

Sachbearbeiter / Person in charge Frau F. Keller - 1715
Kundenbetreuer / Client support Frau F. Keller - 1715Prüfberichtsdatum / Report date 05.02.2024
Seite / Page 1/2**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-013434-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00010977**

Betrifft / Reference	Jordan BIO-Olivenöl - Flasche 0,50 Liter / GR-BIO-OI
Probennummer Kunde / Client sample code	ERNTE: 2023-2024 Artikel-Nr.: 100032
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	LE2900B24
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	03.07.2025
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	500 ml e
Artikelnummer / Article number	100032
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB02024317650-001
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	UPS
Verpackung / Packaging	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	30.01.2024
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	30.01.2024 / 02.02.2024

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

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 nativem Olivenölen
(01.12.2022 - 30.11.2023)

Methode / Method	COI/T.20/Doc. No15/Rev.10:2018, PV 01637, Organoleptik	
Fruchtigkeitsmedian		5,4
Bitterkeitsmedian		3,4
Schärfemedian		3,6
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit	
Fehlermedian		0,0
Kategorie	Nativ Extra	

JKHAR Bestimmung der Harmonie in nativem Olivenöl (#)

Methode / Method	DIN EN ISO 13299:2016-09, PV 01351, Organoleptik [Organoleptik]
Median Harmonie	6,3

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

Das Ergebnis der sensorischen Überprüfung entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 2022/2104 zur Ergänzung der Vermarktungsnormen für Olivenöl an ein Olivenöl der Kategorie ‚nativ extra‘.

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 HYVEDEMM33

IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

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



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00



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-012749-01**Probennummer / Sample Code 703-2024-00011099**

Betrifft / Reference	Jordan BIO-Olivenöl - Flasche 0,50 Liter / GR-BIO-OI ERNTE: 2023-2024 Artikel-Nr.: 100032
Probennummer Kunde / Client sample code	
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	LE2900B24
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	0003072026
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	500 ml e
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB02024317650-001
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	UPS
Verpackung / Packaging	Glaskflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	30.01.2024
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	30.01.2024 / 01.02.2024

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)	0,02	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	11,22	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,72	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,06	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,09	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,70	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	69,90	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	1,80	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,03	%
C 18:2 (Linolsäure)	11,26	%
C 18:2 (cis/trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:2 (trans/trans) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	1,00	%
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)	0,46	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,37	%
C 22:0 (Behensäure)	0,15	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
Gesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	14,68	%
Einfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	72,95	%
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	12,26	%
Summe trans-Isomere Ölsäure (% Gesamt-FS)	0,03	%
Summe trans-Isomere Linol- und Linolensäure (% Ges	0,05	%
Sonstige Fettsäuren (% Gesamt-FS)	<0,1	* %

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

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

	0,75	mg KOH/g
	± 0,052	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,38	%
	± 0,051	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,27	%
	± 0,050	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,34	%
	± 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

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

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-14251-01-00



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

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.



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 06.02.2024
Seite / Page 1/2**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-014245-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00011100**

Betrifft / Reference	Jordan BIO-Olivenöl - Flasche 0,50 Liter / GR-BIO-OI
Probennummer Kunde / Client sample code	ERNTE: 2023-2024 Artikel-Nr.: 100032
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	LE2900B24
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	0003072027
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	500 ml e
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB02024317650-001
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	UPS
Verpackung / Packaging	Glaskflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	30.01.2024
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	30.01.2024 / 06.02.2024

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 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)

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Biophenole

252
± 76

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)

Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-013977-01**Probennummer / Sample Code 703-2024-00011101**

Betrifft / Reference	Jordan BIO-Olivenöl - Flasche 0,50 Liter / GR-BIO-OI
Probennummer Kunde / Client sample code	ERNTE: 2023-2024 Artikel-Nr.: 100032
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	LE2900B24
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	0003072028
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	500 ml e
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB02024317650-001
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	UPS
Verpackung / Packaging	Glaskflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	30.01.2024
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	30.01.2024 / 05.02.2024

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 212 °C
± 15 °C

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

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

Unterschrift



Analytical Service Manager (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-013417-01**Probennummer / Sample Code 703-2024-00011102**

Betrifft / Reference	Jordan BIO-Olivenöl - Flasche 0,50 Liter / GR-BIO-OI ERNTE: 2023-2024 Artikel-Nr.: 100032
Probennummer Kunde / Client sample code	
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	LE2900B24
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	0003072029
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	500 ml e
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB02024317650-001
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	UPS
Verpackung / Packaging	Glaskflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	30.01.2024
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	30.01.2024 / 02.02.2024

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 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-013178-01**Probennummer / Sample Code 703-2024-00011104**

Betrifft / Reference	Jordan BIO-Olivenöl - Flasche 0,50 Liter / GR-BIO-OI
Probennummer Kunde / Client sample code	ERNTE: 2023-2024 Artikel-Nr.: 100032
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	LE2900B24
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	0003072031
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	500 ml e
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB02024317650-001
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	UPS
Verpackung / Packaging	Glaskflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	30.01.2024
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	30.01.2024 / 02.02.2024

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 & Feed Testing Leipzig GmbH, Leipzig, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile	0,15	%
	± 0,076	%

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)	0,02	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	11,22	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,72	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,07	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,09	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,70	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	69,92	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	1,77	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,03	%
C 18:2 (Linolsäure)	11,26	%
C 18:2 (cis/trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:2 (trans/trans) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	1,00	%
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)	0,46	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,38	%
C 22:0 (Behensäure)	0,15	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
Gesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	14,69	%
Einfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	72,95	%
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	12,26	%
Summe trans-Isomere Ölsäure (% Gesamt-FS)	0,03	%
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

