



---

**PRÜFBERICHT – GfL:** P2017 014 365 Datum | 09.01.2018

---

Auftraggeber:

Biotraker UG  
Herr Maximilian Gotzler  
Röntgenstraße 6  
DE - 82362 WEILHEIM

---

**Probeninformationen:**

---

Auftrag: Schwermetalle, Fettsäureverteilung, Sensorik, Säurezahl, Peroxidzahl

Kundenreferenz: flowgrade Olivenöl

Kennzeichnung: Keine weiteren charakteristischen Kennzeichnungsmerkmale

Zusatzinformationen:

Zustand der Probe: einwandfrei, Raumtemperatur

Menge: 1.0 x ca. 0,25kg

Verpackung: Glasflasche

Entnahme: eingesandt durch Auftraggeber

Eingang: 22.12.2017

## sensorisch / beschreibende Analyse

---

Sensorischer Befund (ASU L 00.90-6)

Aussehen	:	kräftig gelb, leichter Olivton
Geruch	:	fruchtig, leicht grasig
Geschmack	:	fruchtig-mild, im Abgang leicht scharf

## chemisch-physikalischer Befund

---

Fettsäureverteilung (ASU 23.04-1 II/4)

Myristinsäure (C14:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Palmitinsäure (C16:0)	:	14,6 %
Palmitoleinsäure (C16:1cis)	:	1,3 %
Heptadecansäure (C17:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Stearinsäure (C18:0)	:	2,3 %
Elaidinsäure (C18:1trans)	:	n.n. (BG: 0,1 %)
Ölsäure (C18:1cis)	:	70,3 %
Linolsäure (C18:2cis, n-6)	:	9,9 %
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)	:	0,9 %
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)	:	0,4 %
Eikosaensäure (C20:1cis)	:	0,3 %
Behensäure (C22:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Erucasäure (C22:1cis)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Lignocerinsäure (C24:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)
Anteil der gesättigten Fettsäuren im Fettsäurespektrum	:	17,4 %
Anteil der einfach unges. Fettsäuren im Fettsäurespektrum	:	71,9 %
Anteil der mehrfach unges. Fettsäuren im Fettsäurespektrum	:	10,7 %
Anteil der trans-Fettsäuren im Fettsäurespektrum	:	n.n. (BG: 0,1 %)
Arsen (ASU L 00.00-19/6)	:	n.n. (BG: 0,2 mg/kg)
Blei (ASU L 00.00-19/3)	:	n.n. (BG: 0,050 mg/kg)
Quecksilber (ASU L 00.00-19/4)	:	n.n. (BG: 0,100 mg/kg)
Cadmium (ASU L 00.00-19/3)	:	n.n. (BG: 0,005 mg/kg)
Peroxidzahl (ASU L 13.00-6)	:	12,6
Säurezahl (ASU L 13.00-5)	:	0,245



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](http://www.gfl-berlin.com/pdf)).

Die Bestimmungsgrenzen gelten für die überwiegende Anzahl der Matrices.

## Kommentierung:

---

Aufgrund der ermittelten Analysenergebnisse entspricht die vorliegende Probe den diesbezüglichen Anforderungen an "Natives Olivenöl extra" gemäß Olivenöl-Merkmale-Verordnung (VO (EWG) 2568/91).

zugelassener Gegenprobensachverständiger  
für chemische und physikalisch-chemische  
Untersuchungen von Lebensmitteln, kosmetischen  
Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen

  
Uwe Trenn

