

## Prüfbericht 13538867001

FoodQS GmbH, Mühlsteig 15, 90579 Langenzenn

Seite 1 von 2 zu Prüfbericht 13538867001

epuro  
Rainer Wilhelm  
Kanalstr. 3  
55234 Gau-Heppenheim

31.03.2023

<b>Probenummer</b>	13538867	<b>Auftrag</b>	193805
<b>Probekode Kunde</b>		<b>Eingangsdatum</b>	29.03.2023
<b>Produktgruppe</b>	Olivenöl	<b>Probeneingang</b>	per Post
<b>Probe</b>	Originalverpackung mit Siegel	<b>Probenahme</b>	durch Kunde
<b>Beschreibung</b>	epuro passo; Olivenöl nativ extra; Italien; Ernte 2022/2023; Los PS0723	<b>Menge</b>	486 g (brutto)
		<b>Eingangstemperatur</b>	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 %	0,4 %
Linolensäure; C18:3 (49505)	0,1 %	0,4 %
Linolsäure; C18:2 (49504)	1 %	9 %
Ölsäure; C18:1 (49503)	1 %	72 %
Palmitinsäure; C16:0 (49501)	1 %	15 %
Stearinsäure; C18:0 (49502)	1,0 %	1,0 %

BG = Bestimmungsgrenze

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

29.03.2023 - 31.03.2023

**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	82,0
K232 (49608)	1,0	1,8
Peroxidzahl (49802)	1,0 meq O2/kg	7,8 meq O2/kg

BG = Bestimmungsgrenze

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