

Familie Heuermann GbR
Herr Adrian Heuermann
Wöhrden 20
21723 Hollern**Sachbearbeiter** Frau H. Ibach - 1706
Kundenbetreuer Frau H. Ibach - 1706Prüfberichtsdatum 14.01.2019
Seite 1/3**Prüfbericht AR-19-JK-005342-01****Probennummer 703-2019-00000882**

Betrifft	Olio Extra vergine di oliva "Casa Fagiano" gepresst am: 24.10.2018 abgefüllt am: 25.11.2018
Anzahl Probenbehälter	2
Bruttogewicht /-volumen	1831 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Auftraggeber	Herr Adrian Heuermann
Einsender	Herr Adrian Heuermann
Verpackung	Glasflasche mit Schraubverschluss
Eingangsdatum	04.01.2019
Beginn/Ende der Untersuchungen	04.01.2019 / 11.01.2019

PRÜFERGEBNISSE**Sensorische Untersuchung****JJF01 Sensorische Prüfung von Olivenöl (#)**Methode : VO (EWG) 2568/91, Anhang XII:2016-07, mod., PV 01406, Organoleptik
(Modifikation: 3 Prüfer im Gruppenraum, bei sensorischem Fehler mindestens 3 weitere Prüfer, Mittelwertbildung)**Sensorischer Befund****Anzahl der Prüfer**

3

Aussehen

klares, oliv-grünes Öl

Geruch

arteigen, fruchtig, grün

Geschmack

arteigen, fruchtig, bitter, scharf, grün, harmonisch

Bewertung

Fruchtig:	5,6
Bitter:	3,8
Schärfe:	3,2
Harmonie:	6,2
Fehler:	0

Kategorie: Natives Olivenöl Extra

Physikalisch-chemische Untersuchung
JK04T Peroxidzahl (#)

 Methode : § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie
 Peroxidzahl 4,7 meqO₂/kg

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

 Methode : DGF C-V 2:2006, PV 01147, Titration
 Säurezahl 0,25 mg KOH/g
 Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) 0,13 %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure) <0,1 * %
 Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) 0,12 %

JJL2W aktives Vitamin E (berechnet)

 Methode : , Berechnung
 Vitamin E (als α -tocopherol) 265,10 mg/kg Fett

JK07T Tocopherole (#)

 Methode : DGF F-II 4a:2000, PV 00155, LC-FLD
 Alpha-Tocopherol 263 mg/kg Fett
 Beta-Tocopherol <10 * mg/kg Fett
 Gamma-Tocopherol 21 mg/kg Fett
 Delta-Tocopherol <10 * mg/kg Fett

JCPC4 14 Weichmacher (hohe BG)

 Methode : Interne Methode, CON-PV 01337 (2018-10), LC-MS/MS
 Unterauftragsvergabe an Eurofins WEJ Contaminants GmbH, Hamburg, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Diethylhexylphthalat (DEHP)	<1	* mg/kg
Butylbenzylphthalat (BBP)	<1	* mg/kg
Diethylhexyladipat (DEHA)	<1	* mg/kg
Diisodecylphthalat (DIDP)	<5	* mg/kg
Diisononylphthalat (DINP)	<5	* mg/kg
Dibutylphthalat (DBP)	<0,3	* mg/kg
Diethylphthalat (DEP)	<1	* mg/kg
Dimethylphthalat (DMP)	<1	* mg/kg
Di-n-octylphthalat (DNOP)	<1	* mg/kg
Dimethylisophthalat (DMIP)	<5	* mg/kg
Diisobutylphthalat (DIBP)	<0,3	* mg/kg
Acetyltributylcitrat (ATBC)	<1	* mg/kg
Triisobutylphosphat (TIBP)	<1	* mg/kg
DINCH	<5	* mg/kg

JJ0HS Biophenole (#)

 Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD
 (Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)
 Biophenole 430 mg/kg

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

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

BEURTEILUNG

Das Ergebnis der orientierenden sensorischen Überprüfung entspricht den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein Olivenöl der Kategorie „nativ extra“. Hinsichtlich der weiteren chemischen Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein extra natives Olivenöl.

Hinsichtlich der Beurteilung von Phthalat-Gehalten weisen wir darauf hin, dass zurzeit keine gesetzliche Regelung besteht. Vom Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) wurden im März 2016 folgende

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Eine - auch auszugsweise - Veröffentlichung des Berichtes bedarf einer schriftlichen Genehmigung.

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

Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32

Geschäftsführer: Dr. Katrin Hoenicke

Ust ID.Nr.: DE 127489506

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

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 Weichmacher.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Madeline Münch)

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Eine - auch auszugsweise - Veröffentlichung des Berichtes bedarf einer schriftlichen Genehmigung.

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

Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32

Geschäftsführer: Dr. Katrin Hoenicke

Ust ID.Nr.: DE 127489506

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