden lerba Oliveniol CmbH

POC/2008-3549.12 Produkt aus Griechenland

Lesvos B.g.A. geschülzte geografische Angabe

Mindestens haltbar bis einem kühlen und trockenen Ort

We we somewhicht schittzen.

WANGER INTERACES

WE AVIORATE AND COMMENTACES



Nährwerte pro 100 ml
Energie 3367 kJ / 819 kcal
Fett918
. gesättigte Fettsäuren11
- einfach ungesättigte Fettsäuren 70g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren 9,7 g
Kohlenhydrate
davon: Zucker
Eweiß.
Salz
Akluelle Analysewerte inkl. freie Fettsäuren online abrufbar
inter way inchanolinancel do . Tol +19 (0) 212 221 660 11

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

kälextaltion. Erste Zentrifugierung der Olivenmasse be höchstens 27° C. Olivensorten: Adramitiani & Kolovi Zerlifizierungsnummer DIO Griechenland: 23331010010 Reg. (EU) 2018/848

GR-BIO-01 Griecheniand Landwirtschaft

le Olien în justa bis-Olienol sammen aus den eigenen Olivenhainen der famlis just auf von familier aus der Bergergion Pomani, Insel Lessons, Griechenland In Lasanson. bis mit der familie Pomouli, Aufteils ward jendan Bio-Olivenol von Ont in deregenen Guide all der heel Lesko hergesellt und abgefüllt.

Aphanummerische Kennzeichnung: EL 40 108 Herstellt und abgefüllt durch Rafteli-Protouli Maria & Sia E.E., Megalochori, Lesvos Jordan Olivenöl GmbH

Proclidate Scherker Lesvos

> An einem kühlen und trockenen Ort ww.jordanolivenoel.de

8.8.A. geschülz eografische Ang

Am Eichelkamp 85, D-40723 Hilden

Nov Someonlicht schützen. 和 24%/325 BME 312/315 野丑 24/2/3124 E 4 4 65



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

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

Kalkestraktion. Erste Zentrifugierung der Olivenmasse GR-3041 bei höchstens 27° C. Olivensorten: Adramitiani & Kolovi Grecteriori Ja

De Oten Tir jorden Bin-Chievali stammen aus den eigenet Otherhänet der far und von Familien aus der Bergregion Plenant, Insel Lessus, Grächerlad Bi al beit mit der Familie Protouti-Rahrell wird jorden Bin-Olinenti vor Ort in Arreg-auf der Insel Ichkis Nergestellt und abgefüllt.

Alphanummerische Kennzeichnung: EL 40 108 Hergestellt und abgefüllt durch Raffeli-Protouli Mana & Sia E.E., Megalochori, Lesvos

Am Eichelkamp 85, D-40723 Hilden www.jordanolivenoel.de Jordan Olivenöl GmbH

einem kühlen und trockenen Ort

Wen and our Sonnenlicht schutzen.

H 246/35 THE 34/35

PU 24/2/34 L 446 55





Tel: +49 40 49294 1770

Fax: +49 40 49294 1740

analytik@eurofins.de

www eurofins de

Jordan Olivenöl GmbH

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

Landwehr 25 42697 Solingen

Sachbearbeiter / Person in charge Frau F. Keller - 1715 - 1715 Kundenbetreuer / Client support Frau F. Keller

> Prüfberichtsdatum / Report date 04.02.2025 Seite / Page 1/3

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



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008554

Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra **Betrifft / Reference**

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 24/06/2026

before date

Anzahl Probenbehälter / Nr. of

sample containers

Eingangstemperatur / Reception Raumtemperatur / room temperature

temperature

EAN-Code / EAN-code 4260025810077

Angegebene Füllmenge / Amount e 500ml

of filling

Auftragsnummer Kunde / AB388397

Purchase order code

Auftraggeber / Ordered by Jordan Olivenöl GmbH Einsender / Submitted by Jordan Olivenöl GmbH

