

Datum	10.07.2025
Ihr Zeichen	Probe 10
Verpackung	30ml Probengefäß
Geografischer Ursprung (deklariert)	Italien
Unser Zeichen	2025-XXX
Analysedatum	10.07.2025

Report NIR Olivenöl Screening - Seite 1 von 2 zu Proben-Nr.

2025-XXXX

Sensorik Profil		(Messunsicherheit)-RMS	Wenn keine Fehler
Fruchtigkeit [Skala 0-10]	5,0	+/- 0,3	5,0
Bitternote [Skala 0-10]	3,1	+/- 0,3	3,1
Schärfe [Skala 0-10]	3,4	+/- 0,3	3,4
Harmonie [Skala 0-10]	6,4	+/- 0,3	6,4
Aroma Grün [Intensität, %]			
Aroma Reif [Intensität, %]			
Sensorische Fehler			
Sensorische Defekte, bewertet mittels künstlicher Intelligenz (P>95%)	NO DEFECTS		
Sensorischer Fehler [Skala 0-10]	0,0		
Verfälschung			
Verfälscht (Wärmebehandlung (über 70° Celsius) oder Beimischung raffinierter Fremddöle)	NEGATIV		
Wenn positiv - Art der Verfälschung:			
Qualität			
Freie Fettsäuren (FFA) [%] (ref. Meth. DGF-C-V-2, ISO 660, AOCS Cd 3d-63)	0,29	+/- 0,03	Legal Limit: 0,8%
Peroxidzahl [meq O2/ kg] (ref. Meth. DGF-C-VI 2 Part 1 (Wheeler))	13,0	+/- 0,07	Legal Limit: 20 meq O2/kg
K232-Wert	1,975	+/- 0,12	Legal Limit: 2,5
K270-Wert	0,127	+/- 0,04	Legal Limit: 0,22
Pyropheophytine [%] (ref. Meth. DGF C-VI 15, ISO 29841)	8,9	+/- 0,33	Should be lower than 10%
1,2 Diglyceride [%] (ref Meth. DGF C-VI 16, ISO 29822)	66,9	+/- 0,58	Should be higher than 50%
Anisidinzahl	6,2	+/- 0,25	
Alkylester [mg/kg]	76,1	+/- 5,5	Legal Limit: 150 mg/ kg
Sterolgehalt [mg/kg]	882	+/- 12	
Phenole (als Tyrosol und Hydroxy-Tyrosol) [mg/kg]	454	+/- 17	Health Claim:>250 mg/kg
Phenolics (Folin Ciocalteu) [mg/kg]	663	+/- 28	see EU 2017/2373 (14.12.2017)

Maxfry GmbH

Grabenstraße 3 | 58095 Hagen | Fon +49 (0) 2331 - 39 69 71 0 | Fax +49 (0) 2331 - 39 69 71 2 | info@maxfry.de | www.maxfry.de
Geschäftsf. Gesellschafter Dipl.-Oec. Alexander Gertz | Dipl.-Oec. Christione Iber-Gertz | Sitz der Gesellschaft Hogen
Amtsgericht Hagen HRB 4319 | Volksbank Hohenlimburg | IBAN DE16 4506 1524 4400 1910 00 | SWIFT GENODEM1HLLH

Identität		
Fettsäurezusammensetzung [g/100g Fettsäuren]		
Einfach ungesättigte Fettsäuren (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	77,4	+/- 0,8
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	8,4	+/- 0,7
Gesättigte Fettsäuren (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	14,3	+/- 0,8
Palmitinsäure (C16:0) (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	12,08	+/- 0,38
Palmitoleinsäure (C16:1 (9c) (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	0,85	+/- 0,04
Stearinsäure (C18:0) (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	2,91	+/- 0,03
Ölsäure (C18:1 (9c) (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	73,81	+/- 0,3
Vaccensäure (C18:1 (11c) (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	2,07	+/- 0,09
Linolsäure (C18:2) (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	7,58	+/- 0,8
Linolensäure (C18:3) (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	0,72	+/- 0,16
Jodzahl	83,30	+/- 0,6

Klassifizierung gem. sensorischer Prüfung und chemischer Analyse	Nativ Extra
(Bitte beachten: Eine Probe kann nicht als „nativ extra“ vermarktet werden, wenn sie die analytischen oder sensorischen Anforderungen der Verordnung EU 2022/2105 und 2022/2104 nicht erfüllt.)	
Qualitätseinstufung: Skala 1 (=sehr schlecht) bis 8 (Premium)	Sehr gut [6]
Geographische Ursprung (Land; Region) (statistisch ermittelt mittels KI; Wahrscheinlichkeit >95%)	Italien; Apulien
Olivensorte (statistisch ermittelt mittels KI; Wahrscheinlichkeit >90%)	Coratina Ogliarola
Alter [Monate] Dunkle Lagerung, 15-18 Grad Celsius, bestimmt mittels NIR	9,3 (± 1)
Rest-MHD [Monate] (wenn kein Defekt!!!)	11 Months

Software Version 22-06-2025 - Referenzdaten - 2011-2025

Anmerkungen: Alle Ergebnisse dieses Berichts basieren auf der statistischen Auswertung der NIR-Messungen. Im Allgemeinen korrelieren diese Ergebnisse sehr gut mit den entsprechenden Laborwerten. Eine andere ermittelte Herkunft als die gekennzeichnete Herkunft bedeutet lediglich, dass die gekennzeichnete Herkunft nicht bestätigt werden konnte. Die Ergebnisse sind nur repräsentativ für die analysierte Probe. Dieser Bericht wurde automatisch erstellt. Alle NIR-Methoden wurden anhand der entsprechenden internationalen Standards gemäß ISO 17025 validiert. Alle statistischen Auswertungen wurden auf einem P=95%-Niveau durchgeführt.

References

I.Willenberg, B.-Matthäus, C.Gertz: A New Statistical Approach to Describe the Quality of Extra Virgin Olive Oils Using Near Infrared Spectroscopy (NIR) and Traditional Analytical Parameters, Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2018, 1800361
C.Gertz, A.Gertz, B.Matthäus, I.Willenberg: A Systematic Chemometric Approach to Identify the Geographical Origin of Olive Oils, Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2019, Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2019, 1900281
C.Gertz, B.Matthäus, I.Willenberg: Detection of Adulterated Extra Virgin Olive Oil Using Near Infrared Spectroscopy (NIR) and Traditional Analytical Parameters, Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2020
C.Gertz, B.Matthäus, I.Willenberg: Detection of Soft-Deodorized Olive Oil and Refined Vegetable Oils in Virgin Olive Oils using near Infrared Spectroscopy and traditional parameters, Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2020, 1900385

Maxfry GmbH

Grabenstraße 3 | 58095 Hagen | Fon +49 (0) 2331 - 39 69 71 0 | Fax +49 (0) 2331 - 39 69 71 2 | info@maxfry.de | www.maxfry.de
Geschäftsf. Gesellschafter Dipl.-Oec. Alexander Gertz | Dipl.-Oec. Christiane Iber-Gertz | Sitz der Gesellschaft Hagen
Amtsgericht Hagen HRB 4319 | Volksbank Hohenlimburg | IBAN DE16 4506 1524 4400 1910 00 | SWIFT GENODEM1HLH