

Prüfbericht: mlr10176



06.06.2025

Abs.: my-lab International GmbH, Rudower Chaussee 29, 12489 Berlin (Germany)

L'Oliva D'Oro
Ceylan Sciacca
Albstr.15

71131 Jettingen

Germany

Probandaten my-lab Probenkennung: **mlsa11233**

my-lab Bestellnummer: mlso5444
Bestellung vom: 26.05.2025
Probeneingang: 02.06.2025
Probenahme: Probenahme durch Auftraggeber. Die Probe wurde überbracht.
Probenkennung (AG): 26.05.2025
Charge/Lot-Nr.: Sept. 2026
Probenart: Olivenöl
Probenherkunft: unknown

Analysenauftrag

my-lab Analysenkennung	Untersuchung / Analyse	Labor	Code
mlt28128	Qualitätsanalyse Olivenöl mittels NMR	FoodQS GmbH	FGFQ1

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die Prüfgegenstände. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichtes ist ohne schriftliche Genehmigung von my-lab International GmbH nicht zulässig.

my-lab International**Rudower Chaussee 29****12489 Berlin**

Seite 1 von 7

Telefon:
+49 (0)30 233215800Mail: mail@my-lab.com**Bankverbindung:**
Berliner Volksbank
IBAN: DE56 1009 0000 2576 3490 01
BIC: BEVODEBBGeschäftsführer: Monika Dust, Dr. Jürgen Lipinski
Gerichtsstand: Berlin Charlottenburg
HRB 170038 B
USt-IdNr.: DE301595234

Prüfbericht: mlr10176



06.06.2025

Analysenergebnisse**Analyse / Test: Qualitätsanalyse Olivenöl mittels NMR****Code: FGFQ1**

NMR-Messung

Parameter	Analysenwert	BG	Einheit
K232	1,7		
Iodzahl	85,4		
Stearinsäure; C18:0	1,6		%
Palmitinsäure; C16:0	12		%
Ölsäure; C18:1	69		%
Linolsäure; C18:2	11		%
Linolensäure; C18:3	0,3		%
freie Fettsäuren	0,2		%
Zusatz von Sonnenblumenöl	negativ		
Zusatz von Sojaöl	negativ		
Zusatz von Rapsöl	negativ		
Zusatz pflanzlicher Öle	negativ		
Phytosterole	im Modell		
Authentizität	im Modell		
Anzeichen für Oxidation	negativ		
Peroxidzahl	5,6		meq O2/kg

BG = Bestimmungsgrenze (LOQ = limit of quantification) Die Zahlenwerte in dieser Spalte geben an, welche Menge noch nachgewiesen werden kann. Kleinere Gehalte sind mit der Methode nicht nachweisbar.

Bewertung / Kommentar zu den Analysenergebnissen:

Prüfbericht: mlr10176



06.06.2025

Analysenergebnisse

Kriterien für die Fettsäurezusammensetzung:

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)

Kriterien für die Kennzahlen:

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 Qualitäts- und Authentizitätsprüfung wurden keine Abweichungen festgestellt. Die Probe **entspricht einem authentischen Olivenöl.**

Im Rahmen der durchgeführten Fettsäure-Analyse wurden die angegebenen Werte detektiert. Die Probe entspricht der aktuellen Fassung der Verordnung (EWG) 2022/2104 für extra natives Olivenöl.

Im Rahmen der durchgeführten Bestimmungen der Kennzahlen wurden die angegebenen Werte detektiert. Die Probe entspricht der aktuellen Fassung der Verordnung (EWG) 2022/2104 für extra natives Olivenöl.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass es sich bei dem vorliegenden Produkt um ein **natives Olivenöl extra** handelt.

Prüfbericht: mlr10176



06.06.2025

Analysenergebnisse

Prüfbericht: mlr10176



06.06.2025

Anlage 1 (Fotos/Bilder):



Prüfbericht: mlr10176



06.06.2025

Anlage 1 (Fotos/Bilder):



Prüfbericht: mlr10176



06.06.2025

Anlage 1 (Fotos/Bilder):

