

**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-008161-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006041**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Bambatsa-extra wildes Olivenöl-500 ml-Dose-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 105193
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE142
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date</b>	03/07/2025
<b>Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers</b>	6
<b>Eingangstemperatur / Reception temperature</b>	Raumtemperatur / room temperature
<b>EAN-Code / EAN-code</b>	4262366526020
<b>Angegebene Füllmenge / Amount of filling</b>	500 ml e
<b>Auftragsnummer Kunde / Purchase order code</b>	AB02024315862-001
<b>Auftraggeber / Ordered by Einsender / Submitted by Überbringer / Sender</b>	Jordan Olivenöl GmbH Jordan Olivenöl GmbH UPS
<b>Verpackung / Packaging</b>	Weißblechdose mit Schraubverschluss / Weißblechdose mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Eingangsdatum / Reception date time</b>	17.01.2024
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses</b>	18.01.2024 / 22.01.2024

**PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS****Sensorische Untersuchung****JK0ED Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)**

Methode / Method COI/T.20/Doc. No15/Rev.10:2018, 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 Wołoszyn  
Ust.ID.Nr.: DE127489506  
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17  
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativem Olivenöl  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

Fruchtigkeitsmedian	5,7
Bitterkeitsmedian	3,3
Schärfemedian	3,5
Reifegrad	fruchtig
Fehlermedian	0,0
Kategorie	Nativ Extra
<b>JKHAR Bestimmung der Harmonie in nativem Olivenöl (#)</b>	
Methode / Method	DIN EN ISO 13299:2016-09, PV 01351, Organoleptik [Organoleptik]
Median Harmonie	6,5

Ergebnis +/- erweitere 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 (Fabienne Keller)

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.



Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-008207-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006225**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Bambatsa-extra wildes Olivenöl-500 ml-Dose-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 105193
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 142
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date</b>	03/07/2025
<b>Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers</b>	6
<b>Eingangstemperatur / Reception temperature</b>	Raumtemperatur / room temperature
<b>EAN-Code / EAN-code</b>	4262366526020
<b>Angegebene Füllmenge / Amount of filling</b>	500 ml e
<b>Auftragsnummer Kunde / Purchase order code</b>	AB02024315862-001
<b>Auftraggeber / Ordered by</b>	Jordan Olivenöl GmbH
<b>Einsender / Submitted by</b>	Jordan Olivenöl GmbH
<b>Überbringer / Sender</b>	UPS
<b>Verpackung / Packaging</b>	Weißblechdose mit Schraubverschluss / Weißblechdose mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Eingangsdatum / Reception date time</b>	17.01.2024
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses</b>	18.01.2024 / 22.01.2024

**PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS****Physikalisch-chemische Untersuchung****JJ06U Fettsäureprofil (#)**

Methode / Method COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1:2017, mod., PV 01662 V1, 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 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-14251-01-00Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

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

C 14:0 (Myristinsäure)	0,01	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	9,86	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,55	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,05	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,07	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,59	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	71,54	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	1,61	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	11,56	%
C 18:2 (cis/trans) Isomere	0,01	%
C 18:2 (trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:2 (trans/trans) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,94	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,01	* %
C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere	0,03	%
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)	0,44	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,40	%
C 22:0 (Behensäure)	0,14	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
Gesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	13,16	%
Einfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	74,24	%
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	12,50	%
Summe trans-Isomere Ölsäure (% Gesamt-FS)	0,02	%
Summe trans-Isomere Linol- und Linolensäure (% Ges	0,05	%
Sonstige Fettsäuren (% Gesamt-FS)	<0,1	* %

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  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

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

Säurezahl	0,56	mg KOH/g
	± 0,051	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,28	%
	± 0,050	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,20	%
	± 0,050	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,26	%
	± 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.

