

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

Prüfberichtsdatum 04.03.2019

Prüfbericht AR-19-HH-006408-01**Probennummer** 629-2019-00005995

Betrifft	Natives Olivenöl Extra, Erste Güteklasse direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen, Marke "Familie Papadakis Palekastro-Sitia", Emmanuel-nikolaos-Papadakis, Griechenland
Einsender	Herr Kurt Molter
Auftraggeber	Herr Kurt Molter
Verpackung	Metalldose (Originalverpackung)
Anzahl Probenbehälter	2
Sollgewicht /-volumen (Netto)	1 Liter
Eingangsdatum	22.02.2019
Beginn Analyse	22.02.2019
Ende Analyse	04.03.2019
Deklaration	siehe beiliegendes Foto

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

JK04J Sensorische Panel Prüfung von nativem Olivenöl Extra

Methode VO (EWG) 2568/91, Anhang XII:2016-07, PV 01406, Organoleptik

Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.

Sensorischer Befund

Anzahl der Prüfer

Gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2568/91
8 bis 12 Prüfer

Bewertung

Fruchtigkeitsmedian: 4,9
Bitterkeitsmedian: 2,8
Schärfemedian: 2,8
Median Harmonie: 5,8
Reifegrad: reife Fruchtigkeit
Fehlermedian: 0

Kategorie: Natives Olivenöl Extra

Physikalisch-chemische Untersuchung

JJ06U Fettsäureprofil

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

Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.

C 14:0 (Myristinsäure)	0,01	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	11,85	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,86	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,05	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,07	%
C 18:0 (Stearinsäure)	3,17	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	72,09	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	1,88	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:2 (Linolsäure)	8,18	%
C 20:0 (Arachinsäure)	0,50	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,01	* %
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,29	%
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,74	%
C 22:0 (Behensäure)	0,16	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	15,79	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	75,21	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	8,93	%
gesamt		
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,03	%
sonstige	<0,1	* %

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.

C 18:1 (trans) Isomere	0,02	%
C 18:2 (trans/trans) Isomere	<0,01	* %
C 18:2 (cis/trans) Isomere	0,01	%
C 18:2 (trans/cis) Isomere	<0,01	* %
C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere	<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	* %

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA)

Methode DGF C-V 2:2006, PV 01147, Titration

Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.

Säurezahl	0,77	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,39	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,28	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,35	%

JK04T Peroxidzahl

Methode § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie

Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.

Peroxidzahl	7,0	meqO ₂ /kg
-------------	-----	-----------------------

SP411 Organostickstoffpestizide und weitere (GC-MS)

Methode ASU L 00.00-34:2010-09, DFG-S19, GC-MS

Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.

Gesuchte Pestizide nicht nachweisbar

SP421 Organochlorpestizide und Pyrethroide (GC-ECD)

Methode ASU L 00.00-34:2010-09, DFG-S19, GC-ECD

Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.

Gesuchte Pestizide nicht nachweisbar

SP424 Organophosphor Pestizide (GC-FPD)

Methode ASU L 00.00-34:2010-09, DFG-S19, GC-FPD

Unterauftragsvergabe an ein für diesen Test akkreditiertes Eurofins Labor.

Gesuchte Pestizide nicht nachweisbar

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.

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

BEURTEILUNG

Die sensorische Prüfung ergab keine Auffälligkeiten und bietet keinen Anlass zu einer Beanstandung.

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 Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe somit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 (Pestizidrückstände-HöchstgehaltsVO).

Unterschrift



Elisabeth Dytkiewitz

(Analytical Service Manager // Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin)

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.



FAMILIE
PAPADAKIS
PALEKASTRO - SITIA

*Natives
olivenöl
Extra*
Griechisches Produkt
1 liter e

005995 1/2
920-2019-00005995
7811-08-011-001 Extra
ETG: 22.02.2019

FAMILIE
PAPADAKIS

www.kreta-olivenoel.gr

Natives
Olivenöl Extra

Erste Güteklasse direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen

Erste Pressung - jungfräuliche Qualität - direkt vom Olivenbauern.

