

Moroliveoils
Frau Yesim Agca
Neanderstraße 102
40822 Mettmannanalytik@eurofins.de
www.eurofins.de**Sachbearbeiter** Frau F. Keller - 1715
Kundenbetreuer Frau F. Keller - 1715Prüfberichtsdatum 02.11.2023
Seite 1/4**Prüfbericht AR-23-JK-104563-01****Probennummer 703-2023-00102256**

Betrifft	MOR, Olivenöl Premium Extra Virgin
Mindesthaltbarkeitsdatum	JAN. 2025
Anzahl Probenbehälter	2
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
EAN-Code	647056044536
Angegebene Füllmenge	500ml
Auftraggeber	Frau Yesim Agca
Einsender	Frau Yesim Agca
Überbringer	Post
Verpackung	Glasflasche mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
Eingangsdatum	23.09.2023
Beginn/Ende der Untersuchungen	25.09.2023 / 05.10.2023

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

Methode :	COI/T.20/Doc. No15/Rev.10:2018, PV 01637, Organoleptik
Fruchtigkeitsmedian	5,1
Bitterkeitsmedian	3,2
Schärfemedian	3,3
Reifegrad	fruchtig
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	6,0

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)

Physikalisch-chemische Untersuchung
JJ06U Fettsäureprofil (#)

Methode : 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	%
	± 0,12	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	16,06	%
	± 0,50	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,24	%
	± 0,13	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,13	%
	± 0,12	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,19	%
	± 0,12	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,85	%
	± 0,15	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	63,36	%
	± 1,90	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	2,44	%
	± 0,14	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
	± 0,12	%
C 18:2 (Linolsäure)	11,71	%
	± 0,37	%
C 18:2 (cis/trans) Isomere	0,02	%
	± 0,12	%
C 18:2 (trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:2 (trans/trans) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,84	%
	± 0,12	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,01	* %
C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere	0,02	%
	± 0,12	%
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)	0,51	%
	± 0,12	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,27	%
	± 0,12	%
C 22:0 (Behensäure)	0,14	%
	± 0,12	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
Gesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	19,77	%
	± 0,61	%
Einfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	67,59	%
	± 2,03	%

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)

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (% Gesamt-FS)	12,55	%
	± 0,40	%
Summe trans-Isomere Ölsäure (% Gesamt-FS)	0,02	%
	± 0,12	%
Summe trans-Isomere Linol- und Linolensäure (% Ges	0,04	%
	± 0,12	%
Sonstige Fettsäuren (% Gesamt-FS)	<0,1	* %
JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)		
Methode : DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration		
Säurezahl	0,23	mg KOH/g
	± 0,050	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,12	%
	± 0,050	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	<0,1	* %
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,10	%
	± 0,050	%
JKST0 Sterinverteilung und Steringehalt (#)		
Methode : Interne Methode, PV 1376 V4, LC-GC-FID		
Sterine (gesamt)	1400	mg/kg Fett
	± 83,9	mg/kg Fett
Cholesterin (% Gesamtsterine)	0,2	%
	± 0,1	%
Brassicasterin (% Gesamtsterine)	<0,1	* %
24-Methylencholesterol (% Gesamtsterine)	<0,1	* %
Campesterin (% Gesamtsterine)	3,8	%
	± 0,2	%
Campestanol (% Gesamtsterine)	0,2	%
	± 0,1	%
Stigmasterin (% Gesamtsterine)	0,9	%
	± 0,1	%
Delta-7-Campesterin (% Gesamtsterine)	0,1	%
	± 0,1	%
Delta-5,23-Stigmastadienol (% Gesamtsterine)	<0,1	* %
Clerosterin (% Gesamtsterine)	1,2	%
	± 0,1	%
Beta-Sitosterin (% Gesamtsterine)	86,9	%
	± 4,8	%
Sitostanol (% Gesamtsterine)	0,8	%
	± 0,1	%
Delta-5-Avenasterin (% Gesamtsterine)	4,4	%
	± 0,3	%
Delta-5,24-Stigmastadienol (% Gesamtsterine)	0,7	%
	± 0,1	%
Delta-7-Stigmastenol (% Gesamtsterine)	0,3	%
	± 0,1	%
Delta-7-Avenasterin (% Gesamtsterine)	0,4	%
	± 0,1	%
JJP26 Summe beta-Sitosterin		
Methode : Berechnung, BT 00006 V1, Berechnung		
Summe beta-Sitosterin	94,0	%

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)

Nachprüfung aus neuem Material
JK04T Peroxidzahl (#)

Methode :	§ 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie		
Peroxidzahl	5,2		meqO2/kg
	± 1,2		meqO2/kg

JJV0M UV-Spektrophotometrische Analyse (#)

Methode :	COI/T.20/Doc N.19 Rev.5 2019, PV 01670, Spektrophotometrie		
K 232 (in Isooctan)	1,97		
	± 0,18		
K 268 (in Isooctan)	0,12		
	± 0,03		
Delta-K	<0,01		*

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

Ergebnis +/- erweiterte 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 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)