

Prüfbericht 13538870001

FoodQS GmbH, Mühlsteig 15, 90579 Langenzenn

Seite 1 von 2 zu Prüfbericht 13538870001

epuro
Rainer Wilhelm
Kanalstr. 3
55234 Gau-Heppenheim

31.03.2023

Probenummer	13538870	Auftrag	193805
Probecode Kunde		Eingangsdatum	29.03.2023
Produktgruppe	Olivenöl	Probeneingang	per Post
Probe	Originalverpackung mit Siegel	Probenahme	durch Kunde
Beschreibung	epuro ambio; Biologisches Olivenöl nativ extra; Italien; Ernte 2022/2023; Los PS0723A	Menge	486 g (brutto)
		Eingangstemperatur	Raumtemperatur

570 Charakterisierung / Authentizität von Olivenöl

ExLab 2021-09 Qualität und Authentizität mittels NMR

(Vergabe im Unterauftrag)

Untersuchung 29.03.2023 - 31.03.2023

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Anzeichen für Oxidation (49604)	-	negativ
Authentizität (49606)	-	im Modell
Phytosterole (49603)	-	im Modell
Zusatz pflanzlicher Öle (49605)	-	negativ
Zusatz von Rapsöl (49610)	-	negativ
Zusatz von Sojaöl (49611)	-	negativ
Zusatz von Sonnenblumenöl (49609)	-	negativ

BG = Bestimmungsgrenze

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Analyse und basierend auf dem aktuellen Kenntnisstand, wurden keine Abweichungen festgestellt. Die Probe entspricht einem authentischen Olivenöl.

ExLab 2021-09 Fettsäuren mittels NMR

(Vergabe im Unterauftrag)

Untersuchung 29.03.2023 - 31.03.2023

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
freie Fettsäuren (49507)	0,1 %	0,3 %
Linolensäure; C18:3 (49505)	0,1 %	0,3 %
Linolsäure; C18:2 (49504)	1 %	10 %
Ölsäure; C18:1 (49503)	1 %	71 %
Palmitinsäure; C16:0 (49501)	1 %	15 %
Stearinsäure; C18:0 (49502)	1,0 %	1,0 %

570 Charakterisierung / Authentizität von Olivenöl (Fortsetzung)**ExLab 2021-09 Fettsäuren mittels NMR (Fortsetzung)**

29.03.2023 - 31.03.2023

BG = Bestimmungsgrenze

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Analyse wurden die angegebenen Werte detektiert. Die Probe entspricht der aktuellen Fassung der delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 für extra natives Olivenöl.

ExLab 2021-09 Kennzahlen mittels NMR**(Vergabe im Unterauftrag)**

Untersuchung 29.03.2023 - 31.03.2023

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Iodzahl (49801)	1,0	83,0
K232 (49608)	1,0	1,8
Peroxidzahl (49802)	1,0 meq O ₂ /kg	7,0 meq O ₂ /kg

BG = Bestimmungsgrenze

Kriterien: K232: $\leq 2,5$ (extra natives Olivenöl); $\leq 2,6$ (natives Olivenöl); Peroxidzahl: ≤ 20 (Olivenöl extra nativ,-nativ), ≤ 5 (raffiniertes Olivenöl)

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Analyse wurden die angegebenen Werte detektiert. Die Probe entspricht der aktuellen Fassung der delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 für extra natives Olivenöl.

ExLab 2021-09 Bestätigung der geographischen Herkunft mittels NMR**(Vergabe im Unterauftrag)**

Untersuchung 29.03.2023 - 31.03.2023

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Griechenland (49903)	-	nicht im Modell
Italien (49902)	-	im Modell
Spanien (49901)	-	nicht im Modell

BG = Bestimmungsgrenze

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Analyse und basierend auf dem aktuellen Kenntnisstand, konnte die angegebene geographische Herkunft bestätigt werden.

Das Ergebnis bezieht sich ausschließlich auf die dieser Untersuchung zugrundeliegenden Probe.

Der Prüfbericht darf ohne schriftliche Zustimmung des Laboratoriums nicht auszugsweise vervielfältigt werden.

Stefan Bindereif
