

Prüfbericht 13466121003

FoodQS GmbH, Gottlieb-Keim-Straße 60, 95448 Bayreuth

Seite 1 vom 2 zu Prüfbericht 13466121003

TomatCo UG

Maschinenstraße 7a
66763 Dillingen

25.11.2022

Probenummer 13466121
Probecode Kunde MO221016-30
Produktgruppe Olivenöl
Probe Originalverpackung mit Siegel
Beschreibung EVOO; "Litaliacasa OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA"; Italien; Ernte
2022/2023

Auftrag 190091
Eingangsdatum 09.11.2022
Probeneingang per Post
Probenahme durch Kunde
Menge 1200 g (brutto)
Eingangstemperatur Raumtemperatur

570 Charakterisierung / Authentizität von Olivenöl

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

Untersuchung 09.11.2022 - 10.11.2022

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Anzeichen für Oxidation (49604)	-	negativ
Authentizität (49606)	-	im Modell
Oleocanthal (49602)	-	2
Oleuropein-Aglycon/Ligstrosid-Aglycon (49601)	-	1
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 (akkreditiert)

(Hausverfahren)

Untersuchung 09.11.2022 - 10.11.2022

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
freie Fettsäuren (49507)	0,1 %	0,2 %
Linolensäure; C18:3 (49505)	0,1 %	n.b.
Linolsäure; C18:2 (49504)	1 %	10 %
Ölsäure; C18:1 (49503)	1 %	68 %

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

09.11.2022 - 10.11.2022

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Palmitinsäure; C16:0 (49501)	1 %	13 %
Stearinsäure; C18:0 (49502)	1,0 %	1,8 %

Die erweiterte relative Messunsicherheit beträgt 15% (Erweiterungsfaktor K=2 / Vertrauensintervall 95%). Hierbei ist die Probennahme nicht berücksichtigt.

n.b. = nicht bestimmbar

Kriterien: Linolensäure: $\leq 1,0\%$ (Olivenöl extra nativ, -nativ, -raffiniert); freie Fettsäuren: $\leq 0,8\%$ (extra natives Olivenöl), $\leq 2,0\%$ (natives Olivenöl); $\leq 0,3\%$ (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 (akkreditiert)**(Hausverfahren)**

Untersuchung 09.11.2022 - 10.11.2022

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Iodzahl (49801)	1,0	85,0
K232 (49608)	1,0	1,9
Peroxidzahl (49802)	1,0 meq O ₂ /kg	6,4 meq O ₂ /kg

Die erweiterte relative Messunsicherheit beträgt 14% (Erweiterungsfaktor K=2 / Vertrauensintervall 95%). Hierbei ist die Probennahme nicht berücksichtigt.

n.b. = nicht bestimmbar

Kriterien: K232: $\leq 2,5$ (extra natives Olivenöl); $\leq 2,6$ (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 (akkreditiert)**(Hausverfahren)**

Untersuchung 09.11.2022 - 10.11.2022

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.

Felix Brauer



Prüfbericht 13466121004

FoodQS GmbH, Gottlieb-Keim-Straße 60, 95448 Bayreuth

Seite 1 vom 1 zu Prüfbericht 13466121004

TomatCo UG

Maschinenstraße 7a
66763 Dillingen

28.11.2022

Probenummer 13466121
Probecode Kunde MO221016-30
Produktgruppe Olivenöl
Probe Originalverpackung mit Siegel
Beschreibung EVOO; "Litaliacasa OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA"; Italien; Ernte
2022/2023

Auftrag 190091
Eingangsdatum 09.11.2022
Probeneingang per Post
Probenahme durch Kunde
Menge 1200 g (brutto)
Eingangstemperatur Raumtemperatur

77001 UV-Spektrophotometrische Analysen in Olivenöl

PV72001 2021-11 Qualitätsparameter per UV-Spektroskopie (PV-AC-128, akkreditiert; Vergabe an UA-Labor)

Untersuchung 09.11.2022 - 28.11.2022

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Delta-K (72003)	0,01	n.b.
K232 (72001)	-	2,03
K270 (72002)	-	0,15

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.