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.
 Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
 Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.
 Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
 Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Wołoszyn
 Ust.ID.Nr.: DE127489506
 Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17
 IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

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


 Deutsche
 Akkreditierungsstelle
 D-PL-14251-01-00

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

davon einfach ungesättigte Fettsäuren	66,5	g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11,2	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 +/- 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 HYVEDEMM33

IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

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



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14251-01-00



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-012750-01**Probennummer / Sample Code 703-2024-00011105**

Betrifft / Reference	Jordan BIO-Olivenöl - Flasche 0,50 Liter / GR-BIO-OI ERNTE: 2023-2024 Artikel-Nr.: 100032
Probennummer Kunde / Client sample code	
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	LE2900B24
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	0003072032
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	500 ml e
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB02024317650-001
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	UPS
Verpackung / Packaging	Glaskflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	30.01.2024
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	30.01.2024 / 01.02.2024

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)	33	mg/kg Fett
Fettsäuremethylester FAME (Summe)	8	mg/kg Fett
Fettsäureethylester FAEE (Summe)	13	mg/kg Fett
Summe der FAEE und FAME	21	mg/kg Fett
Verhältnis von FAEE/FAME	1,63	

JKPHE Pheophytine (#)

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

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

Pyropheophytin A	0,8	%
	± 0,4	%
Pheophytin a	93,6	%
	± 9,4	%
Pheophytin a'	5,6	%
	± 0,7	%

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)

Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-013979-01**Probennummer / Sample Code 703-2024-00011107**

Betrifft / Reference	Jordan BIO-Olivenöl - Flasche 0,50 Liter / GR-BIO-OI ERNTE: 2023-2024 Artikel-Nr.: 100032
Probennummer Kunde / Client sample code	
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	LE2900B24
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	0003072034
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	500 ml e
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB02024317650-001
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	UPS
Verpackung / Packaging	Glaskflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (Originalverpackung)
Eingangsdatum / Reception date time	30.01.2024
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	30.01.2024 / 05.02.2024

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.

Gesuchte Pestizide nicht nachweisbar

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

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 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-014608-01**Probennummer / Sample Code 703-2024-00011125**

Betrifft / Reference	Jordan BIO-Olivenöl - Flasche 0,50 Liter / GR-BIO-OI
Probennummer Kunde / Client sample code	ERNTE: 2023-2024 Artikel-Nr.: 100032
Lot/Los-Nr. / Lot-no.	LE2900B24
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before date	0003072035
Anzahl Probenbehälter / Nr. of sample containers	6
Eingangstemperatur / Reception temperature	Raumtemperatur / room temperature
EAN-Code / EAN-code	4260025810077
Angegebene Füllmenge / Amount of filling	500 ml e
Auftragsnummer Kunde / Purchase order code	AB02024317650-001
Auftraggeber / Ordered by	Jordan Olivenöl GmbH
Einsender / Submitted by	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer / Sender	UPS
Verpackung / Packaging	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure
Eingangsdatum / Reception date time	30.01.2024
Beginn/Ende der Untersuchungen / Start/end of analyses	30.01.2024 / 05.02.2024

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

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

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

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

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)

Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile	0,16	%
	± 0,081	%
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	8,5	µg/kg
	± 3,7	µg/kg
Anthracen	0,5	µg/kg
	± 0,5	µg/kg
Fluoranthren	2,8	µg/kg
	± 1,4	µg/kg
Pyren	2,4	µg/kg
	± 1,3	µg/kg
Benzo[a]anthracen	< 0,5	µg/kg
Chrysen	0,7	µg/kg
	± 0,4	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	0,7	µg/kg
	± 0,6	µg/kg
Summe der schweren PAKs (>=5 Ringe)	nicht berechenbar	µg/kg
Summe von allen bestimmten PAKs	14,9	µg/kg
	± 6,4	µg/kg
JJ00V Dichte (#)		
Methode / Method DGF C-IV 2d:2016, mod., PV 01025, Densimetry		
<i>(Modifikation: Anwendung auch auf Säfte sowie klare, homogene flüssige Lebensmittel)</i>		
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	6,6	meqO ₂ /kg
	± 1,5	meqO ₂ /kg
J7142 Anisidinzahl (#)		
Methode / Method § 64 LFGB L 13.00-15:2018-06, PV 01269, Spektrophotometrie		
Anisidinzahl	7,6	
	± 1,4	
JJO15 TOTOX		
Methode / Method Berechnung, BT 00018 V1, Berechnung		
Totox (ber.: 2x POZ + AnZ)	20,8	
J7087 Unlösliche Verunreinigungen (#)		
Methode / Method DIN EN ISO 663:2017-05, PV 00149, Gravimetrie		
Schmutz	<0,01	* %

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Wołoszyn
Ust.ID.Nr.: DE127489506
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM31
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

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



Vom International Olive Council (IOC)
anerkanntes Labor für die sensorische
Analyse von nativen Olivenölen
(01.12.2022 - 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)	1,42	g/100 g
1,3-Diglyceride (Summe)	0,27	g/100 g
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	84,0	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	16,0	%
Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride	5,3	

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	4,0	%
PLP	1,3	%
POO	25,0	%
PLO	8,6	%
OOS	4,4	%
OOO	39,1	%
OLO	14,3	%
LLO	3,2	%
LLL	0,3	%
sonstige	-0,2	%

* = 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

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 HYVEDEMM17
 IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

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



Deutsche
 Akkreditierungsstelle
 D-PL-14251-01-00



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