

Familie Heuermann GbR  
Herr Hubertus Heuermann  
Wöhrden 20  
21723 Hollernanalytik@eurofins.de  
www.eurofins.de**Sachbearbeiter** Frau F. Keller - 1715  
**Kundenbetreuer** Frau F. Keller - 1715Prüfberichtsdatum 08.12.2023  
Seite 1/2**Prüfbericht AR-23-JK-130768-01****Probennummer 703-2023-00129895**

<b>Betrifft</b>	Olio Extra vergine di oliva Casa Fagiano gepresst: 25.10.2023 abgefüllt: 26.11.2023
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	2
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>Angegebene Füllmenge</b>	500 ml
<b>Auftraggeber</b>	Herr Hubertus Heuermann
<b>Einsender</b>	Herr Hubertus Heuermann
<b>Überbringer</b>	Bote
<b>Verpackung</b>	Glasflasche mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Eingangsdatum</b>	29.11.2023
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	29.11.2023 / 05.12.2023

**PRÜFERGEBNISSE****Sensorische Untersuchung****JK0ED Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)**

Methode :	COI/T.20/Doc. No15/Rev.10:2018, PV 01637, Organoleptik
Fruchtigkeitsmedian	5,6
Bitterkeitsmedian	3,5
Schärfemedian	3,9
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit
Fehlermedian	0,0
Kategorie	Nativ Extra

**JKHAR Bestimmung der Harmonie in nativem Olivenöl (#)**

Methode :	DIN EN ISO 13299:2016-09, PV 01351, Organoleptik [Organoleptik]
Median Harmonie	7,0

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

Detektiert &lt;[Wert], der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

(#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert.

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.  
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.  
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.  
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg  
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Wołoszyn  
Ust.ID.Nr.: DE127489506  
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17  
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter <http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

Unterschrift



---

**Analytical Service Manager (Fabienne Keller)**

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg

Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn

Ust.ID.Nr.: DE127489506

Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17

IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter <http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.



Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00



Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)