Felix Brauer 

Prüfbericht 13466121006

FoodQS GmbH, Gottlieb-Keim-Straße 60, 95448 Bayreuth

Seite 1 vom 1 zu Prüfbericht 13466121006

TomatCo UG

Maschinenstraße 7a
66763 Dillingen

28.11.2022

Probenummer 13466121
Probekode Kunde MO221016-30
Produktgruppe Olivenöl
Probe Originalverpackung mit Siegel
Beschreibung EVOO; "Litaliacasa OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA"; Italien; Ernte
2022/2023

Auftrag 190091
Eingangsdatum 09.11.2022
Probeneingang per Post
Probenahme durch Kunde
Menge 1200 g (brutto)
Eingangstemperatur Raumtemperatur

77003 Alkylester- und Wachsgehalt in Olivenöl

PV72201 2021-11 Alkylester Wachsgehalt LC-GC-FID (PNT 1.20, Vergabe an UA-Labor)

Untersuchung 09.11.2022 - 28.11.2022

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Fettsäureethylester FAEE (Summe) (72201)	10 mg/kg	n.b.
Fettsäuremethylester FAME (Summe) (72202)	10 mg/kg	n.b.
Summe der FAME und FAEE (72203)	-	11 mg/kg
Summe der Wachse (C42 bis C46) (72207)	-	27 mg/kg

n.b. = nicht bestimmbar

Kriterien: Summe der Wachse (C42-C46) \leq 150mg/kg
FAEE \leq 30mg/kg (extra 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.

Felix Brauer



Prüfbericht 13466121005

FoodQS GmbH, Gottlieb-Keim-Straße 60, 95448 Bayreuth

Seite 1 vom 1 zu Prüfbericht 13466121005

TomatCo UG

Maschinenstraße 7a
66763 Dillingen

28.11.2022

Probenummer 13466121
Probekunde MO221016-30
Produktgruppe Olivenöl
Probe Originalverpackung mit Siegel
Beschreibung EVOO; "Litaliacasa OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA"; Italien; Ernte
2022/2023

Auftrag 190091
Eingangsdatum 09.11.2022
Probeneingang per Post
Probenahme durch Kunde
Menge 1200 g (brutto)
Eingangstemperatur Raumtemperatur

77002 Polyphenole (Biophenole) in Olivenöl

PV72102 2021-11 Polyphenole per HPLC

PNT 1.76 (HPLC-UV); Vergabe an UA-Labor

Untersuchung 09.11.2022 - 28.11.2022

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Polyphenole (Summe) (72101)	10 mg/kg	333 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.

Felix Brauer



Prüfbericht 13466121002

FoodQS GmbH, Gottlieb-Keim-Straße 60, 95448 Bayreuth

Seite 1 vom 1 zu Prüfbericht 13466121002

TomatCo UG

Maschinenstraße 7a
66763 Dillingen

24.11.2022

Probenummer 13466121
Probekode Kunde MO221016-30
Produktgruppe Olivenöl
Probe Originalverpackung mit Siegel
Beschreibung EVOO; "Litaliacasa OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA"; Italien; Ernte
2022/2023

Auftrag 190673
Eingangsdatum 09.11.2022
Probeneingang per Post
Probenahme durch Kunde
Menge 1200 g (brutto)
Eingangstemperatur Raumtemperatur

512 Pestizide XXL

PV6010001 2022-11 Pestizide per LC-MS/MS (akkreditiert)

ASU L 00.00.115, akkreditiert durch Unterauftragslabor

Untersuchung 24.11.2022

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
weitere Wirkstoffe GC (40998)	-	n.b.
weitere Wirkstoffe LC-MS/MS (40999)	-	n.b.

Die erweiterte relative Messunsicherheit beträgt 50% (Erweiterungsfaktor K=2 / Vertrauensintervall 95%). Hierbei ist die Probenahme nicht berücksichtigt.

n.b. = nicht bestimmbar

Bei Olivenöl handelt es sich um ein verarbeitetes Produkt. Da die Rückstandshöchstgehalte nur für Oliven geregelt sind, ist eine abschließende rechtliche Bewertung bei Positivbefunden hinsichtlich der Einhaltung der Rückstandshöchstgehalte nicht möglich.

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Analyse konnten keine Wirkstoffe nachgewiesen werden.

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

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

Felix Brauer

