



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

HMF HANSA MARITIM FOOD
PRODUCTION GmbH & Co.
Postfach 55 01 48

44209 Dortmund

Ihr Zeichen : Dr. Georg Linke
Sachbearbeiter : Hr. Wagner -49

Seite : 1/4 Hamburg, 11.09.2003

PRÜFBERICHT 358919A / 210

Betrifft : Olivenöl extra MINOS

Bezeichnung : Natives Olivenöl extra MINOS
von Hania-Kreta
Säuregehalt 0,2 - 0,4 %
Erste Kaltpressung
2x 500 ml; 1x 250 ml
Olivensorte: koroneiki
Anbaugebiet: Region Kissamos, Hania Kreta,
Familiengut Renieris
Mindestens haltbar bis: 28-10-2004 2x L 3097
1x L 3098
produziert und abgefüllt von: E. Renieris und Co.,
Hania Kreta, Griechenland
Import: KTC-Kriti Trading Company-GmbH i.Gr.,
D-97076 Würzburg
Der Grüne Punkt
EAN-Code: 5 204766 003243

Auftraggeber : HMF HANSA MARITIM FOOD
: PRODUCTION GmbH & Co.

Einsender : Ihre Firma, Schr.v. 21.08.2003

Eingang am : 22.08.2003 per : Bote

Verpackung : Glasflaschen (Original)

Anzahl / Menge : 3/2x 500ml/1x 250ml

Verschlusssicherung : ohne Siegel/Plombe

Eingang-/Lagertemperatur : Raumtemperatur

Beginn/Ende der Untersuchungen: 22.08.2003 / 11.09.2003

PRÜFERGEBNIS

UNTERSUCHUNG IN DEN 500 ML FLASCHEN



PRÜFBERICHT 358919A / 210 vom 11.09.2003 Seite : 2/4

Sensorischer Befund

Anzahl "Prüfer" gemäß DIN 10950	:	3
- Aussehen	:	klares, oliv-gelbes Öl
- Geruch	:	arteigen, fruchtig, grün mit leichter reifer Note
- Geschmack	:	arteigen, fruchtig, etwas bitter, scharf, insgesamt abgerundet
Gesamt-Note	Punkte :	7,5
In Anlehnung an die Bewertung nach EG 1683/92		entspricht "extra vergine"
Sensorische Prüfung Fehlermedian (Md)	:	0
In Anlehnung an die Bewertung nach EG 796/2002		
Sensorische Prüfung Fruchtig.Median (Mf)	:	3,3
In Anlehnung an die Bewertung nach EG 796/2002		

Chemischer Befund

Freie Fettsäuren (FFA)	% :	0,42
DGF C-III 4 (berechnet als Ölsäure)		
Peroxidzahl	mval O2/kg :	9,9
DGF C-VI 6a		
Anisidinzahl	:	6,5
DGF C-VI 6e		
Totox (ber.: 2x POZ + AnZ)	:	26,3
K-Werte		
- K 232 nm	:	2,18
- K 270 nm	:	0,143
- delta K	:	< 0,01 *
Stigmasta-3,5-dien	mg/kg :	< 0,05 *
DGF C-VI 8b		
HPLC		
Polymere Triglyceride	% :	< 0,05 *
DGF C-III 3		
Gesamt-Sterine	mg/kg :	1035
Hausinternes Prüfverfahren FÖ 0112 (in Anlehnung an DGF F-III 1)		
Sterinverteilung in % der Sterinfrakt.		
Hausinternes Prüfverfahren FÖ 0112 (in Anlehnung an DGF F-III 1)		
Cholesterin	% :	< 0,1 *
Brassicasterin	% :	< 0,1 *
Campesterin	% :	4,0
Stigmasterin	% :	0,8



PRÜFBERICHT 358919A / 210 vom 11.09.2003 Seite : 3/4

beta-Sitosterin	% :	95,0
delta-7-Stigmasterin	% :	0,2

Triglyceridverteilung in %
Hausinternes Prüfverfahren FÖ 0184
(Kapillar-GLC)

- POP	% :	4,2
- PLP	% :	0,7
- POO	% :	30,2
- PLO	% :	4,7
- OOS	% :	5,2
- OOO	% :	42,4
- OLO	% :	5,7
- LLO	% :	0,6
- LLL	% :	0,3
- sonstige	% :	6,0
- OOO/POO-Verhältnis (Literatur: B. Pieper, et al. Lebensmittelchemie 53,85-108, 1999)	% :	1,40
- OLO/PLO-Verhältnis (Literatur: B. Pieper, et al. Lebensmittelchemie 53,85-108 (1999))	% :	1,22

Trans-Fettsäuren

EG-VO 1429/92

(in % der Gesamtfettsäuren)

- trans-Ölsäure	% :	< 0,05 *
trans-Linol/Linolensäuren	% :	< 0,05 *

Fettsäurezusammensetzung

DGF C-VI 10a + 11a

in % der Gesamtfettsäuren

- C 14:0 (Myristinsäure)	% :	< 0,05 *
- C 16:0 (Palmitinsäure)	% :	11,2
- C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	% :	0,8
- C 17:0 (Margarinsäure)	% :	0,1
- C 18:0 (Stearinsäure)	% :	2,8
- C 18:1 (Ölsäure) + Isomere	% :	77,9
- C 18:2 (Linolsäure) + Isomere	% :	5,5
- C 18:3 (Linolensäure) + Isomere	% :	0,7
- C 20:0 (Arachinsäure)	% :	0,3
- C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	% :	0,2
- C 22:0 (Behensäure)	% :	0,1
- C 24:0 (Lignocerinsäure)	% :	< 0,1 *
- sonstige	% :	0,4

* der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

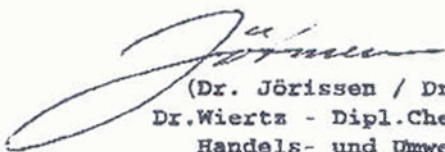
BEURTEILUNG

Das Ergebnis der orientierenden sensorischen Überprüfung entspricht den Anforderungen für ein "natives Olivenöl extra".



PRÜFBERICHT 358919A / 210 vom 11.09.2003 Seite : 4/4

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen ist die vorliegende Probe nicht zu beanstanden.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jörissen', is written over the typed name below.

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