Kaltgepresst, einmalig aromatisch, naturbelassen und ungefiltert.

Nährwerte	
Pro 100 ml	
Energie	3763 kJ
	899 kcal
Gesamtfette	92 g
von welchem:	
Gesättigte	12,9 g
Einfach ungesättigte	73,6 g
Mehrfach ungesättigte	5,5 g
Kohlenhydrate	0 g
von welchem:	
Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Ballaststoffe	0 g
Salz	0 g

QUALITÄTS MERKMALE*	
Säuregehalt	max 0,5%
Peroxide (mEq)	max 9,9
Wachse (ppm)	max 250
UV Absorption	
k270	max 0,117
k232	max 1,7
ΔK	max 0,002



LAGERUNG IM DUNKLEN UND KÜHLEN PLATZ - PRESSODATUM / M. HALTBAR BIS: SIEHE DECKEL

Jede Menge von 15 ml enthält

Kalorien	Gesamtfette	Einfach ungesättigte	Zucker	Salz
565 kJ 135 kcal	15g	2,1g	0g	0g
7%	21%	10%	0%	0%

*die empfohlene Tages-Dosis für den Durchschnitts-Erwachsenen von 8400 kJ / 2000 kcal

1 LITER e
GRIECHISCHES PRODUKT

Emmanuel - Nikolaos - Papadakis
Palekastro - 72300 Sitia - KRETA, GRIECHENLAND

Für Bestellung: E-Mail: papadakis@kreta-olivenoel.gr
Tel: 0030-28430-61542
Mobil: 0030-694 7 15 45 92
(beste zeit 19:00 - 23:00, Manuel spricht Deutsch)

AUTHENTISCHES KRETISCHES PRODUKT

Proben Nummer: <<629-2019-00005995>>



ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ
ΠΑΠΑΔΑΚΗ

www.kreta-olivenoel.gr

**Εξαιρετικό Παρθένο
Ελαιόλαδο**

Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές & μόνο με μηχανικές μεθόδους. Πρώτης έκθλιψης εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Απευθείας από τον παραγωγό, πρώτης ποιότητας. Ψυχρής πίεσης, μοναδικά αρωματικό, φυσικό και αφιλόριστο

Διατροφική Αξία	
Ανά 100 ml	
Ενεργειακή αξία	3743 kJ
	899 kcal
Λιπαρές ολίες	92 g
εκ των οποίων:	
Κορεσμένα	12,9 g
Μονοκόρεστα	73,6 g
Πολυκόρεστα	5,5 g
Υδατάνθρακες	0 g
εκ των οποίων:	
Σάκχαρο	0 g
Πρωτεΐνες	0 g
Εξιδρώσιμες ίνες	0 g
Αλάτι	0 g

ΠΟΙΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
Οξύτητα	έως 0,5%
Υπεροξειδία (mEq) έως	9,9
Κηροί (ppm)	έως 250
Απορρόφηση στα υπεριώδες	
K270	έως 0,117
K232	έως 1,7
ΔΚ	έως 0,002



ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΕ ΜΕΡΟΣ ΨΥΚΕΡΟ & ΣΚΙΕΡΟ - ΗΜΕΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΛΗΞΗΣ ΔΕΣ ΔΙΟΚΕΙΟ

Μια μερίδα 15ml περιέχει:

Ενέργεια	Λιπαρό	Κορεσμένα	Σάκχαρο	Αλάτι
565 kJ 135 kcal	15g	2,1g	0g	0g
7%	21%	10%	0%	0%

*Προσλαβόμενες Ποσότητες Αναφοράς (Π.Α.)
ανά μέση ενήλικο (8400 kJ / 2000 kcal)



1 ΛΙΤΡΟ e
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ
V.L.V. (4) (5) (5) (5) (5)



Εμμανουήλ - Νικ. - Παπαδάκης
Παλαιόκαστρο - Σπεία - Κρήτη Τ.Κ: 72300
Παραγγελίες: E-Mail: papadakis@kreta-olivenoel.gr
Τηλ: 28430-61542 Κιν. 694 7 154592

Proben Nummer: <<629-2019-00005995>>