Überbringer / Sender

Verpackung / Packaging Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure

(Originalverpackung)

23.01.2025

Eingangsdatum / Reception date

23.01.2025 / 03.02.2025 Beginn/Ende der Untersuchungen /

Start/end of analyses

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 bereitgesteilte 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 erfault

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 HYVEDEMME17

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)

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx zur Verfügung stehen



Prüfbericht / Analytical report AR-25-JK-011911-01 **Probennummer / Sample Code** 703-2025-00008554

Dichte	(Modifikation: Anwendung auch auf Säfte sowie klare, homogene flüssige Lebensmittel,Durc		
Temperatur	Dichte	0,913	g/ml
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			
Methode / Method iSO 662 (method B):2016-08, mod., LEI-SOP-13.11001-L, Gravimetrie (Modifikation: Einzelbestimmung, Durchführung Methode B) 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 (#) Wethode / 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 % C 16:0 (Palmitinsäure) 10,93 % C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere 0,59 % C 17:0 (Margarinsäure) ± 0,05 % C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere ± 0,05 % C 18:0 (Stearinsäure) ± 0,05 % C 18:0 (Stearinsäure) ± 0,05 % C 18:1-11 (cis-Vaccensäure) ± 0,05 % C 18:1-13 (13-Octadecensäure) ± 0,07 % C 18:2 (Linolsäure) ± 0,05 % C 18:2 (trans/cis) Isomere ± 0,05 % C 18:2 (trans/cis) Isomere ± 0,05 % C 18:3 (ighpa-Linolensäure) ± 0,05 % C 18:3 (ighpa-Linolensäure) ± 0,05 % <t< td=""><td>· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·</td><td>20</td><td>°C</td></t<>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	20	°C
1,000 No No No No No No No	Methode / Method ISO 662 (method B):2016-08, mod., LEI-SOP-13.110 (Modifikation: Einzelbestimmung, Durchführung Methode B)		ert ist.
Methode / Methode COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1:2017, mod., PV 01662, GC-FID (Modifikation: Technische Anjassuring an Geräte zur online-Derivalisierung, Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst.) C 14:0 (Myristinsäure)	Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile	0,060	%
Methode / Method COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1:2017, mod., PV 01662, GC-FID (Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivaltsierung, Chromatographiebediingungen an technische Gegebenheiten angepasst.) C 14:0 (Myristinsäure) 0,02 % C 16:0 (Palmitinsäure) ± 0,05 % C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere 0,59 % C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere ± 0,05 % C 17:0 (Margarinsäure) 0,06 % C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere ± 0,05 % C 18:0 (Stearinsäure) 3,00 % C 18:0 (Stearinsäure) ± 0,05 % C 18:1-9 (Ölsäure) ± 0,10 % C 18:1-19 (icis-Vaccensäure) ± 0,10 % C 18:1-13 (13-Octadecensäure) ± 0,07 % C 18:1 (trans) Isomere ± 0,07 % C 18:2 (Linolsäure) ± 0,05 % C 18:2 (trans/cis) Isomere ± 0,05 % C 18:2 (trans/cis) Isomere < 0,01		± 0,030	%
Modafikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung, Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepassit. C 14:0 (Myristinsäure)	JJ06U Fettsäureprofil (#)		
C 14:0 (Myristinsäure) C 16:0 (Palmitinsäure) C 16:0 (Palmitinsäure) C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere C 17:1 (Margarinsäure) C 17:0 (Margarinsäure) C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere C 18:0 (Stearinsäure) C 18:1-9 (Ölsäure) C 18:1-11 (cis-Vaccensäure) C 18:1-13 (13-Octadecensäure) C 18:1 (trans) Isomere C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (cis/trans) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) C 20:0 (Arachinsäure) C 3.48 % £ 0,05 %	(Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung, Chromatographi		nische
C 16:0 (Palmitinsäure) C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere C 17:0 (Margarinsäure) C 17:0 (Margarinsäure) C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere C 18:0 (Stearinsäure) C 18:0 (Stearinsäure) C 18:1-11 (cis-Vaccensäure) C 18:1-11 (cis-Vaccensäure) C 18:1-13 (13-Octadecensäure) C 18:1-13 (13-Octadecensäure) C 18:1 (trans) Isomere C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (Linolsäure) C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) C 20:0 (Arachinsäure) C 3.48 £ 0,05 %		0.02	%
