

Eurofins Laborservices GmbH · Schweinauer Hauptstrasse 38 · D-90441 Nürnberg

Vertrieb Christel Molter
Herr Kurt Molter
Glanstrasse 20
66885 Altenglan**Sachbearbeiter** Frau E. Dytkiewitz
Kundenbetreuer Frau S. Düll

Prüfberichtsdatum 27.03.2017

Prüfbericht AR-17-HH-006682-01**Probennummer 629-2017-00005827**

Betrifft	Kretisches Olivenöl Papadakis Kretisches Olivenöl Produzent Familie Papadakis 72300 Palaekastro/Sitias Kritis Griechenland Ernte 16/17
Einsender	Herr Kurt Molter
Auftraggeber	Herr Kurt Molter
Kundennachricht vom	08.03.2017
Anzahl Probenbehälter	2
Sollgewicht /-volumen (Netto)	1 l
Eingangsdatum	10.03.2017
Beginn Analyse	13.03.2017
Ende Analyse	24.03.2017

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 Laborservices GmbH · Schweinauer Hauptstrasse 38 · D-90441 Nürnberg
Sitz der Gesellschaft: Hamburg, AG Hamburg HRB 100643
Geschäftsführer: Dr. Markus Brandmeier, Dr. Andreas Müller.
Ust.ID.Nr.: DE 258832946
NORD/LB Konto 150 143 170 [BLZ 250 500 00] IBAN DE 39250500000150143170 BIC/SWIFT NOLADE2H

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter
<http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.

PRÜFERGEBNIS

Sensorische Untersuchung

JJF01 Sensorische Prüfung von Olivenöl

Methode VO (EWG) 2568/91, Anhang XII, mod., PV 01406, Organoleptik

Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.

Sensorischer Befund

Anzahl der Prüfer

3

Aussehen

klares, oliv-gelbes Öl

Geruch

arteigen, fruchtig, grün

Geschmack

arteigen, fruchtig, leicht bitter, leicht scharf, grün, harmonisch

Bewertung

Fruchtigkeit:	5,6
Bitterkeit:	2,8
Schärfe:	3,4
Harmonie:	6,0
Fehler:	0

Physikalisch-chemische Untersuchung

JJ06U Fettsäureprofil

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

Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.

C 14:0 (Myristinsäure)	0,01	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	12,74	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,92	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,04	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,07	%
C 18:0 (Stearinsäure)	3,04	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	71,05	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	1,98	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:2 (Linolsäure)	8,37	%
C 20:0 (Arachinsäure)	0,49	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,01	* %
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,29	%
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,71	%
C 22:0 (Behensäure)	0,15	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	16,52	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	74,31	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	9,08	%
gesamt		

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 Laborservices GmbH · Schweinauer Hauptstrasse 38 · D-90441 Nürnberg

Sitz der Gesellschaft: Hamburg, AG Hamburg HRB 100643

Geschäftsführer: Dr. Markus Brandmeier, Dr. Andreas Müller.

Ust ID.Nr.: DE 258832946

NORD/LB Konto: 150 143 170 [BLZ 250 500 00] IBAN DE 39250500000150143170 BIC/SWIFT NOLADE2H

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter

<http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.

trans-Ölsäure	0,01	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,03	%
sonstige	<0,1	* %

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA)

Methode DGF C-V 2, PV 01147, Titration

Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.

Säurezahl	1,1	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,53	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,38	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,48	%

JK04T Peroxidzahl

Methode ISO 27107, PV 01148, Potentiometrie

Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.

Peroxidzahl	9,2	meqO2/kg
-------------	-----	----------

SP411 Organostickstoff Pestizide (MS1+MS2)

Methode ASU L00.00-34, DFG-S19, GC-MS

Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.

Gesuchte Pestizide nicht nachweisbar

SP421 Organochlorpestizide und Pyrethroide

Methode ASU L00.00-34, DFG-S19, GC-ECD

Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.

Gesuchte Pestizide nicht nachweisbar

SP424 Organophosphor Pestizide

Methode ASU L00.00-34, DFG-S19, GC-FPD

Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.

Gesuchte Pestizide nicht nachweisbar

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

BEURTEILUNG

Der von 3 Prüfern durchgeführte sensorische Paneltest ergab keine Auffälligkeiten.

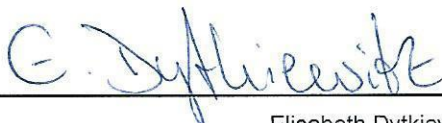
Das Fettsäurespektrum ist charakteristisch für Olivenöl.

Die ermittelte Peroxidzahl sowie der Säuregehalt entsprechen den Vorgaben der VO (EWG) 2568/91 für Olivenöl extra nativ und bieten keinen Anlass zu einer Beanstandung.

Im Rahmen der durchgeführten Pestizid-Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 (Pestizidrückstände-HöchstgehaltsVO) in der zurzeit geltenden Fassung.

Im Rahemn der oben aufgeführten Analysendaten bietet vorgelegte Probe keinen Anlass zu einer Beanstandung.

Unterschrift



Elisabeth Dytkiewitz
(Analytical Service Manager)

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 Laborservices GmbH · Schweinauer Hauptstrasse 38 · D-90441 Nürnberg

Sitz der Gesellschaft: Hamburg, AG Hamburg HRB 100643

Geschäftsführer: Dr. Markus Brandmeier, Dr. Andreas Müller.

Ust ID.Nr. DE 258832946

NORD/LB Konto: 150 143 170 [BLZ 250 500 00] IBAN DE 39250500000150143170 BIC/SWIFT NOLADE2H

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter <http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.