

Familie Heuermann GbR
Herr Hubertus Heuermann
Wöhrden 20
21723 Hollern**Sachbearbeiter** Frau H. Ibach - 1706
Kundenbetreuer Frau H. Ibach - 1706Prüfberichtsdatum 04.12.2019
Seite 1/3**Prüfbericht AR-19-JK-148802-01****Probennummer 703-2019-00165884**

Betrifft	Olio Extra vergine di oliva Casa Fagiano
Anzahl Probenbehälter	3
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Auftraggeber	Herr Hubertus Heuermann
Einsender	Herr Hubertus Heuermann
Überbringer	Bote
Verpackung	Glasflasche mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
Eingangsdatum	25.11.2019
Beginn/Ende der Untersuchungen	26.11.2019 / 03.12.2019

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

trübes, oliv-grünes Öl

Geruch

arteigen, fruchtig, grün

Geschmack

arteigen, fruchtig, bitter, scharf, grün, harmonisch abgerundet

Bewertung

Fruchtig:	6,0
Bitter:	3,2
Schärfe:	4,0
Harmonie:	7,0
Fehler:	0

Kategorie: Natives Olivenöl Extra

Physikalisch-chemische Untersuchung
JJ00V Dichte (#)

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

Dichte	0,912	g/ml
Temperatur	20	°C

J7112 Wasser und Flüchtigtes (Öle, Fette) (#)

 Methode : ISO 662 (Methode B):2016-08, mod., PV 00164, Gravimetrie
 (Modifikation: Durchführung von Verfahren B; Durchführung einer Einfachbestimmung)

Wasser und Flüchtigtes	0,11	%
------------------------	------	---

JJ06U Fettsäureprofil (#)

Methode : VO (EWG) Nr. 2568/91, Anhang X:2015-10, PV 01282, GC-FID

C 14:0 (Myristinsäure)	<0,01	* %
C 16:0 (Palmitinsäure)	13,58	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	1,09	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,04	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,09	%
C 18:0 (Stearinsäure)	1,68	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	71,73	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	3,02	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (Linolsäure)	7,00	%
C 18:2 (cis/trans) Isomere	<0,01	* %
C 18:2 (trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:2 (trans/trans) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,87	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,01	* %
C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere	0,01	%
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)	0,32	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,33	%
C 22:0 (Behensäure)	0,10	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	15,79	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	76,27	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	7,87	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,03	%
sonstige	<0,1	* %

JKB7E Nährwerte in 100 ml

Methode : gem. VO (EU) 1169/2011, Berechnung

Energie	3371	kJ
Energie	820	kcal
Gesamtfett	91,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	14,4	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	69,5	g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7,2	g
Kohlenhydrate	<0,1	g
davon Zucker	<0,1	g
Eiweiß	<0,1	g
Salz	<0,01	g

JK04T Peroxidzahl (#)

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

Methode :	§ 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie	
Peroxidzahl	5,0	meqO2/kg
JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)		
Methode :	DGF C-V 2:2006, PV 01147, Titration	
Säurezahl	0,52	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,26	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,19	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,24	%
J7087 Unlösliche Verunreinigungen (#)		
Methode :	DIN EN ISO 663:2009-03, mod., PV 00149, Gravimetrie (Modifikation: Verwendung von Isooctan statt n-Hexan oder Petrolether)	
Schmutz	<0,01	* %
JCMEF Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH, POSH, MOAH)		
Methode :	Interne Methode, CON-PV 01317 (2019-05), LC-GC-FID	
Unterauftragsvergabe an Eurofins WEJ Contaminants GmbH, Hamburg, welches für diesen Test akkreditiert ist.		
MOSH/POSH (gesättigt, kurzkettig) C10-16	<1	* mg/kg
MOSH/POSH (gesättigt, mittelkettig) C16-20	<1	* mg/kg
MOSH/POSH (gesättigt, längerkettig) C20-25	<1	* mg/kg
MOSH/POSH (gesättigt, längerkettig) C25-35	<1	* mg/kg
MOSH/POSH (gesättigt, längerkettig) C35-40	<1	* mg/kg
MOSH/POSH (gesättigt, längerkettig) C40-50	<1	* mg/kg
MOSH/POSH (gesättigt, längerkettig) C40-50	<1	* mg/kg
MOSH/POSH (gesättigt, gesamt) C10-62	<1	* mg/kg
MOSH/POSH nachgewiesen im Bereich von	-	
MOAH (aromatisch) C10-16	<1	* mg/kg
MOAH (aromatisch) C16-C25	<1	* mg/kg
MOAH (aromatisch) C25-35	<1	* mg/kg
MOAH (aromatisch) C35-50	<1	* mg/kg
MOAH (aromatisch, gesamt) C10-62	<1	* mg/kg
MOAH nachgewiesen im Bereich von	-	

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

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

BEURTEILUNG

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

Unterschrift



Analytical Service Manager (Helena Ibach)