C 16:0 (Palmitinsäure) £ 0,33			
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere C 17:0 (Margarinsäure) C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere C 18:0 (Stearinsäure) C 18:0 (Stearinsäure) C 18:1-9 (Ölsäure) C 18:1-11 (cis-Vaccensäure) C 18:1-13 (13-Octadecensäure) C 18:1 (trans) Isomere C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) C 4.8 %	C 16:0 (Palmitinsäure)		
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	o rolo (i alimanoaaro)		
C 17:0 (Margarinsäure) ± 0,05 % C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere 0,08 % C 18:0 (Stearinsäure) ± 0,05 % C 18:0 (Stearinsäure) ± 0,10 % C 18:1-9 (Ölsäure) 70,75 % C 18:1-11 (cis-Vaccensäure) ± 2,12 % C 18:1-13 (13-Octadecensäure) < 0,07	C 16·1 (Palmitoleinsäure) + Isomere		
C 17:0 (Margarinsäure) £ 0,05 % C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere £ 0,05 % C 18:0 (Stearinsäure) £ 0,10 % C 18:1-9 (Ölsäure) £ 0,10 % C 18:1-9 (Ölsäure) £ 0,10 % C 18:1-11 (cis-Vaccensäure) £ 2,12 % C 18:1-13 (13-Octadecensäure) £ 0,07 % C 18:1 (trans) Isomere £ 0,02 % C 18:2 (Linolsäure) £ 0,05 % C 18:2 (cis/trans) Isomere £ 0,05 % C 18:2 (trans/cis) Isomere £ 0,01 % C 18:3 (qamma-Linolensäure) £ 0,01 * % C 18:3 (gamma-Linolensäure) £ 0,02 % C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere £ 0,01 * % C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere £ 0,02 % £ 0,01 * % C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere £ 0,01 * % C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere	o ro.r (r anniconnectaro) - roomoro		
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere C 18:0 (Stearinsäure) C 18:0 (Stearinsäure) C 18:1-9 (Ölsäure) C 18:1-11 (cis-Vaccensäure) C 18:1-11 (cis-Vaccensäure) C 18:1-13 (13-Octadecensäure) C 18:1 (trans) Isomere C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (cis/trans) Isomere C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) C 48:8 (cis/cis/trans) Isomere C 20:0 (Arachinsäure)	C. 17:0 (Margarinsäure)		
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere £ 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) C 18:1 (trans) Isomere \$ 0,02 % C 18:2 (Linolsäure) \$ 10,60 % £ 0,05 % C 18:2 (cis/trans) Isomere \$ 0,01 % C 18:2 (trans/cis) Isomere \$ 0,01 % C 18:3 (alpha-Linolensäure) \$ 1,04 % C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere \$ 0,01 * % C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere \$ 0,02 % C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere \$ 0,02 % C 18:3 (trans/cis/cis/trans) Isomere \$ 0,01 * % C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere	O 17.0 (Margarinadare)		
C 18:0 (Stearinsäure) C 18:1-9 (Ölsäure) C 18:1-9 (Ölsäure) C 18:1-11 (cis-Vaccensäure) C 18:1-13 (13-Octadecensäure) C 18:1-13 (13-Octadecensäure) C 18:1 (trans) Isomere C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (cis/trans) Isomere D 0,02 % ± 0,05 % C 18:2 (cis/trans) Isomere D 0,01 % C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) C 20:0 (Arachinsäure)	C 17:1 (Hentadecensäure) + Isomere		
C 18:0 (Stearinsäure) \$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc	o Tr. T (Trophadosoficados) - Toomoro		
C 18:1-9 (Ölsäure) C 18:1-10 (Ölsäure) C 18:1-11 (cis-Vaccensäure) C 18:1-13 (13-Octadecensäure) C 18:1 (trans) Isomere C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (cis/trans) Isomere C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) C 20:0 (Arachinsäure) C 3.48 6.40 6.48 6.40 6.48 6.	C 18:0 (Stearinsäure)		
C 18:1-9 (Ölsäure) C 18:1-11 (cis-Vaccensäure) C 18:1-13 (13-Octadecensäure) C 18:1 (trans) Isomere C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (cis/trans) Isomere C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) O 0,48 £ 0,055	o rolo (otoannoadro)		
