

Prüfbericht AR-17-JK-017325-01**Probennummer 703-2017-00613593**

Betrifft	Jordan Olivenöl Natives Olivenöl extra ERNT 2016/2017 Abfuelldatum 28/12/2016
Auftragsnummer Kunde	B21700822
Mindesthaltbarkeitsdatum	28/06/2018
Anzahl Probenbehälter	6
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
EAN-Code	4260025810022
Angegebene Füllmenge	500 ml e
Auftraggeber	Herr Bastian Jordan
Einsender	Jordan Olivenöl GmbH
Überbringer	Post
Eingangsdatum	31.01.2017
Verpackung	Glasflasche mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
Beginn/Ende der Untersuchungen	31.01.2017 / 13.02.2017

PRÜFERGEBNISSE**Sensorische Untersuchung****JK04J Sensorische Panel Prüfung von nativem Olivenöl Extra (#)**

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

Sensorischer Befund**Anzahl der Prüfer**

Gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2568/91

8 bis 12 Prüfer

BewertungFruchtigkeitsmedian: 5,8
Bitterkeitsmedian: 3,0
Schärfemedian: 3,4
Median Harmonie: 6,3
Fehlermedian: 0

Physikalisch-chemische Untersuchung
JJ00V Dichte (#)

 Methode : DGF C-IV 2d, mod., PV 01025, Dichtemessung
 (Modifikation: Anwendung auch auf Säfte, Melassen, Saucen und klare Flüssigkeiten)

Dichte 0,913 g/ml

J7083 Rauchpunkt (#)

Methode : DGF C-IV 9, PV 00146, Visuelle Begutachtung

Rauchpunkt 196 °C

J7112 Wasser und Flüchtiges (Öle, Fette) (#)

 Methode : ISO 662 (Methode B), mod., PV 00164, Gravimetrie
 (Modifikation: Durchführung einer Einfachbestimmung)

Wasser und Flüchtiges 0,06 %

JJ06U Fettsäureprofil (#)

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

C 14:0 (Myristinsäure)	0,01	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	9,73	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,52	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,04	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,07	%
C 18:0 (Stearinsäure)	2,74	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	72,03	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	1,31	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:2 (Linolsäure)	11,42	%
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,96	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,01	* %
C 20:0 (Arachinsäure)	0,44	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,40	%
C 22:0 (Behensäure)	0,14	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	13,18	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	74,35	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	12,38	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,04	%
sonstige	<0,1	* %

JKB7E Nährwerte in 100 ml

Methode : gem. VO (EU) 1169/2011, , Berechnung

Energie	3374	kJ
Energie	821	kcal
Fett	91,2	g
davon gesättigte Fettsäuren	12,0	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	67,8	g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11,3	g
Kohlenhydrate	0,0	g
davon Zucker	0,0	g
Eiweiß	0,0	g
Salz	0,00	g

JK04T Peroxidzahl (#)

Methode : ISO 27107, PV 01148, Potentiometrie

Peroxidzahl 5,9 meqO2/kg

J7142 Anisidinzahl (#)

Methode : ISO 6885, PV 01269, Spektrophotometrie

Anisidinzahl 7,1

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 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

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

 Deutsche
 Akkreditierungsstelle
 D-PL-14251-01-00

JJO15 TOTOX

 Methode : Deutsche Leitsätze für Speisefette und Speiseöle, , Berechnung
 Totox (ber.: 2x POZ + AnZ) 18,9

JJOHU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

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

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	%

J7087 Unlösliche Verunreinigungen (#)

Methode : DIN EN ISO 663, mod., PV 00149, Gravimetrie

(Modifikation: Verwendung von Isooctan statt n-Hexan oder Petrolether)

Schmutz	<0,01	* %
---------	-------	-----

JK09E Alkylester- und Wachsgehalt (#)

Methode : Interne Methode, PV 01416, LC-GC-FID

Fettsäureethylester FAEE (Summe)	9	mg/kg Fett
Fettsäuremethylester FAME (Summe)	6	mg/kg Fett
Summe der FAME und FAEE	15	mg/kg Fett
C42 Ester	12	mg/kg Fett
C44 Ester	<12	* mg/kg Fett
C46 Ester	15	mg/kg Fett
Summe der Wachse (C42 bis C46)	27	mg/kg Fett

