

PRÜFBERICHT/BEFUND

Probenummer: 11085780-001

Untersuchungsgegenstand: Mil Y Tres Olivenöl, 2010
Probe eingelangt am: 19.08.2011 13:44

Untersuchung von-bis: 19.08.2011 - 27.09.2011

Beschreibung

Art der Verpackung: Flasche(n), aus Glas, durchscheinend, grün rund
Aufmachung: 1 Klebeetikette(n), mehrfarbig bedruckt und illustriert, siehe Foto(s)
Verschluss: Schrumpffolie aus Kunststoff, siehe Foto(s)
Füllvolumen: 0,75
Mindesthaltbarkeitsdatum: 31/12/2013
Los/Charge/Abpackdatum: 7G09/10
Inhalt: hellgelbe ölige Flüssigkeit

Sensorische Untersuchung (kommissionell)

Parameter	Ergebnis	NG	BG	Einheit	N	K
Olivenölkategorie	Natives Olivenöl extra					1
Median Fruchtigkeit	4,0					1
Median Bitterkeit	2,7					1
Median Schärfe	3,0					1
Fehler	Median: 0					1

Chemisch-Physikalische Untersuchung

Parameter	Ergebnis	NG	BG	Einheit	N	K
Peroxidzahl	6,3			mEq O2/kg		2
freie Fettsäuren	0,2			g/100g		3
K232	1,63					4
K270	0,11					4
deltaK	0,00					4

Allfällig verwendete Abkürzungen:

n.n. ... nicht nachweisbar
n.b. ... nicht bestimmbar
n.a. ... nicht auswertbar

NG ... Nachweisgrenze
BG ... Bestimmungsgrenze

N ... Hinweis auf nicht akkreditiertes Verfahren
x ... Verfahren nicht akkreditiert
K ... Kommentar

Kommentare (Verwendete Untersuchungsverfahren):

- 1.) Sensorische Prüfung von nativem Olivenöl durch das Österreichische Olivenölpanel gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2568/1991 idF. 640/2008
PV_LMU_GRZ_0003_083
- 2.) Bestimmung der Peroxidzahl in Speisefetten und -ölen, titrimetrisch
PV_LMU_GRZ_0003_010
- 3.) Bestimmung von Säurezahl und freien Fettsäuren in Speisefetten und -ölen, titrimetrisch
PV_LMU_GRZ_0003_009
- 4.) Bestimmung des UV-Spektrums von Speiseölen, photometrisch
PV_LMU_GRZ_0003_011

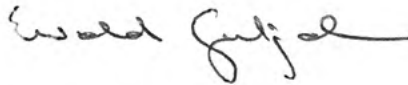


GUTACHTEN

Die Untersuchung der Lebensmittelprobe mit der Bezeichnung "Mil Y Tres Olivenöl, 2010" erfolgte auftragsgemäß.

Das Olivenöl entspricht im Rahmen der durchgeführten Untersuchung den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften und ist in die Kategorie "Natives Olivenöl extra" einzustufen.

Gutachter:



Dipl.Ing. Ewald Gutjahr

