

**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-008162-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006042**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Flasche 0,50 Liter-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 100031
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 1300
<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>	4260025810022
<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>	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (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  
Fruchtigkeitsmedian

5,2

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 nativem Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

Bitterkeitsmedian	3,4
Schärfemedian	3,6
Reifegrad	fruchtig
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.

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 22.01.2024  
Seite / Page 1/3**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-008166-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006263**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Flasche 0,50 Liter-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 100031
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE1300
<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>	4260025810022
<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>	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (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)	0,02	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	10,19	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,57	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,06	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,07	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,65	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	70,53	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	1,57	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	12,12	%
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)	0,45	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,40	%
C 22:0 (Behensäure)	0,14	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
Gesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	13,57	%
Einfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	73,22	%
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	13,12	%
Summe trans-Isomere Ölsäure (% Gesamt-FS)	0,02	%
Summe trans-Isomere Linol- und Linolensäure (% Ges	0,04	%
Sonstige Fettsäuren (% Gesamt-FS)	<0,1	* %
<b>JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)</b>		
Methode / Method DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration		
Säurezahl	0,69	mg KOH/g
	± 0,052	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,34	%
	± 0,050	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,24	%
	± 0,050	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,31	%
	± 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.

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)

**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)

**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-007910-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006264**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Flasche 0,50 Liter-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 100031
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 1300
<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>	4260025810022
<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>	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (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

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

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

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

Biophenole

289  
± 87mg/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 - 1715

Prüfberichtsdatum / Report date 22.01.2024  
Seite / Page 1/2

**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-008167-01**

**Probennummer / Sample Code 703-2024-00006265**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Flasche 0,50 Liter-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 100031
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 1300
<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>	4260025810022
<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>	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (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

Rauchpunkt

200

°C

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)



± 14 °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 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)

**Prüfbericht / Analytical report AR-24-JK-007911-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006266**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Flasche 0,50 Liter-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 100031
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 1300
<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>	4260025810022
<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>	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (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

Unterauftragsvergabe an Eurofins WEJ Contaminants GmbH, Hamburg, 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 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)

Diethylhexylphthalat (DEHP)	< 1,0	mg/kg
Butylbenzylphthalat (BBP)	< 1,0	mg/kg
Di(2-ethylhexyl)adipat (DEHA)	1,6	mg/kg
	± 0,7	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**

Hinsichtlich des ermittelten Phthalat-Gehaltes weisen wir darauf hin, dass zurzeit keine gesetzliche Regelung besteht. Vom Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) wurden folgende Orientierungswerte für tolerierbare Rückstände an Phthalaten und Adipaten in Speiseölen und -fetten vereinbart: 1 mg/kg für DEHP und DBP und jeweils 5 mg/kg für alle anderen Phthalate und Adipate.

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-009174-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006268**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Flasche 0,50 Liter-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 100031
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 1300
<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>	4260025810022
<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>	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (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****LGOWF Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe in Fett/Öl**

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

Unterauftragsvergabe an Eurofins Food &amp; 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 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)

Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile	0,14	%
	± 0,071	%

**JJ00V Dichte (#)**

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

Dichte	0,914	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)	10,15	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,57	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,06	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,07	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,66	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	70,38	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	1,67	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	12,17	%
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)	1,01	%
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)	0,45	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,40	%
C 22:0 (Behensäure)	0,14	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
Gesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	13,54	%
Einfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	73,18	%
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	13,18	%
Summe trans-Isomere Ölsäure (% Gesamt-FS)	0,02	%
Summe trans-Isomere Linol- und Linolensäure (% Ges	0,05	%
Sonstige Fettsäuren (% Gesamt-FS)	<0,1	* %

**JKB7E Nährwerte in 100 ml**

Methode / Method Berechnung, BT 00022 V1, Berechnung

Energie	3378	kJ
Energie	822	kcal
Gesamtfett	91,3	g
davon gesättigte Fettsäuren	12,4	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	66,8	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 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)

davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	12,0	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	0,01	%
	± 0,01	%

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

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

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

Unterschrift




---

 Analytical Service Manager (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-008676-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006269**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Flasche 0,50 Liter-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 100031
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 1300
<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>	4260025810022
<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>	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (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

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst.)

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

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

Summe der Wachse (C42 bis C46)	32	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	0,6	%
	± 0,4	%
Pheophytin a	96,2	%
	± 9,6	%
Pheophytin a'	3,2	%
	± 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 weiteren 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 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-008168-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006271**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Flasche 0,50 Liter-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 100031
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 1300
<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>	4260025810022
<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>	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (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

Unterauftragsvergabe an Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburg, 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 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)

Andere gesuchte Pestizide	nicht nachweisbar	
Cyhalothrin, lambda-(inkl. Cyhalothrin, gamma-)	0,20	mg/kg
	± 0,1	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 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-008830-01****Probennummer / Sample Code 703-2024-00006272**

<b>Betrifft / Reference</b>	Jordan Olivenöl-Flasche 0,50 Liter-Ernte 2023/2024
<b>Probennummer Kunde / Client sample code</b>	Art. Nr.: 100031
<b>Lot/Los-Nr. / Lot-no.</b>	LE 1300
<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>	4260025810022
<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>	Glasflasche mit Schraubverschluss / glass bottle with screw closure (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****LGOWF Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe in Fett/Öl**

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

Unterauftragsvergabe an Eurofins Food &amp; 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 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)

Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile	0,15	%
	± 0,076	%
<b>JC10W 12 PAK gemäß EPA</b>		
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	8,8	µg/kg
	± 3,8	µg/kg
Anthracen	< 0,5	µg/kg
Fluoranthren	1,7	µg/kg
	± 1,0	µg/kg
Pyren	1,8	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	12,3	µg/kg
	± 5,3	µg/kg
<b>JJ00V Dichte (#)</b>		
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
<b>JK04T Peroxidzahl (#)</b>		
Methode / Method § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie		
Peroxidzahl	5,0	meqO <sub>2</sub> /kg
	± 1,2	meqO <sub>2</sub> /kg
<b>J7142 Anisidinzahl (#)</b>		
Methode / Method § 64 LFGB L 13.00-15:2018-06, PV 01269, Spektrophotometrie		
Anisidinzahl	7,4	
	± 1,3	
<b>JJO15 TOTOX</b>		
Methode / Method Berechnung, BT 00018 V1, Berechnung		
Totox (ber.: 2x POZ + AnZ)	17,4	
<b>J7087 Unlösliche Verunreinigungen (#)</b>		
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.



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)	1,30	g/100 g
1,3-Diglyceride (Summe)	0,20	g/100 g
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	86,7	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	13,3	%
Verhältnis 1,2-und 1,3- Diglyceride	6,5	

**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	3,2	%
PLP	1,1	%
POO	22,5	%
PLO	8,0	%
OOS	4,8	%
OOO	40,3	%
OLO	16,2	%
LLO	3,8	%
LLL	0,2	%
sonstige	-0,1	%

\* = 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.

**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)