

H-J. Wiebe
Herr Hans-Jörg Wiebe
Egilostr. 23
85614 Kirchseeon**Sachbearbeiter** Frau J. Kotlarz - 651
Kundenbetreuer Frau N. Liebmann - 706Prüfberichtsdatum 23.01.2012
Seite 1/2**Prüfbericht: AR-12-JK-004612-01****Proben - Nr.: 703-2012-00508903**

Betrifft	Olivenöl
Anzahl Probenbehälter	2
Bruttogewicht /-volumen	1002 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Auftraggeber	Herr Hans-Jörg Wiebe
Einsender	Herr Hans-Jörg Wiebe
Überbringer	DPD
Eingang am	20.01.2012
Verpackung	Glasflasche mit Schraubverschluss
Beginn/Ende der Untersuchungen	20.01.2012 / 23.01.2012

PRÜFERGEBNIS

Sensorische Untersuchung

JJF01 Sensorische Prüfung von Olivenöl (#)
Methode: VO (EWG) Nr. 640/2008, modifiziert, Sensorik**Sensorischer Befund****Anzahl der Prüfer**

3

Aussehen

trübes, oliv-gelbes Öl

Geruch

arteigen, sehr fruchtig, grün

Geschmack

arteigen, sehr fruchtig, bitter, scharf, insgesamt abgerundet

Bewertung

Harmonie: 6,4

Fruchtigkeitsmedian: 6,4

Bitter: 4,5

Schärfe: 4,7

Fehlermedian: 0

Physikalisch-chemische Untersuchung**JJOHU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

Methode: DGF C-V 2, Titrimetrie

Säurezahl

0,49

mg KOH/g

Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)

0,25

%

(#) = 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 durchgeführten 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

Wiebke Puschmann
(Geschäftsführerin)

Dr. Thorsten Christian
(Geschäftsführer)