

Villa Oliveto
Frau Ilknur Korkut
Am Wildpfad 19 A
30900 Wedemark**Sachbearbeiter** Frau J. Kotlarz - 1715
Kundenbetreuer Frau N. Liebmann - 1706Prüfberichtsdatum 11.11.2015
Seite 1/2**Prüfbericht AR-15-JK-109199-02**

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-15-JK-109199-01

Probennummer 703-2015-00409124

Betrifft	Extra Virgin Olive Oil "the One"
Anzahl Probenbehälter	3
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Angegebene Füllmenge	500 ml e
Auftraggeber	Frau Ilknur Korkut
Einsender	Frau Ilknur Korkut
Überbringer	DHL
Eingangsdatum	24.10.2015
Verpackung	Glasflasche mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
Beginn/Ende der Untersuchungen	24.10.2015 / 06.11.2015

PRÜFERGEBNISSE**Sensorische Untersuchung****JJF01 Sensorische Prüfung von Olivenöl (#)**

Methode : VO (EWG) 2568/91, Anhang XII, modifiziert, PV 01406, Sensorik

Sensorischer Befund**Anzahl der Prüfer**

3

Aussehen

trübes, oliv-grünes Öl

Geruch

arteigen, sehr fruchtig, grün, nach frisch geschnittenem Gras

Geschmack

arteigen, sehr fruchtig, bitter, scharf, grün, nach frisch geschnittenem Gras, harmonisch abgerundet

Bewertung

Harmonie:	6,5
Fruchtigkeit:	6,2
Bitterkeit:	3,7
Schärfe:	4,1
Fehler:	0

Physikalisch-chemische Untersuchung**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

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: Wiebke Puschmann
Ust ID.Nr.: DE 127489506
Nord/LB (BLZ 250 500 00) Konto-Nr. 135 0262 19 SWIFT-BIC NOLADE2HXXX IBAN DE49 2505 0000 0135 0262 19

Durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH
(DAkkS) akkreditiertes Prüflaboratorium

DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde
aufgeführten Prüfverfahren

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-15-JK-109199-01

Methode :	DGF C-V 2, PV 01147, Titrimetrie	
Säurezahl	0,54	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,27	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,19	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,25	%
JK04T Peroxidzahl (#)		
Methode :	ISO 27107, PV 01148, Potentiometrie	
Peroxidzahl	5,6	meqO2/kg
J7142 Anisidinzahl (#)		
Methode :	ISO 6885, PV 01269, Photometrie	
Anisidinzahl	4,7	
JJO15 TOTOX		
Methode :	Deutsche Leitsätze für Speisefette und Speiseöle, , Berechnung	
Totox (ber.: 2x POZ + AnZ)	15,9	
JJV0M UV-Spektrophotometrische Analyse (#)		
Methode :	VO (EWG) 2568/91, Anhang IX, PV 00888, Photometrie	
K 232 (in Isooctan)	1,38	
K 268 (in Isooctan)	<0,1	*
Delta-K	<0,001	*
JJOHS Biophenole (#)		
Methode :	COI/T.20/Doc. No 29, PV 01287, HPLC-DAD	
Biophenole	245	mg/kg

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

(#) = Eurofins Analytik GmbH, Wiertz-Eggert-Jörissen 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.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Helena Ibach)