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure) C 18:1-13 (13-Octadecensäure) C 18:1 (trans) Isomere C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (cis/trans) Isomere C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/trans) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) C 20:0 (Arachinsäure) 0,48 % ± 0,05 %	C. 18·1-9 (Ölsäure)		
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure) C 18:1-13 (13-Octadecensäure) C 18:1 (trans) Isomere C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (cis/trans) Isomere C 18:2 (cis/trans) Isomere C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/trans) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere	o to. to (oldano)		
C 18:1-13 (13-Octadecensäure) \$\frac{1}{2},07\$ % 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\$ % C 18:2 (trans/cis) Isomere \$<0,01\$	C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)		
C 18:1-13 (13-Octadecensäure) C 18:1 (trans) Isomere C 18:1 (trans) Isomere D 0,02 % ± 0,05 % C 18:2 (Linolsäure) 10,60 % ± 0,32 % C 18:2 (cis/trans) Isomere D 0,01 % ± 0,05 % C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/trans) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) D 0,48 % ± 0,05 %	0 10.1 11 (010 Va0001134410)		
C 18:1 (trans) Isomere C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (cis/trans) Isomere C 18:2 (cis/trans) Isomere C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/trans) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) C 20:0 (Arachinsäure) C 30:0 (Arachinsäure) C 40,05 C 50:0 (Arachinsäure) C 50:0 (Arachinsäure) C 60:0 (Arachinsäure) C 70.05 C 70.0	C 18:1-13 (13-Octadecensäure)		
C 18:2 (Linolsäure) C 18:2 (cis/trans) Isomere C 18:2 (cis/trans) Isomere C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/trans) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) D 48 E 0,05 %	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
C 18:2 (Linolsäure) £ 0,32 % C 18:2 (cis/trans) Isomere 0,01 % £ 0,05 % C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/trans) Isomere C 18:3 (quanta-Linolensäure) C 18:3 (quanta-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) 0,48 % £ 0,05 %	o 10.1 (trails) isomere		
C 18:2 (cis/trans) Isomere C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/trans) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) E 0,01 C 20:0 (Arachinsäure) E 0,01 E	C 18:2 (Linolsäure)		
C 18:2 (cis/trans) Isomere £ 0,05 % C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/trans) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 20:0 (Arachinsäure)	o 10.2 (Emoisauro)		
± 0,05 % C 18:2 (trans/cis) Isomere <0,01	C 18:2 (cis/trans) Isomere		
C 18:2 (trans/cis) Isomere C 18:2 (trans/trans) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 20:0 (Arachinsäure)	0 10.2 (03/traffs) 130/fiere		
C 18:2 (trans/trans) Isomere C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 20:0 (Arachinsäure)	C 18:2 (trans/cis) Isomere	,	
C 18:3 (alpha-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/trans/cis/trans) Isomere C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) 1,04 * 0,01 * 0,02 * 0,01			
± 0,06 % C 18:3 (gamma-Linolensäure) <0,01 * % C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere 0,02 % E 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 % E 0,05 %			
C 18:3 (gamma-Linolensäure) C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere 0,02 % ± 0,05 % C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere C 20:0 (Arachinsäure) **Western	C 10.3 (alpha-Linolensaule)		
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 < 18:3 (trans/cis/trans) Isomere < 20:0 (Arachinsäure) 0,02 % ± 0,05 % 0,01 * % 0,48 % ± 0,05 %	C 19:3 (gamma Lipoloneäuro)		
± 0,05 % C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere <0,01	,		
C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere	C 16.5 (dis/dis/trains) isomere		
C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere	C 19:3 (cic/trans/cic) Isamoro		
C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere <0,01 * % C 20:0 (Arachinsäure) 0,48 % ± 0,05 %			
C 20:0 (Arachinsäure) 0,48 % ± 0,05 %			
± 0,05 %			
	C 20:0 (Arachinsäure)		
C 20:1 (Elcosensaure) + Isomere 0,38 %	0.004/5		
	C 20:1 (Elcosensaure) + 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 HYVEDEMME17

IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50







Prüfbericht / Analytical report **Probennummer / Sample Code**

AR-25-JK-011911-01 703-2025-00008554

C 22:0 (Behensäure)	± 0,05 0,13	% %
O ZZ.O (Bononoudio)	± 0,05	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<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)







Tel: +49 40 49294 1770

Fax: +49 40 49294 1740

analytik@eurofins.de

www eurofins de

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

Jordan Olivenöl GmbH Landwehr 25 42697 Solingen

> Sachbearbeiter / Person in charge Frau F. Keller - 1715 - 1715 Kundenbetreuer / Client support Frau F. Keller

> > Prüfberichtsdatum / Report date 04.02.2025 Seite / Page 1/2

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



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008555

Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra **Betrifft / Reference**

> 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 24/06/2026

before date

Anzahl Probenbehälter / Nr. of

sample containers

Eingangstemperatur / Reception Raumtemperatur / room temperature

temperature

EAN-Code / EAN-code 4260025810077

Angegebene Füllmenge / Amount e 500ml

of filling

Auftragsnummer Kunde / AB388397

Purchase order code

Auftraggeber / Ordered by Jordan Olivenöl GmbH Einsender / Submitted by Jordan Olivenöl GmbH

Überbringer / Sender

Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure Verpackung / Packaging

(Originalverpackung)

23.01.2025

Eingangsdatum / Reception date

23.01.2025 / 31.01.2025 Beginn/Ende der Untersuchungen /

Start/end of analyses

PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS

Physikalisch-chemische Untersuchung

Alkylester- 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 erfault

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 HYVEDEMME17

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)

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx zur Verfügung stehen



Prüfbericht / Analytical report **Probennummer / Sample Code**

AR-25-JK-011852-01 703-2025-00008555

(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 techni	ische Gegebenheiten	angepasst)
Pyropheophytin A	8,0	%
	± 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)







Tel: +49 40 49294 1770

Fax: +49 40 49294 1740

analytik@eurofins.de

www eurofins de

Jordan Olivenöl GmbH

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

Landwehr 25 42697 Solingen

Sachbearbeiter / Person in charge Frau F. Keller - 1715 - 1715 Kundenbetreuer / Client support Frau F. Keller

> Prüfberichtsdatum / Report date 29.01.2025 Seite / Page 1/2

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



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008556

Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra **Betrifft / Reference**

> 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 24/06/2026

before date

Anzahl Probenbehälter / Nr. of

sample containers

Eingangstemperatur / Reception Raumtemperatur / room temperature

temperature

EAN-Code / EAN-code 4260025810077

Angegebene Füllmenge / Amount e 500ml

of filling

Auftragsnummer Kunde / AB388397

Purchase order code

Auftraggeber / Ordered by Jordan Olivenöl GmbH Einsender / Submitted by Jordan Olivenöl GmbH

Überbringer / Sender

Verpackung / Packaging Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure

(Originalverpackung)

23.01.2025

Eingangsdatum / Reception date

23.01.2025 / 29.01.2025 Beginn/Ende der Untersuchungen /

Start/end of analyses

PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS

Physikalisch-chemische Untersuchung

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 erfault.

