



PRÜFBERICHT – GfL: P2016 004 624 Datum | 21.10.2016

Auftraggeber:

Biotraker UG
Herr Maximilian Gotzler
Röntgenstraße 6
DE - 82362 WEILHEIM

Probeninformationen:

Auftrag: sensorische Beurteilung, Fettsäureverteilung, Gehalt freie Fettsäuren, Peroxidzahl

Kundenreferenz: Olivenöl

Kennzeichnung: Keine weiteren charakteristischen Kennzeichnungsmerkmale

Zusatzinformationen:

Zustand der Probe: einwandfrei

Menge: 1.0 x ca. 0,3kg

Verpackung: Glasflasche

Entnahme: Auftraggeber

Eingang: 26.09.2016

sensorisch / beschreibende Analyse

Sensorischer Befund (ASU L 00.90-6)

Aussehen	:	intensiv gelb
Geruch	:	leicht "grasig"
Geschmack	:	leichte Schärfe

chemisch-physikalischer Befund

Fettsäureverteilung

(ASU 23.04-1 II/4)

ges. Fettsäuren	:	163,85 g/kg
Buttersäure (C4:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Capronsäure (C6:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Önanthsäure (C7:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Caprylsäure (C8:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Caprinsäure (C10:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Laurinsäure (C12:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Myristinsäure (C14:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Myristoleinsäure (C14:1cis)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Pentadecansäure (C15:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Palmitinsäure (C16:0)	:	12,9 %
Palmitoleinsäure (C16:1cis)	:	1,1 %
Heptadecansäure (C17:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Stearinsäure (C18:0)	:	2,1 %
Elaidinsäure (C18:1trans)	:	n.n. (BG: 0,1 %)
Ölsäure (C18:1cis)	:	72,4 %
Linolsäure (C18:2cis, n-6)	:	7,3 %
Linolelaidinsäuren (Summe C18:2trans)	:	n.n. (BG: 0,1 %)
γ-Linolensäure (C18:3cis, n-6)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Punicinsäure (C18:3cis, n-5)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Linolensäure (C18:3cis, n-3)	:	0,6 %
Linolenelaidinsäuren (Summe C18:3trans)	:	n.n. (BG: 0,1 %)
Stearidonsäure (C18:4cis, n-3)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Nonadecansäure (C19:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Arachinsäure (C20:0)	:	0,2 %
Eikosaensäure (C20:1cis)	:	0,2 %
Eikosadiensäure (C20:2cis, n-10)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Eikosatriensäure (C20:3cis, n-7)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Arachidonsäure (C20:4cis, n-4)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Eikosapentaensäure (C20:5, EPA)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Heneicosansäure (C21:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Behensäure (C22:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Erucasäure (C22:1cis)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Docosapentaensäure (C22:5, DPA)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Docosahexaensäure (C22:6, DHA)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Lignocerinsäure (C24:0)	:	0,4 %
Anteil der gesättigten Fettsäuren im Fettsäurespektrum	:	15,9 %
Anteil der einfach unges. Fettsäuren im Fettsäurespektrum	:	73,7 %



n.n. = nicht nachweisbar, BG = Bestimmungsgrenze

n.a. = nicht anwendbar, e = externe Analyse, + = nicht akkreditierte Methode

* = Die Ergebnisse beziehen sich auf die aktuell erfassbaren Substanzen (www.gfl-berlin.com/pdf).

Die Bestimmungsgrenzen gelten für die überwiegende Anzahl der Matrices.



Anteil der mehrfach unges. Fettsäuren im Fettsäurespektrum	:	7,9 %
Anteil der omega-3-Fettsäuren im Fettsäurespektrum	:	0,6 %
Anteil der omega-6-Fettsäuren im Fettsäurespektrum	:	7,3 %
Anteil der trans-Fettsäuren im Fettsäurespektrum	:	n.n. (BG: 0,1 %)
Peroxidzahl (ASU L 13.00-6)	:	19,6
Säurezahl (ASU L 13.00-5)	:	0,207

Kommentierung:

Aufgrund der untersuchten Parameter entspricht die vorliegende Probe gemäß der VO (EWG) Nr. 2568/91 der Kategorie Natives Olivenöl extra.

staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

Dr. rer. nat. Th. Fiedler



n.n.= nicht nachweisbar, BG = Bestimmungsgrenze

n.a.= nicht anwendbar, e = externe Analyse, + = nicht akkreditierte Methode

* = Die Ergebnisse beziehen sich auf die aktuell erfassbaren Substanzen (www.gfl-berlin.com/pdf).

Die Bestimmungsgrenzen gelten für die überwiegende Anzahl der Matrices.