

Purazell GmbH  
Frau Heini  
Schuckertstraße 35  
48712 Gescher



Unser Zeichen: MMe  
Datum: 13.08.2024

## **Prüfbericht**                      **24037685 - 001**

---

Probenbezeichnung : Bio Olivenöl extra nativ  
Kennzeichnung : Lot: 176-005\_N, MHD: 28.02.2026  
Auftraggeber-Nr. : keine  
Verpackung : Fertigpackung/Glasflasche  
Probenmenge : 1 x 500 mL  
Probentransport : Lieferdienst  
Eingang : 05.08.2024  
Eingangstemperatur : Raumtemperatur  
Probenahme : durch den Einsender  
Prüfbeginn / -ende : 05.08.2024 / 13.08.2024

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Entscheidungsregeln der GBA sind in den AGBs einzusehen.

1 von 2

Prüfbericht : 24037685 - 001  
Probenbezeichnung : Bio Olivenöl extra nativ

## Untersuchungsergebnisse

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Freie Fettsäuren	0,48	g/100 g Fett

Hamburg, 13.08.2024

*Dieser Prüfbericht wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.*

## Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Freie Fettsäuren	DGF C-V 2, berechnet als Ölsäure: 2006 <sup>a</sup>

Mit <sup>a</sup> markierte Verfahren sind akkreditiert.  
Untersuchungslabor: oGBA Hamburg