

CLEAN, D-76829 LANDAU, Königstr. 18

06341-924840 (Tel.), -924848 (Fax)

Wessel GbR

e-mail: ntk@ntk-landau.de

Am Wasserturm 19 f

VR-Bank Südpfalz eG

67346 Speyer

BLZ 548 625 00, Konto 782 220

GFB eG: GnR Landau 201

TS

21.10.2014

Gutachten

Untersuchung eines Speiseöles auf Kennzahlen

Probenanzahl: 1

Die Probe wurde vom Kunden original verschlossen zur Verfügung gestellt.

Bezeichnung: Maniatiko Marias, naturbelassen, erste Kaltpressung aus Koroneiki Oliven, Ernte 2014

Analyse des Speiseöls

Methodenübersicht:

Bestimmung der Säurezahl (SZ):

Methode: Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFBG;

Bestimmung der Säurezahl und Acidität, L13.005

Bestimmung der freien Fettsäuren (FFA):

Methode: Verordnung (EG) Nr. 1019/2002 der Kommission vom 13. Juni 2002 mit Vermarktungsvorschrift für Olivenöl, Anhang II

Geschäftsführer: Dr. Thomas Schäfer	Vorstand: Annette Mattern, Andrea Moschetta	Aufsichtsratsvorsitz: Dr. Jörg Peter Ewald
---	---	--

Bestimmung der Peroxidzahl (POZ):

Methode: Verordnung (EG) Nr. 1019/2002 der Kommission vom 13. Juni 2002 mit Vermarktungsvorschrift für Olivenöl, Anhang III

UV-Spektrophotometrische Analyse:

Methode: Verordnung (EG) Nr. 1019/2002 der Kommission vom 13. Juni 2002 mit Vermarktungsvorschrift für Olivenöl, Anhang IX

Ergebnisse:

Es wurden folgende Parameter ermittelt:

- a) Säurezahl (SZ)
- b) Free fatty acids (FFA) bezogen auf Ölsäure in %
- c) Peroxidzahl (POZ) nach Wheeler
- d) Spezifische Extinktion K₂₃₂
- e) Spezifische Extinktion K₂₇₀
- f) ΔK

Ölprobe	SZ in mg KOH/g	FFA in % Ölsäure	POZ in meq O ₂ /kg	K ₂₃₂	K ₂₇₀	ΔK
Maniatiko	0,8	0,4	12,4	1,658	0,142	< 0,01

Beurteilung:

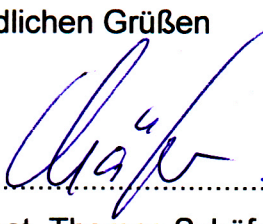
Nach der Verordnung (EG) Nr. 1019/2002 der Kommission vom 13. Juni 2002 mit Vermarktungsvorschrift für Olivenöl, Anhang I ergeben sich folgende Merkmale für natives Olivenöl extra:

Ölprobe	FFA in % Ölsäure	POZ in meq O ₂ /kg	K ₂₃₂	K ₂₇₀	ΔK
Natives Olivenöl extra	≤ 1,0	≤ 20	≤ 2,5	≤ 0,2	≤ 0,01

Alle analysierten Parameter liegen unterhalb der in der EG Verordnung angegebenen Grenzwerte.

Bei dem analysierten Speiseöl, beurteilt nach den ermittelten Kennzahlen, handelt es sich um ein schonend hergestelltes, kaltgepresstes Produkt von höchster Qualitätsstufe. Der POZ-Wert und die geringen FFA-Gehalte geben eine Aussage über die schonende Herstellung und geringe Oxidation des untersuchten Produktes.

Mit freundlichen Grüßen

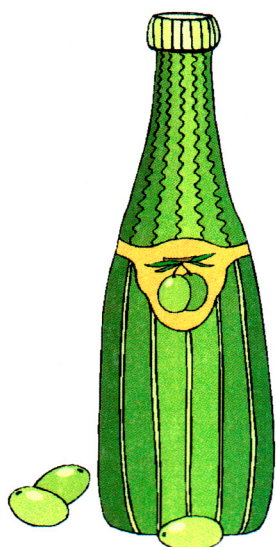


CLEAN
CHEMISCHES LABOR FÜR ENTWICKLUNG UND ANALYTIK
Königstr. 13
76829 Landau / Pfalz
Tel.: 0 63 41 / 9 24 80 - Fax: 0 63 41 / 9 24 81

(Dr. rer. nat. Thomas Schäfer, Lebensmittelchemiker)

Zertifikat

Das Olivenöl „Maniatiko“ Ernte 2014 wurde mittels amtlicher Methoden nach der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung nach vorgeschriebenen DIN-Methoden analysiert. Das Öl ist aufgrund der schonenden Verarbeitung naturbelassen und von höchster Qualitätsstufe. Alle Analysenwerte liegen im Rahmen der gesetzlichen Richtlinien.



.....
Dr. Thomas Schäfer
(Staatlich geprüfter
Lebensmittelchemiker)

Chemisches Labor für
Entwicklung und
Analytik/Landau (CLEAN)
Königstr. 18
76829 Landau / Pfalz
Tel: 063 41 / 63 43 49
Fax: 063 41 / 63 43 42

CLEAN

CHEMISCHES LABOR FÜR ENTWICKLUNG UND ANALYTIK

Königstr. 18

76829 Landau / Pfalz

Tel: 063 41 / 63 43 49
Fax: 063 41 / 63 43 42