

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

Selezione La Vista
Herr Antonio La Vista
Lenaustrasse 26
73776 Altbach**Sachbearbeiter** Frau F. Keller - 1715
Kundenbetreuer Frau F. Keller - 1715Prüfberichtsdatum 05.04.2024
Seite 1/3**Prüfbericht AR-24-JK-036910-01****Probennummer 703-2024-00035393**

Betrifft	Natives Olivenöl Extra Vergine
Lot/Los-Nr.	0923
Mindesthaltbarkeitsdatum	28/02/2025
Anzahl Probenbehälter	2
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Angegebene Füllmenge	500 ml e
Auftraggeber	Herr Antonio La Vista
Einsender	Herr Antonio La Vista
Überbringer	DPD
Verpackung	Glasflasche mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
Eingangsdatum	30.03.2024
Beginn/Ende der Untersuchungen	02.04.2024 / 05.04.2024

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

Methode :	COI/T.20/Doc. No15/Rev.10:2018, PV 01637, Organoleptik
Fruchtigkeitsmedian	5,5
Bitterkeitsmedian	3,2
Schärfemedian	3,4
Reifegrad	reife Fruchtigkeit
Fehlermedian	0,0
Kategorie	Nativ Extra

JKHAR Bestimmung der Harmonie in nativem Olivenöl (#)

Methode :	DIN EN ISO 13299:2016-09, PV 01351, Organoleptik [Organoleptik]
Median Harmonie	6,5

Physikalisch-chemische Untersuchung**JJW23 Fettsäureprofil (#)**

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 nativem Olivenölen
(01.12.2023 - 30.11.2024)

Methode : DGF C-VI 10a:2000, mod., DGF C-VI 11d:2019, mod., PV 00871, PV 00111, GC-FID
 (Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung; Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

C 4:0 (Buttersäure)	<0,1	* %
C 6:0 (Capronsäure)	<0,1	* %
C 8:0 (Caprylsäure)	<0,1	* %
C 10:0 (Caprinsäure)	<0,1	* %
C 10:1 (Decensäure) + Isomere	<0,1	* %
C 12:0 (Laurinsäure)	<0,1	* %
C 14:0 (Myristinsäure)	<0,1	* %
C 14:1 (Myristoleinsäure) + Isomere	<0,1	* %
C 15:0 (Pentadecensäure)	<0,1	* %
C 15:1 (Pentadecensäure) + Isomere	<0,1	* %
C 16:0 (Palmitinsäure)	13,9	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,5	%
C 17:0 (Margarinsäure)	<0,1	* %
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,1	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,1	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	69,6	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	3,1	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	0,2	%
C 18:1 (trans) Isomere	<0,1	* %
C 18:2 (Linolsäure)	7,9	%
C 18:2 (trans/trans) Isomere	<0,1	* %
C 18:2 (cis/trans) Isomere	<0,1	* %
C 18:2 (trans/cis) Isomere	<0,1	* %
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,7	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,1	* %
C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere	<0,1	* %
C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere	<0,1	* %
C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere	<0,1	* %
C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere	<0,1	* %
C 18:4 (Octadecatetraensäure)	<0,1	* %
C 20:0 (Arachinsäure)	0,4	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,3	%
C 20:2 (Eicosadiensäure) + Isomere	<0,1	* %
C 20:3 (Eicosatriensäure)	<0,1	* %
C 20:4 (Arachidonsäure)	<0,1	* %
C 20:5 (Eicosapentaensäure)	<0,1	* %
C 22:0 (Behensäure)	0,1	%
C 22:1 (Docosensäure) + Isomere	<0,1	* %
C 22:2 (Docosadiensäure) + Isomere	<0,1	* %
C 22:5 (Docosapentaensäure)	<0,1	* %
C 22:6 (Docosahexaensäure)	<0,1	* %
C 23:0 (Tricosensäure)	<0,1	* %
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
C 24:1 (Nervensäure) + Isomere	<0,1	* %
Gesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	16,6	%

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
(01.12.2023 - 30.11.2024)

Einfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	74,7	%
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	8,6	%
Trans-Fettsäuren (% Gesamt-FS)	<0,1	* %
Sonstige Fettsäuren (% Gesamt-FS)	<0,1	* %
Trans-Isomere von C18:1, C18:2 und C18:3 (% Gesamt)	-	
JK04T Peroxidzahl (#)		
Methode :	§ 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie	
Peroxidzahl	9,1	meqO2/kg
	± 2,0	meqO2/kg
JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)		
Methode :	DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration	
Säurezahl	0,76	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)	0,35	%
	± 0,050	%
JJV0M UV-Spektrophotometrische Analyse (#)		
Methode :	COI/T.20/Doc N.19 Rev.5 2019, PV 01670, Spektrophotometrie	
K 232 (in Isooctan)	1,70	
	± 0,16	
K 268 (in Isooctan)	0,14	
	± 0,03	
Delta-K	<0,01	*

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

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

Detektiert <[Wert], der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

(#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert.

BEURTEILUNG

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‘.

Hinsichtlich der weiteren 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 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
 (01.12.2023 - 30.11.2024)