

Prüfbericht AR-15-JK-015681-02

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

Probennummer 703-2015-00314033

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

JJ00V	Dichte (#)		
Methode :	DGF C-IV 2d, PV 01025, Biegeschwinger		
Dichte		0,9120	g/ml
J7112	Wasser und Flüchtiges (Öle, Fette) (#)		
Methode :	ISO 662, PV 00164, Gravimetrie		
Wasser und Flüchtiges		0,07	%
JJW23	Fettsäureprofil (#)		
Methode :	DGF 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	-	
JKB7E Nährwerte in 100 ml (#)		
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
J7087 Unlösliche Verunreinigungen (#)		
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	