

O'Terra
Herr Abidin Ertugrul
Karolinengasse 19/15
1040 Wien
ÖSTERREICH**Sachbearbeiter** Frau J. Kotlarz - 1715
Kundenbetreuer Frau N. Liebmann - 1706Prüfberichtsdatum 28.02.2014
Seite 1/3**Prüfbericht AR-14-JK-018673-01****Probennummer 703-2014-00017833**

Betrifft	Natural Nativ Extra Olivenöl
Lot/Los-Nr.	310023221-10-1
Mindesthaltbarkeitsdatum	02.01.2016
Anzahl Probenbehälter	4
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
EAN-Code	6977287732297
Angegebene Füllmenge	500ml e
Auftraggeber	Herr Abidin Ertugrul
Einsender	Herr Abidin Ertugrul
Überbringer	DPD
Eingangsdatum	24.02.2014
Verpackung	Glasflasche mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
Beginn/Ende der Untersuchungen	24.02.2014 / 28.02.2014

PRÜFERGEBNISSE**Sensorische Untersuchung****JJF01 Sensorische Prüfung von Olivenöl (#)**

Methode : VO (EWG) 2568/91, Anhang XII, modifiziert, Sensorik

Sensorischer Befund**Anzahl der Prüfer**

4

Aussehen

klares, oliv-gelbes Öl

Geruch

arteigen, fruchtig, grün mit reifer Note

Geschmack

arteigen, fruchtig, bitter, scharf

Bewertung

Harmonie:	5,6
Fruchtigkeit:	5,3
Bitterkeit:	4,3
Schärfe:	4,4
Fehler:	0

Physikalisch-chemische Untersuchung
JJ06U Fettsäureprofil (#)

Methode : VO (EWG) 2568/91, Anhang XA/XB, GC-FID

C 14:0 (Myristinsäure)	0,01	%
C 16:0 (Palmitinsäure)	14,11	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	0,92	%
C 17:0 (Margarinsäure)	0,16	%
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	0,20	%
C 18:0 (Stearinsäure)	4,30	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	68,97	%
C 18:1-11 (Vaccensäure)	1,84	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:2 (Linolsäure)	7,62	%
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	0,61	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,1	* %
C 20:0 (Arachinsäure)	0,64	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,27	%
C 22:0 (Behensäure)	0,16	%
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren gesamt	19,47	%
einfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	72,22	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	8,23	%
sonstige	<0,1	* %
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,03	%

JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)

Methode : DGF C-V 2, Titrimetrie

Säurezahl	0,64	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,32	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	0,23	%
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	0,29	%

JK04T Peroxidzahl (#)

Methode : ISO 27107, Potentiometrie

Peroxidzahl	6,7	meqO2/kg
-------------	-----	----------

JJV0M UV-Spektrophotometrische Analyse (#)

Methode : VO (EWG) 2568/91, Anhang IX, Photometrie

K 232 (in Isooctan)	1,80	
K 268 (in Isooctan)	<0,1	*
Delta-K	<0,001	*

JJ0HS Biophenole (#)

Methode : COI/T.20/Doc. No 29, HPLC-DAD

Biophenole	237	mg/kg
------------	-----	-------

* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

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

BEURTEILUNG

Das Ergebnis der orientierenden sensorischen Überprüfung entspricht den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein Olivenöl der Kategorie ‚nativ extra‘.

Hinsichtlich der weiteren chemischen Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein extra natives Olivenöl.

Unterschrift

J. Kotlarz

Analytical Service Manager (Julia Kotlarz)

