



Stenzelring 14 b * 21107 Hamburg
Telefon: 040/752709-0 * Fax: -35

ANUGA FAIR 2001, WE ARE EXHIBITING IN COLOGNE
13. - 17. OCTOBER 2001, Hall: 4.1, Floor: B, Stand: 008
PLEASE COME AND SEE US

Wiertz/Eggert/Jörissen - Stenzelring 14B - 21107 Hamburg

KTC-Kriti Trading Company-GmbH
Georg-Engelstr. 11 A

97076 Würzburg

Ihr Zeichen : ./.

Sachbearbeiter: Hr. Wagner -49
Hamburg, 08.10.2001

Seite : 1/2

PRÜFBERICHT 161205A / 210

Betrifft : Olivenöl NIKOS
MHD: 28-10-2002 LOT 1020

Bezeichnung : Natives Olivenöl extra MINOS
von Hania Kreta
Erste Kaltpressung
Säuregehalt unter 1 %
500 ml e
Olivensorte: Koroneiki
Anbaugebiet: Region Kastelli-Kissamos,
Produziert und abgefüllt von: E. Renieris & Co.,
73400 Kisamos, Griechenland
Mindestens haltbar bis: 28-10-2002 LOT 1020
Produkt von Griechenland
Import: KTC - Kriti Trading Company GmbH,
D-97076 Würzburg
Der Grüne Punkt
EAN-Code: 5 204766 003212

Auftraggeber : KTC-Kriti Trading Company-GmbH

Einsender : Ihre Firma, Schr.v. 30.09.2001

Eingang am : 02.10.2001 per : Post
Verpackung : Glasflasche (Originalflasche)
Anzahl / Menge : 1/ca. 500 ml
Verschlußsicherung : ohne Siegel/Plombe
Eingangs-/Lagertemperatur : Raumtemperatur
Beginn/Ende der Untersuchungen: 02.10.2001 / 08.10.2001

PRÜFERGEBNIS

Sensorischer Befund

Anzahl "Prüfer" gemäß DIN 10950 : 2

- Aussehen : klares, oliv-grünes Öl
- Geruch : arteigen, sehr fruchtig, grün
...



PRÜFBERICHT 161205A / 210 vom 08.10.2001 Seite : 2/2

- Geschmack : arteigen, sehr fruchtig,
etwas bitter, scharf, abge-
rundet
Gesamt-Note Punkte : 8,0
In Anlehnung an die Bewertung nach
EG 1683/92

Chemischer Befund

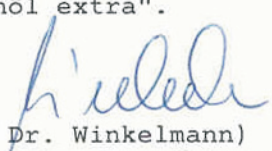
DAR Freie Fettsäuren (FFA)	% :	0,59
DGF C-III 4 (berechnet als Ölsäure)		
DAR Peroxidzahl	mval O ₂ /kg :	10,3
DGF C-VI 6a		
DAR Stigmasta-3,5-dien	mg/kg :	< 0,05 *
DGF C-VI 8b HPLC		
DAR K-Werte		
- K 232 nm	:	2,04
- K 270 nm	:	0,133
- delta K	:	< 0,01 *

* der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

BEURTEILUNG

Die sensorische Überprüfung entspricht den Anforderungen für ein "natives Olivenöl extra".

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe den Anforderungen der EG-VO 2568/91 (in der gültigen Fassung) für "natives Olivenöl extra".


(Dr. Jörissen / Dr. Winkelmann)
Dr. Wiertz - Dipl. Chem. Eggert - Dr. Jörissen GmbH
Handels- und Umweltschutzzaboratorium Hamburg