**BEURTEILUNG / CONCLUSION**

Hinsichtlich der chemischen Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe den Anforderungen der Verordnung (EU) 2022/2104 zur Ergänzung der Vermarktungsnormen für Olivenöl an ein extra natives Olivenöl.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Fabienne Keller)

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  
 (01.12.2022 - 30.11.2023)

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

Prüfberichtsdatum / Report date 22.01.2024  
Seite / Page 1/2

**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-007916-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006226**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Bambatsa-extra wildes Olivenöl-500 ml-Dose-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 105193
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 142
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date</b>	03/07/2025
<b>Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers</b>	6
<b>Eingangstemperatur / Reception temperature</b>	Raumtemperatur / room temperature
<b>EAN-Code / EAN-code</b>	4262366526020
<b>Angegebene Füllmenge / Amount of filling</b>	500 ml e
<b>Auftragsnummer Kunde / Purchase order code</b>	AB02024315862-001
<b>Auftraggeber / Ordered by Einsender / Submitted by Überbringer / Sender</b>	Jordan Olivenöl GmbH Jordan Olivenöl GmbH UPS
<b>Verpackung / Packaging</b>	Weißblechdose mit Schraubverschluss / Weißblechdose mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Eingangsdatum / Reception date time</b>	17.01.2024
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses</b>	18.01.2024 / 22.01.2024

**PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS****Physikalisch-chemische Untersuchung****JJ0HS Biophenole (#)**

Methode / Method COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD

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.

Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Biophenole

295  
± 89

mg/kg  
mg/kg

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 (Fabienne Keller)

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  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

**Sachbearbeiter / Person in charge** Frau F. Keller - 1715  
**Kundenbetreuer / Client support** Frau F. Keller - 1715Prüfberichtsdatum / Report date 22.01.2024  
Seite / Page 1/2**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-008164-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006227**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Bambatsa-extra wildes Olivenöl-500 ml-Dose-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 105193
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 142
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date</b>	03/07/2025
<b>Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers</b>	6
<b>Eingangstemperatur / Reception temperature</b>	Raumtemperatur / room temperature
<b>EAN-Code / EAN-code</b>	4262366526020
<b>Angegebene Füllmenge / Amount of filling</b>	500 ml e
<b>Auftragsnummer Kunde / Purchase order code</b>	AB02024315862-001
<b>Auftraggeber / Ordered by</b>	Jordan Olivenöl GmbH
<b>Einsender / Submitted by</b>	Jordan Olivenöl GmbH
<b>Überbringer / Sender</b>	UPS
<b>Verpackung / Packaging</b>	Weißblechdose mit Schraubverschluss / Weißblechdose mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Eingangsdatum / Reception date time</b>	17.01.2024
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses</b>	18.01.2024 / 22.01.2024

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

Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)



Rauchpunkt

203  
± 14°C  
°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 (Fabienne Keller)

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  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-007915-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006228**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Bambatsa-extra wildes Olivenöl-500 ml-Dose-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 105193
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 142
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date</b>	03/07/2025
<b>Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers</b>	6
<b>Eingangstemperatur / Reception temperature</b>	Raumtemperatur / room temperature
<b>EAN-Code / EAN-code</b>	4262366526020
<b>Angegebene Füllmenge / Amount of filling</b>	500 ml e
<b>Auftragsnummer Kunde / Purchase order code</b>	AB02024315862-001
<b>Auftraggeber / Ordered by Einsender / Submitted by Überbringer / Sender</b>	Jordan Olivenöl GmbH Jordan Olivenöl GmbH UPS
<b>Verpackung / Packaging</b>	Weißblechdose mit Schraubverschluss / Weißblechdose mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Eingangsdatum / Reception date time</b>	17.01.2024
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses</b>	18.01.2024 / 22.01.2024

**PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS****Physikalisch-chemische Untersuchung****JCPC4 Weichmacher (hohe BG)**

Methode / Method Interne Methode, CON-PV 01337 (2022-01), LC-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 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  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

