



**PRÜFBERICHT – GfL:** P2021 006 652 Datum | 24.06.2021

---

Auftraggeber:

Biotraker UG  
Frau Katharina Reiser  
Röntgenstraße 6  
DE - 82362 WEILHEIM

## **Probeninformationen:**

---

Auftrag: Sensorik, Fettsäureverteilung, Gehalt freier Fettsäuren, Peroxidzahl

Kundenreferenz: Olivenöl

Kennzeichnung: Keine weiteren charakteristischen Kennzeichnungsmerkmale  
- siehe beigefügte Kopie -

Zusatzinformationen:

Zustand der Probe: einwandfrei, 24.0°C

Menge: 1 x ca. 0,25kg

Verpackung: Glasgefäß

Entnahme: eingesandt durch Auftraggeber

Eingang: 02.06.2021

Prüfzeitraum: 02.06.2021 – 24.06.2021

## sensorisch / beschreibende Analyse

### Sensorischer Befund

(ASU L 00.90-6:2015-06)

Prüfer geschult nach DIN EN ISO 8586	:	Anzahl	1
Prüfklima gemäß DIN EN ISO 8589	:	einwandfrei	
Aussehen	:	kräftig gelb, leichter Olivton	
Geruch	:	fruchtig-reintönig	
Geschmack	:	typisch, aromatisch, leichte Schärfe	

## chemisch-physikalischer Befund

### Fettsäureverteilung

(ASU L 13.00-46:2018-06)

Laurinsäure (C12:0)	:		0,3 %
Myristinsäure (C14:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Myristoleinsäure (C14:1cis)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Pentadecansäure (C15:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Palmitinsäure (C16:0)	:		14,0 %
Palmitoleinsäure (C16:1cis)	:		1,0 %
Heptadecansäure (C17:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Delta-cis-Heptadecansäure (C17:1)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Stearinsäure (C18:0)	:		2,1 %
Elaidinsäure (C18:1trans)	:	n.n. (BG: 0,1 %)	
Ölsäure (C18:1cis)	:		72,1 %
Linolsäure (C18:2cis, n-6)	:		8,5 %
Linolelaidinsäuren ( $\Sigma$ C18:2trans)	:	n.n. (BG: 0,1 %)	
$\gamma$ -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)	:		0,6 %
Linolenelaidinsäuren ( $\Sigma$ 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 %
Eikosadiensäure (C20:2cis, n-10)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Eikosatriensäure (C20:3cis, n-7)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Arachidonsäure (C20:4cis, n-4)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Eikosapentaensäure (C20:5, EPA)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Heneicosansäure (C21:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Behensäure (C22:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Erucasäure (C22:1cis)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Docosapentaensäure (C22:5, DPA)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Docosahexaensäure (C22:6, DHA)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Lignocerinsäure (C24:0)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Nervonsäure (C24:1)	:	n.n. (BG: 0,2 %)	
Anteil der gesättigten Fettsäuren im Fettsäurespektrum	:		17,3 %
Anteil der einfach unges. Fettsäuren im Fettsäurespektrum	:		73,5 %
Anteil der mehrfach unges. Fettsäuren im Fettsäurespektrum	:		9,2 %

Säurezahl (ASU L 13.00-5:2012-01)	:	0,25 mg KOH/g
Freie Fettsäuren ber. a. Ölsäure (ASU L 13.00-5:2012-01)	:	0,13 %
Peroxidzahl (ASU L 13.00-37:2018-07)	:	9,9 mmol/kg

## Kommentierung:

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

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



Uwe Trenn



# GfL Gesellschaft für Lebensmittel-Forschung mbH

Akkreditiertes Prüflaboratorium für Fruchtsaft, Getränke und ähnliche Erzeugnisse

Accredited Laboratory for juices, beverages and related products

GfL · Landgrafenstraße 16 · D-10787 Berlin · Tel.: +49 (0)30 263 92 0.0 · Fax: +49 (0)30 263 92 0.25 · e-mail: [info@gfl-berlin.com](mailto:info@gfl-berlin.com)

An Firma: Biotraker UG

GfL-#: P2021006652



Seite 4/4



n.n.= nicht nachweisbar, EG = 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 Matrizes.