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 HYVEDEMME17

IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50





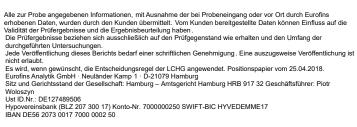
Prüfbericht / Analytical report AR-25-JK-010089-01 Probennummer / Sample Code 703-2025-00008556

Unterauftragsvergabe an Eurofins WEJ Contaminants GmbH, Hamburg, welches für dies	en 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)







Tel: +49 40 49294 1770

Fax: +49 40 49294 1740

analytik@eurofins.de

www eurofins de

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

Jordan Olivenöl GmbH Landwehr 25 42697 Solingen

> Sachbearbeiter / Person in charge Frau F. Keller - 1715 - 1715 Kundenbetreuer / Client support Frau F. Keller

> > Prüfberichtsdatum / Report date 04.02.2025 Seite / Page 1/3

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



Probennummer / Sample Code 703-2025-00008558

Bio-Olivenöl - Natives Olivenöl Extra **Betrifft / Reference**

> 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 24/06/2026

before date

Anzahl Probenbehälter / Nr. of

sample containers

Eingangstemperatur / Reception Raumtemperatur / room temperature

temperature

EAN-Code / EAN-code 4260025810077

Angegebene Füllmenge / Amount e 500ml

of filling

Auftragsnummer Kunde / AB388397

Purchase order code

Auftraggeber / Ordered by Jordan Olivenöl GmbH Einsender / Submitted by Jordan Olivenöl GmbH

Überbringer / Sender

Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure Verpackung / Packaging

(Originalverpackung)

23.01.2025

Eingangsdatum / Reception date

23.01.2025 / 31.01.2025 Beginn/Ende der Untersuchungen /

Start/end of analyses

PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS

Physikalisch-chemische Untersuchung

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 erfault

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 HYVEDEMME17

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)

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx zur Verfügung stehen

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



Analytik

Prüfbericht / Analytical report AR-25-JK-011853-01 Probennummer / Sample Code 703-2025-00008558

Unterauftragsvergabe an Eurofins WEJ Contaminants GmbH, Hambur	g, welches für diesen Test akkreditiert ist.	
Phenanthren	2,9	μg/kg
	± 1,5	μg/kg
Anthracen	<0,5	* μg/kg
Fluoranthen	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]fluoranthen	<0,5	* μg/kg
Benzo[k]fluoranthen	<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]perylen	<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 flüssi	ge Lebensmittel,Durchführung einer Einfach	nbestimmung)
Dichte	0,913	g/ml
	± 0,001	g/ml
Temperatur	20	°C
LG0WF Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe in Fett/	ÖI	
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		rt ist.
Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile	0,080	%
	± 0,040	%
JK04T Peroxidzahl (#)		
Methode / Method § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 0		
Peroxidzahl	5,7	meqO2/kg
	± 1,3	meqO2/kg
J7142 Anisidinzahl (#)		
Methode / Method § 64 LFGB L 13.00-15:2018-06, PV 0		
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		
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

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 HYVEDEMME17

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)

Gegebenheiten angepasst)



AR-25-JK-011853-01 Prüfbericht / Analytical report **Probennummer / Sample Code** 703-2025-00008558

1,2-Diglyceride (Summe) 1,3-Diglyceride (Summe) 1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride 1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	1,34 0,20 87,0 13,0	g/100 g g/100 g % %
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; Chromatog	graphiebedingungen an tech	nische
Gegebenheiten angepasst)		
POP	3,8	%
DI D	± 0,4	%
PLP	1,3	%
POO	± 0,2 24,8	% %
POO	± 2,5	%
PLO	8,0	%
120	± 0,8	%
OOS	6,1	%
	± 0,6	%
000	38,6	%
	± 3,9	%
OLO	13,8	%
	± 1,4	%
LLO	2,7	%
	± 0,3	%
LLL	0,9	%
a a mating	± 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)