JK07U Isomere Diacylglyceride (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No 32, PV 01433, GC-FID

1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	91,7	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	8,3	%
Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride	11,0	
1,2-Diglyceride	1,10	g/100 g
1,3-Diglyceride	0,10	g/100 g

JK07Q Triglyceridverteilung (#)

Methode : DGF C-VI 14, PV 00867, GC-FID

POP	2,9	%
PLP	0,8	%
POO	22,7	%
PLO	7,0	%
OOS	5,0	%
OOO	43,1	%
OLO	15,5	%
LLO	2,9	%
LLL	<0,1	* %
Summe Triglyceride	99,9	%
sonstige	0,1	%

JK09P Pyropheophytine (#)

Methode : ISO 29841, Anhang C, mod., PV 01254, LC-FLD

Pyropheophytin a in % aller Pheophytine	0,7	%
-----------------------------------------	-----	---

JCMPL Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH, POSH, MOAH)

Methode : Interne Methode, CON-PV 01317, LC-GC-FID

Unterauftragsvergabe an Eurofins WEJ Contaminants GmbH, Hamburg, welches für diesen Test akkreditiert ist.

MOSH/POSH (gesättigt, kurzkettig) C10-16	<2	* mg/kg
MOSH/POSH (gesättigt, mittelkettig) C17-24	<2	* mg/kg
MOSH/POSH (gesättigt, längerkettig) C25-35	<2	* mg/kg
MOSH/POSH (Summe, berechnet) C10-35	nicht berechenbar	mg/kg
MOAH (aromatisch) C10-35	<1	* mg/kg

JC00W 13 PAK gemäß EPA

Methode : Interne Methode, CON-PV 01176, GC-MS

Unterauftragsvergabe an Eurofins WEJ Contaminants GmbH, Hamburg, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Fluoren	<0,5	* µg/kg
Phenanthren	3,5	µg/kg
Anthracen	<0,5	* µg/kg
Fluoranthren	2,1	µg/kg
Pyren	0,6	µg/kg
Benzo[a]anthracen	<0,5	* µg/kg
Chrysen	<0,5	* µg/kg
Benzo[b]fluoranthren	<0,5	* µg/kg
Benzo[k]fluoranthren	<0,5	* µg/kg
Benzo[a]pyren	0,6	µg/kg
Indeno[1,2,3-cd]pyren	<0,5	* µg/kg
Dibenzo[a,h]anthracen	<0,5	* µg/kg
Benzo[ghi]perylen	<0,5	* µg/kg
Summe der schweren PAKs (>=5 Ringe)	0,6	µg/kg
Summe von allen bestimmten PAKs	6,8	µg/kg
Summe PAK 4	0,6	µg/kg

SP421 Organochlorpestizide und Pyrethroide

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

Unterauftragsvergabe an Eurofins | Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburg, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Gesuchte Pestizide nicht nachweisbar

SP424 Organophosphor Pestizide

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

Unterauftragsvergabe an Eurofins | Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburg, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Gesuchte Pestizide nicht nachweisbar

JJ0HS Biophenole (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No 29, mod., PV 01287, LC-DAD

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Biophenole	426	mg/kg
------------	-----	-------

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

(#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert.

BEURTEILUNG

Das Ergebnis der sensorischen Überprüfung entspricht den Anforderungen der EG-Verordnungen VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein "natives Olivenöl extra".

Hinsichtlich der weiteren chemischen Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe sowohl den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein extra natives Olivenöl als auch den zurzeit für den Nachweis einer unzulässigen thermischen Behandlung sowie als Qualitätskriterium (u.a. Alter des Öles) diskutierten "Beurteilungswerten" für Pyropheophytine beziehungsweise Diacylglyceride.

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

Die Belastung mit toxikologisch relevanten Mineralölfractionen bis C35 liegt wie oben aufgeführt.
Der Gehalt an MOSH/POSH im gesamten Messbereich von C10-62 liegt im Bereich C16 bis C38 und beträgt: 2,0 mg/kg
Anhand des Chromatogramms konnten keine Rückschlüsse auf die Kontaminationsquelle gezogen werden.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Madeline Münch)