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

Diethylhexylphthalat (DEHP)	< 1,0	mg/kg
Butylbenzylphthalat (BBP)	< 1,0	mg/kg
Di(2-ethylhexyl)adipat (DEHA)	< 1,0	mg/kg
Diisodecylphthalat (DIDP)	< 5,0	mg/kg
Diisononylphthalat (DINP)	< 5,0	mg/kg
Dibutylphthalat (DBP)	< 0,30	mg/kg
Diethylphthalat (DEP)	< 1,0	mg/kg
Dimethylphthalat (DMP)	< 1,0	mg/kg
Di-n-octylphthalat (DnOP)	< 1,0	mg/kg
Dimethylisophthalat (DMIP)	< 5,0	mg/kg
Diisobutylphthalat (DIBP)	< 0,30	mg/kg
Acetyltributylcitrat (ATBC)	< 1,0	mg/kg
Triisobutylphosphat (TIBP)	< 1,0	mg/kg
DINCH	< 5,0	mg/kg

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

### **BEURTEILUNG / CONCLUSION**

Nach den im obigen Rahmen durchgeführten Untersuchungen ergeben sich bei der vorliegenden Probe zum Zeitpunkt der Analyse keine Anhaltspunkte für Beanstandungen.

Unterschrift



\_\_\_\_\_  
Analytical Service Manager (Fabienne Keller)

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.



Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

**Sachbearbeiter / Person in charge** Frau F. Keller - 1715  
**Kundenbetreuer / Client support** Frau F. Keller - 1715Prüfberichtsdatum / Report date 25.01.2024  
Seite / Page 1/3**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-008831-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006230**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Bambatsa-extra wildes Olivenöl-500 ml-Dose-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 105193
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 142
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date</b>	03/07/2025
<b>Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers</b>	6
<b>Eingangstemperatur / Reception temperature</b>	Raumtemperatur / room temperature
<b>EAN-Code / EAN-code</b>	4262366526020
<b>Angegebene Füllmenge / Amount of filling</b>	500 ml e
<b>Auftragsnummer Kunde / Purchase order code</b>	AB02024315862-001
<b>Auftraggeber / Ordered by Einsender / Submitted by Überbringer / Sender</b>	Jordan Olivenöl GmbH Jordan Olivenöl GmbH UPS
<b>Verpackung / Packaging</b>	Weißblechdose mit Schraubverschluss / Weißblechdose mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Eingangsdatum / Reception date time</b>	17.01.2024
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses</b>	18.01.2024 / 24.01.2024

**PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS****Physikalisch-chemische Untersuchung****LG0WF Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe in Fett/Öl**

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

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.  
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand 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

Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

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

Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile	0,16	%
	± 0,081	%

**JJ00V Dichte (#)**

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

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

**JJ06U Fettsäureprofil (#)**

 Methode / Method COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1:2017, mod., PV 01662 V1, GC-FID  
 (Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung, Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst.)

C 14:0 (Myristinsäure)	0,01	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	9,85	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,55	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,05	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,07	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,59	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	71,58	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	1,64	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	11,53	%
C 18:2 (cis/trans) Isomere	0,01	%
C 18:2 (trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:2 (trans/trans) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,94	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,01	* %
C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere	0,02	%
C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere	<0,01	* %
C 20:0 (Arachinsäure)	0,44	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,40	%
C 22:0 (Behensäure)	0,14	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
Gesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	13,15	%
Einfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	74,29	%
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	12,47	%
Summe trans-Isomere Ölsäure (% Gesamt-FS)	0,02	%
Summe trans-Isomere Linol- und Linolensäure (% Ges	0,04	%
Sonstige Fettsäuren (% Gesamt-FS)	<0,1	* %

**JKB7E Nährwerte in 100 ml**

Methode / Method Berechnung, BT 00022 V1, Berechnung

Energie	3371	kJ
Energie	820	kcal
Gesamtfett	91,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	12,0	g

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  
 (01.12.2022 - 30.11.2023)

davon einfach ungesättigte Fettsäuren	67,7	g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11,4	g
Kohlenhydrate	<0,1	g
davon Zucker	<0,1	g
Eiweiß	<0,1	g
Salz	<0,01	g
<b>J7087 Unlösliche Verunreinigungen (#)</b>		
Methode / Method DIN EN ISO 663:2017-05, PV 00149, Gravimetrie		
Schmutz	0,03	%
	± 0,02	%

