

**Prüfbericht AR-15-JK-015681-02**

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-15-JK-015681-01

**Probennummer 703-2015-00314033**

<b>Betrifft</b>	Natives Olivenöl Extra
<b>Auftragsnummer Kunde</b>	300115
<b>Handelsmarke</b>	Sterna 1821
<b>Lot/Los-Nr.</b>	15/12/14 Lot: 9
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	15.06.2016
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	3
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>EAN-Code</b>	5200366700018
<b>Angegebene Füllmenge</b>	500 ml e
<b>Auftraggeber</b>	Sternaolivenoel GbR
<b>Einsender</b>	Sternaolivenoel GbR
<b>Überbringer</b>	UPS
<b>Eingangsdatum</b>	16.02.2015
<b>Verpackung</b>	Glasflasche mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	16.02.2015 / 19.02.2015

**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**

klares, oliv-grünes Öl

**Geruch**

arteigen, fruchtig, grün mit leichter reifer Note

**Geschmack**

arteigen, fruchtig, bitter, scharf, insgesamt abgerundet

**Bewertung**

Harmonie: 6,0

Fruchtigkeit: 5,9

Bitterkeit: 4,1

Schärfe: 4,3

Fehler: 0

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-15-JK-015681-01

**Physikalisch-chemische Untersuchung**

<b>JJ00V</b>	<b>Dichte (#)</b>		
Methode :	DFG C-IV 2d, PV 01025, Biegeschwinger		
Dichte		0,9120	g/ml
<b>J7112</b>	<b>Wasser und Flüchtig (Öle, Fette) (#)</b>		
Methode :	ISO 662, PV 00164, Gravimetrie		
Wasser und Flüchtig		0,07	%
<b>JJW23</b>	<b>Fettsäureprofil (#)</b>		
Methode :	DFG C-VI 10a/11d, PV 00111; PV 00871, GC-FID		
C 4:0 (Buttersäure)		<0,1	* %
C 6:0 (Capronsäure)		<0,1	* %
C 8:0 (Caprylsäure)		<0,1	* %
C 10:0 (Caprinsäure)		<0,1	* %
C 10:1 (Decensäure) + Isomere		<0,1	* %
C 12:0 (Laurinsäure)		<0,1	* %
C 14:0 (Myristinsäure)		<0,1	* %
C 14:1 (Myristoleinsäure) + Isomere		<0,1	* %
C 15:0 (Pentadecensäure)		<0,1	* %
C 15:1 (Pentadecensäure) + Isomere		<0,1	* %
C 16:0 (Palmitinsäure)		11,5	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere		0,8	%
C 17:0 (Margarinsäure)		<0,1	* %
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere		<0,1	* %
C 18:0 (Stearinsäure)		2,5	%
C 18:1-9 (Ölsäure)		75,7	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)		2,0	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)		<0,1	* %
C 18:1 (trans)		<0,1	* %
C 18:2 (Linolsäure)		5,6	%
C 18:2 (trans/trans)		<0,1	* %
C 18:2 (cis/trans)		<0,1	* %
C 18:2 (trans/cis)		<0,1	* %
C 18:3 (alpha-Linolensäure)		0,7	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)		<0,1	* %
C 18:3 (trans/cis/trans)		<0,1	* %
C 18:3 (cis/cis/trans)		<0,1	* %
C 18:3 (cis/trans/cis)		<0,1	* %
C 18:3 (trans/cis/cis)		<0,1	* %
C 18:4 (Octadecatetraensäure)		<0,1	* %
C 20:0 (Arachinsäure)		0,5	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere		0,3	%
C 20:2 (Eicosadiensäure) + Isomere		<0,1	* %
C 20:3 (Eicosatriensäure)		<0,1	* %
C 20:4 (Arachidonsäure)		<0,1	* %
C 20:5 (Eicosapentaensäure)		<0,1	* %
C 22:0 (Behensäure)		0,2	%
C 22:1 (Docosensäure) + Isomere		<0,1	* %
C 22:2 (Docosadiensäure) + Isomere		<0,1	* %
C 22:5 (Docosapentaensäure)		<0,1	* %
C 22:6 (Docosahexaensäure)		<0,1	* %
C 23:0 (Tricosansäure)		<0,1	* %
C 24:0 (Lignocerinsäure)		<0,1	* %
C 24:1 (Nervensäure) + Isomere		<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren		14,8	%
einfach ungesättigte Fettsäuren		78,9	%

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-015681-01

mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	6,3	%
trans-Fettsäuren gesamt	<0,1	* %
sonstige	<0,1	* %
Summe trans Isomere von C18:1, C18:2 und C18:3	-	
<b>JKB7E Nährwerte in 100 ml (#)</b>		
Methode :	gem. VO (EU) 1169/2011, , Berechnung	
Energie	3372	kJ
Energie	820	kcal
Fett	91,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	13,5	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	71,9	g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	5,7	g
Kohlenhydrate	0	g
davon Zucker	0	g
Eiweiß	0	g
Salz	0	g
<b>J7087 Unlösliche Verunreinigungen (#)</b>		
Methode :	DIN EN ISO 663, PV 00149, Gravimetrie	
Schmutz	<0,01	* %

\* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

(#) = Eurofins Analytik GmbH, Wiertz-Eggert-Jörissen ist für diesen Test akkreditiert.

**BEURTEILUNG**

Die in der Nährwerttabelle angegebenen Gehalte an Eiweiß, Kohlenhydraten, Zucker und Salz wurden nicht analytisch ermittelt, da Pflanzenöle üblicherweise keine relevanten Mengen dieser Nährstoffe enthalten.

Der Brennwert wurde anhand des Fettgehaltes, verrechnet mit dem spezifischen Brennwert für Fette gemäß Lebensmittelinformationsverordnung, bestimmt.

Nach Art 30 (1) VO (EG) Nr. 1169/2011 enthält die verpflichtende Nährwertdeklaration folgende Angaben:

- a) Brennwert und
- b) die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz.

Nach Art 30 (2) VO (EG) Nr.1169/2011 kann der Inhalt der verpflichtenden Nährwertdeklaration gemäß Absatz 1 kann durch die Angabe der Mengen eines oder mehrerer der nachfolgenden Stoffe ergänzt werden:

- a) einfach ungesättigte Fettsäuren,
- b) mehrfach ungesättigte Fettsäuren,
- c) mehrwertige Alkohole,
- d) Stärke,
- e) Ballaststoffe

Unterschrift



\_\_\_\_\_  
 Analytical Service Manager (Julia Kotlarz)

**Nährwertangaben auf dem Etikett:**

Nährwerte in 100 mL:

Energie	3372 kJ /820 kcal
Fett	91,1 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	13,5 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	71,9 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	5,7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon	
- Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

**Oder**

Nährwerte in 100 mL:

Energie	3372 kJ /820 kcal
Fett	91,1 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	13,5 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	71,9 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	5,7 g
Enthält geringfügige Mengen Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz	