

Prüfbericht 13250340002

FoodQS GmbH, Mühlsteig 15, 90579 Langenzenn

Seite 1 vom 2 zu Prüfbericht 13250340002

TomatCo UG

Maschinenstraße 7a
66763 Dillingen

03.12.2021

Probenummer	13250340	Auftrag	181236
Probecode Kunde	Los-Nr.: LC 201117	Eingangsdatum	12.11.2021
Produktgruppe	Olivenöl	Probeneingang	per Post
Probe	Originalverpackung mit Siegel	Probenahme	durch Kunde
Beschreibung	Litaliacasa OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, Herkunft: Italien, Ernte: 2020/2021, MHD: 17.05.2022	Menge	1115 g (brutto)
		Eingangstemperatur	Raumtemperatur

570 Charakterisierung / Authentizität von Olivenöl

PV48501 2021-09 Qualität und Authentizität mittels NMR (Hausverfahren)

Untersuchung 15.11.2021 - 17.11.2021

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Anzeichen für Oxidation (49604)	-	negativ
Authentizität (49606)	-	im Modell
Oleocanthal (49602)	-	3
Oleuropein-Aglycon/Ligstrosid-Aglycon (49601)	-	3
Phytosterole (49603)	-	im Modell
Zusatz pflanzlicher Öle (49605)	-	negativ
Zusatz von Rapsöl (49610)	-	negativ
Zusatz von Sojaöl (49611)	-	negativ
Zusatz von Sonnenblumenöl (49609)	-	negativ

n.b. = nicht bestimmbar

Kriterien: Datenauswertung aufgrund interner Datenbank (Version 1.0). Oleocanthal - Oleuropein/Ligstrosid: "1" geringer Anteil, "2" mittlerer Anteil, "3" hoher Anteil

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Analyse und basierend auf dem aktuellen Kenntnisstand, wurden keine Abweichungen festgestellt. Die Probe entspricht einem authentischen Olivenöl.

PV48502 2021-09 Fettsäuren mittels NMR

(Hausverfahren)

Untersuchung 15.11.2021 - 17.11.2021

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
freie Fettsäuren (49507)	0,1 %	0,2 %
Linolensäure; C18:3 (49505)	0,1 %	0,1 %
Linolsäure; C18:2 (49504)	1 %	9 %
Ölsäure; C18:1 (49503)	1 %	71 %

570 Charakterisierung / Authentizität von Olivenöl (Fortsetzung)**PV48502 2021-09 Fettsäuren mittels NMR (Fortsetzung)**

15.11.2021 - 17.11.2021

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Palmitinsäure; C16:0 (49501)	1 %	13 %
Stearinsäure; C18:0 (49502)	1,0 %	2,6 %

n.b. = nicht bestimmbar

Kriterien: Linolensäure: <1% (Olivenöl extra nativ, -nativ, -raffiniert); freie Fettsäuren: <0,8% (extra natives Olivenöl), <2,0% (natives Olivenöl); <0,3% (raffiniertes Olivenöl)

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Analyse wurden die angegebenen Werte detektiert. Die Probe entspricht der aktuellen Fassung der Verordnung (EWG) 2568/91 für extra natives Olivenöl.

PV48503 2021-09 Kennzahlen mittels NMR**(Hausverfahren)**

Untersuchung 15.11.2021 - 17.11.2021

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Iodzahl (49801)	1,0	83,0
K232 (49608)	1,0	2,1
Peroxidzahl (49802)	1,0 meq O2/kg	9,5 meq O2/kg

n.b. = nicht bestimmbar

Kriterien: K232: <2,5 (extra natives Olivenöl); <2,6 (natives Olivenöl); Peroxidzahl: <20 (Olivenöl extra nativ,-nativ), <5 (raffiniertes Olivenöl)

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Analyse wurden die angegebenen Werte detektiert. Die Probe entspricht der aktuellen Fassung der Verordnung (EWG) 2568/91 für extra natives Olivenöl.

PV48504 2021-09 Bestätigung der geographischen Herkunft mittels NMR**(Hausverfahren)**

Untersuchung 15.11.2021 - 17.11.2021

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Griechenland (49903)	-	nicht im Modell
Italien (49902)	-	im Modell
Spanien (49901)	-	nicht im Modell

n.b. = nicht bestimmbar

Kriterien: Datenauswertung aufgrund interner Datenbank (Version 1.0).

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Analyse und basierend auf dem aktuellen Kenntnisstand, konnte die angegebene geographische Herkunft ermittelt 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 Namyslik


Prüfbericht 13250340003

FoodQS GmbH, Mühlsteig 15, 90579 Langenzenn

Seite 1 vom 1 zu Prüfbericht 13250340003

TomatCo UG

Maschinenstraße 7a
66763 Dillingen

07.12.2021

Probenummer	13250340	Auftrag	181236
Probecode Kunde	Los-Nr.: LC 201117	Eingangsdatum	12.11.2021
Produktgruppe	Olivenöl	Probeneingang	per Post
Probe	Originalverpackung mit Siegel	Probenahme	durch Kunde
Beschreibung	Litaliacasa OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, Herkunft: Italien, Ernte: 2020/2021, MHD: 17.05.2022	Menge	1115 g (brutto)
		Eingangstemperatur	Raumtemperatur

77001 UV-Spektrophotometrische Analysen in Olivenöl

PV72001 2021-11 Qualitätsparameter per UV-Spektroskopie
(Vergabe an UA-Labor)

Untersuchung 07.12.2021

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Delta-K (72003)	0,01	n.b.
K232 (72001)	-	2,25
K270 (72002)	-	0,17

n.b. = nicht bestimmbar

Kriterien: K232 \leq 2,5 | K270 \leq 0,22 | Delta K \leq 0,01 (extra natives Olivenöl)
K232 \leq 2,6 | K270 \leq 0,25 | Delta K \leq 0,01 (natives Olivenöl)

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Analyse wurden die angegebenen Werte detektiert. Die Probe entspricht der aktuellen Fassung der Verordnung (EWG) 2568/91 für extra natives Olivenöl.

Das Ergebnis bezieht sich ausschließlich auf die dieser Untersuchung zugrundeliegenden Probe.
Der Prüfbericht darf ohne schriftliche Zustimmung des Laboratoriums nicht auszugsweise vervielfältigt werden.

Stefan Binderer 

Prüfbericht 13250340004

FoodQS GmbH, Mühlsteig 15, 90579 Langenzenn

Seite 1 vom 1 zu Prüfbericht 13250340004

TomatCo UG

Maschinenstraße 7a
66763 Dillingen

07.12.2021

Probenummer	13250340	Auftrag	181236
Probecode Kunde	Los-Nr.: LC 201117	Eingangsdatum	12.11.2021
Produktgruppe	Olivenöl	Probeneingang	per Post
Probe	Originalverpackung mit Siegel	Probenahme	durch Kunde
Beschreibung	Litaliacasa OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, Herkunft: Italien, Ernte: 2020/2021, MHD: 17.05.2022	Menge	1115 g (brutto)
		Eingangstemperatur	Raumtemperatur

77002 Polyphenole (Biophenole) in Olivenöl

PV72102 2021-11 Polyphenole per HPLC

(Vergabe an UA-Labor)

Untersuchung 07.12.2021

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Polyphenole (Summe) (72101)	1 mg/kg	464 mg/kg

n.b. = nicht bestimmbar

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Analyse wurden die angegebenen Werte detektiert.

Das Ergebnis bezieht sich ausschließlich auf die dieser Untersuchung zugrundeliegenden Probe.

Der Prüfbericht darf ohne schriftliche Zustimmung des Laboratoriums nicht auszugsweise vervielfältigt werden.

Stefan Binderer