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

Ergebnis +/- erweitere 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 (Fabienne Keller)

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  
 (01.12.2022 - 30.11.2023)

**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-008972-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006234**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Bambatsa-extra wildes Olivenöl-500 ml-Dose-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 105193
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 142
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date</b>	03/07/2025
<b>Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers</b>	6
<b>Eingangstemperatur / Reception temperature</b>	Raumtemperatur / room temperature
<b>EAN-Code / EAN-code</b>	4262366526020
<b>Angegebene Füllmenge / Amount of filling</b>	500 ml e
<b>Auftragsnummer Kunde / Purchase order code</b>	AB02024315862-001
<b>Auftraggeber / Ordered by</b>	Jordan Olivenöl GmbH
<b>Einsender / Submitted by</b>	Jordan Olivenöl GmbH
<b>Überbringer / Sender</b>	UPS
<b>Verpackung / Packaging</b>	Weißblechdose mit Schraubverschluss / Weißblechdose mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Eingangsdatum / Reception date time</b>	17.01.2024
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses</b>	18.01.2024 / 24.01.2024

**PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS****Physikalisch-chemische Untersuchung****LG0WF Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe in Fett/Öl**

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

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.  
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand 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

Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

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

Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile	0,13	%
	± 0,066	%

**JC10W 12 PAK gemäß EPA**

Methode / Method Interne Methode, CON-PV 01176 (2023-03), GC-MS/MS

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

Phenanthren	10,0	µg/kg
	± 4,3	µg/kg
Anthracen	0,5	µg/kg
	± 0,5	µg/kg
Fluoranthren	2,1	µg/kg
	± 1,1	µg/kg
Pyren	1,7	µg/kg
	± 1,0	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]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	14,3	µg/kg
	± 6,1	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)

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

**JK04T Peroxidzahl (#)**

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

Peroxidzahl	5,0	meqO2/kg
	± 1,2	meqO2/kg

**J7142 Anisidinzahl (#)**

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

Anisidinzahl	8,0	
	± 1,4	

**JJO15 TOTOX**

Methode / Method Berechnung, BT 00018 V1, Berechnung

Tox (ber.: 2x POZ + AnZ)	18,0	
--------------------------	------	--

**J7087 Unlösliche Verunreinigungen (#)**

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

Schmutz	0,02	%
	± 0,02	%

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.



Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00



Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)



**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)

1,2-Diglyceride (Summe)	1,45	g/100 g
1,3-Diglyceride (Summe)	0,18	g/100 g
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	89,0	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	11,0	%
Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride	8,1	

**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	3,0	%
PLP	1,0	%
POO	22,3	%
PLO	7,4	%
OOS	4,4	%
OOO	42,4	%
OLO	16,0	%
LLO	3,4	%
LLL	0,2	%
sonstige	-0,1	%

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.

**BEURTEILUNG / CONCLUSION**

Die Probe entspricht den zurzeit für den Nachweis einer unzulässigen thermischen Behandlung als Qualitätskriterium (u.a. Alter des Öles) diskutierten "Beurteilungswerten" für Diacylglyceride.

Im Rahmen der weiteren durchgeführten Untersuchungen ergeben sich bei den vorliegenden Mustern zum Zeitpunkt der Analyse keine Anhaltspunkte für Beanstandungen.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Fabienne Keller)

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  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

**Sachbearbeiter / Person in charge** Frau F. Keller - 1715  
**Kundenbetreuer / Client support** Frau F. Keller - 1715Prüfberichtsdatum / Report date 23.01.2024  
Seite / Page 1/2**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-008671-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006231**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Bambatsa-extra wildes Olivenöl-500 ml-Dose-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 105193
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 142
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date</b>	03/07/2025
<b>Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers</b>	6
<b>Eingangstemperatur / Reception temperature</b>	Raumtemperatur / room temperature
<b>EAN-Code / EAN-code</b>	4262366526020
<b>Angegebene Füllmenge / Amount of filling</b>	500 ml e
<b>Auftragsnummer Kunde / Purchase order code</b>	AB02024315862-001
<b>Auftraggeber / Ordered by Einsender / Submitted by Überbringer / Sender</b>	Jordan Olivenöl GmbH Jordan Olivenöl GmbH UPS
<b>Verpackung / Packaging</b>	Weißblechdose mit Schraubverschluss / Weißblechdose mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Eingangsdatum / Reception date time</b>	17.01.2024
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses</b>	18.01.2024 / 23.01.2024

**PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS****Physikalisch-chemische Untersuchung****JK032 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 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-14251-01-00Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst.)

