

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