

Multichrom. Lab
Qualitätskontrolle und Beratungsdienstleistungen

Internationaler Olivenöl-Ausschuss
Genehmigte physikalisch-chemische Tests

Staktion 50, 12131 Peristeri-Athen
Tel: +30 210-5910620
Telefax: +30 210-5311580
E-Mail: info@multichromlab.com

Zu Hd.

TEST-ZERTIFIKAT: 54773

Ausstellungsdatum: 19.02.2016

Kunde: Tsiolakis Georgios (Lehrer)

Fax:

Multichrom. Lab-Code: 54773

Datum der Analyse: vom 18.02.2016 bis 18.02.2016

Art der angegebenen Testprobe: Reines Olivenöl in hervorragender Qualität

Abnahmedatum: 18.02.2016

Zustand der Testprobe:

Probe-Entnahme: Von dem Kunden

Elemente der Testprobe:

Stempel / Siegel: Keiner

ERGEBNISSE

Bezeichnung	Methode	Einheit	Ergebnis	Grenze
Schärfe / Säuregehalt	2568/91	%	0,21	≤ 0,80
FAKTOREN K	2568/91	-	-	-
K268		-	0,072	≤ 0,22
K232		-	1,483	≤ 2,50
DK		-	0,000	≤ 0,01
Peroxid-Zahl	2568/91	meqO2/kg	7,0	≤ 2,00
Zusammensetzung von Fettsäuren	2568/91	%	-	-
C14: 0 (duftend)			0,1	≤ 0,03
C16: 0 (Palmitinsäure)			11,54	7,5-20,0
C16: 0 (Palmitoleinsäure)			0,79	0,3-3,5
C17: 0 (Heptadecansäure)			0,04	≤ 0,3
C17: 1 (Heptadecansäure)			0,07	≤ 0,3
C18: 0 (Stearinsäure)			2,32	0,5-5,0
C18: 1 (Ölsäure) (Omega-9)			77,54	55,0-
C18: 2 (Linolsäure) (Omega-6)			5,86	83,0
C18: 3 (Linolenik) (Omega-3)			0,66	3,5-21,0
C20: 0 Arahidik			0,50	≤ 1,0
C20: 1 (Eikosenik)			0,41	≤ 0,6
C22: 0 (Palmitinsäure)			0,16	≤ 0,4
C22: 1 (Erucasäure) (Omega-9)			0,00	≤ 0,2
C24: 0 (Lignocerinsäure)			0,10	-
Trans C18:			0,01	≤ 0,2
Trans C18: 2 + Trans C18: 3			0,01	≤ 0,5
				≤ 0,05

Für Multichrom. Lab:
(Unterschrift)
Salivaras Manolis M.Sc

BireBir Tercüme®
Her Dilde Noter Yeminli Tercüme
İstiklal Mh. Alemdağ Cd.No:168/2 Ümraniye/İST.
Tel:(0216) 329 01 20 Faks:(0216) 505 69 67
Gsm:(0533) 655 53 13
Ümraniye V.D.:5012824466

LEBENSMITTEL-TABELLE FÜR TESTPROBE 54 773

NÄHRWERT für 100 ml

Energie	3449 kJ / 824 kcal
Fett	91,6 g
Von diesen	
Gesättigte	13,4 g
Einfach ungesättigte	72,2 g
Mehrfach ungesättigte	6,0 g
Kohlenhydrate	0,0 g
Von diesen	
Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Protein	0,0 g
Salz	0,0 g

ÜBER REINES OLIVENÖL IN HERVORRAGENDER QUALITÄT KÖNNEN FOLGENDE ANGABEN AUF DER ETIKETTE IN EUROPÄISCHEN LÄNDERN GESCHRIEBN WERDEN:

SCHÄRFE / SÄUREGEHALT 0,8%
PEROXID-ZAHL bis 20 meqO₂
WACHS bis 150 mg/Kg
K232 bis 2,5
K270 bis 0,22
DK bis 0,01