Summe der Wachse (C42 bis C46)	13	mg/kg Fett
Fettsäuremethylester FAME (Summe)	6	mg/kg Fett
Fettsäureethylester FAEE (Summe)	11	mg/kg Fett
Summe der FAEE und FAME	17	mg/kg Fett
Verhältnis von FAEE/FAME	1,83	

**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	1,0	%
	± 0,4	%
Pheophytin a	96,4	%
	± 9,7	%
Pheophytin a'	2,6	%
	± 0,5	%

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.

**BEURTEILUNG / CONCLUSION**

Hinsichtlich der chemischen Untersuchung entspricht die vorliegende Probe sowohl den Anforderungen der Verordnung (EU) 2022/2104 zur Ergänzung der Vermarktungsnormen für Olivenöl an ein extra natives Olivenöl als auch den zurzeit für den Nachweis einer unzulässigen thermischen Behandlung sowie als Qualitätskriterium (u.a. Alter des Öles) diskutierten "Beurteilungswerten" für Pyropheophytine.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Fabienne Keller)

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.


 Deutsche  
 Akkreditierungsstelle  
 D-PL-14251-01-00

 Vom International Olive Council (IOC)  
 anerkanntes Labor für die sensorische  
 Analyse von nativen Olivenölen  
 (01.12.2022 - 30.11.2023)

**Sachbearbeiter / Person in charge** Frau F. Keller - 1715  
**Kundenbetreuer / Client support** Frau F. Keller - 1715Prüfberichtsdatum / Report date 22.01.2024  
Seite / Page 1/2**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-008165-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006233**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Bambatsa-extra wildes Olivenöl-500 ml-Dose-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 105193
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 142
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date</b>	03/07/2025
<b>Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers</b>	6
<b>Eingangstemperatur / Reception temperature</b>	Raumtemperatur / room temperature
<b>EAN-Code / EAN-code</b>	4262366526020
<b>Angegebene Füllmenge / Amount of filling</b>	500 ml e
<b>Auftragsnummer Kunde / Purchase order code</b>	AB02024315862-001
<b>Auftraggeber / Ordered by Einsender / Submitted by Überbringer / Sender</b>	Jordan Olivenöl GmbH Jordan Olivenöl GmbH UPS
<b>Verpackung / Packaging</b>	Weißblechdose mit Schraubverschluss / Weißblechdose mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Eingangsdatum / Reception date time</b>	17.01.2024
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses</b>	18.01.2024 / 22.01.2024

**PRÜFERGEBNISSE / TEST RESULTS****Physikalisch-chemische Untersuchung****ZPAG1 Pestizid-Screening Quechers GC-MS/MS pfl. Öle/Fett**  
Methode / Method Interne Methode P-14.196-2, P-14.196, 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 Wołoszyn  
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  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

Unterauftragsvergabe an Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburg, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Andere gesuchte Pestizide	nicht nachweisbar		
Cyhalothrin, lambda-(inkl. Cyhalothrin, gamma-)		0,21	mg/kg
		± 0,105	mg/kg

**SP90L Pestizid-Screening Quechers LC-MS/MS Pflanzenöl und -fette**

Methode / Method Interne Methode P-14-185-3, P-14.185, LC-MS/MS

Unterauftragsvergabe an Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburg, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Gesuchte Pestizide	nicht nachweisbar
--------------------	-------------------

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

**BEURTEILUNG / CONCLUSION**

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 (Pestizidrückstände-HöchstgehaltsVO) in der zurzeit geltenden Fassung.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Fabienne Keller)

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  
 (01.12.2022 - 30.11.2023)