



LABORADRESSE: Hellinikis Dimokratias 24, 65201 Kavala, Griechenland,
Kontakt: Tel. 0302510230106 & Fax 0030 2510230198, Email: icmea@yahoo.gr

UNTERSUCHUNGSBERICHT

Auftraggeber und Probennehmer: **ALKMENE M.IKE**
 ADRESSE: KARAIKAKI 3 DRAMA Griechenland
 Probeneingang: 16/04/2018
 Probennehmer: -
 Auftragsgeberbezeichnung: Olivenöl
 Analysen-Nr: **1812513-D**

Probenbezeichnung von Auftraggeber: **GRÜN OLIVEN ÖL**

Parameter	METHODE	ERGEBNIS	UNIT SI	KATEGORIE OLIVENÖL			
				Extra vierge	vierge	gemeinsame vierge	benachteiligt vierge
Säuregrad	2568/91/EG	0,29		≤ 0,8	≤ 2,0	≤ 3,3	≤ 3,3
Absorbtionskoeffizient K ₂₇₀ nm	2568/91/EG	0,142	-	M 0,22	M 0,25	M 0,25	m 0,25
Absorbtionskoeffizient K ₂₃₂ nm	2568/91/EG	1,670	-	M 2,50	M 2,50	M 2,60	M 3,70
Abweichungskoeffizient ΔK	2568/91/EG	0,002		M 0,01	M 0,01	M 0,01	-
Peroxid-zahl	2568/91/EG	1,29	mmol O ₂ /kg	20		M 20	> 20

Orientierende Kategoriebestimmung des Oliven Öls

Proben-Charakterisierung	Methode	E ₂₇₀ nm	Bezeichnung
Olivenoel	DFG CIV - 6	0,142	Extra Virgin Olivenöl

Orientierende Reinheitsbestimmung (Beimischung mit anderen Ölen)

Parameter	ERGEBNIS	Methode	Bezeichnung
E ₃₁₅ (4% w/v 1 cm)	0,110	DFG CIV-6 /4% w/v 1cm	REINES OLIVENÖL, OHNE BEIMISCHUNG
R-Wert (E ₂₃₂ /E ₂₇₀)	12	DFG CIV-6 /4% w/v 1cm	

CFD = Codex of Foods and Drinks (Hellenik)

KAVALA, 16/04/2018

Für ICMEA
Qualitäts-Manager

Dr. Maria SIDIRELLI
Biochemist-Microbiologist
Msc Chemistry

Das Untersuchungsbericht kann nur nach der schriftliche Laborgenehmigung kopiert werden und beinhaltet keine Beurteilung und Erklärung.