

Purazell GmbH

Schuckertstraße 35
48712 Gescher



Unser Zeichen : QLT
Datum : 07.08.2026

Prüfbericht **26037617 - 002**

Probenbezeichnung : Purazell Olivenöl nativ extra BIO

Kennzeichnung : LOT: L176-008 / MHD: 19.05.2027

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Glasflasche

Probenmenge : 1 x 500 mL

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 29.07.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 29.07.2026 / 07.08.2026

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die im Bericht beschriebenen Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Validität der Ergebnisse übernommen, sofern vom Kunden bereitgestellte Daten oder Informationen diese beeinflussen können. Vom Kunden bereitgestellte Daten sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme einschließlich Mindestmengen, sofern diese nicht durch Probenehmer eines zur GBA Group gehörenden Unternehmens oder in dessen Auftrag durchgeführt wurde. In diesem Fall gelten die Ergebnisse für die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung des ausstellenden Unternehmens darf der Prüfbericht weder veröffentlicht noch auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind unter www.gba-group.com/agb einzusehen.

1 / 5

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2 V1 E, 511, 19.02.2026

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Goldtschmidtstr. 5, 21073 Hamburg
Telefon +49 (0)40 797172-0
Fax +49 (0)40 797172-27
E-Mail gba-group@gba-group.com
www.gba-group.com

Sitz der Gesellschaft:
Hamburg
Handelsregister:
Hamburg HRB 42774
USt-Id.Nr. DE 118 554 138
St.-Nr. 47/723/00196

Geschäftsführer:
Ralf Murzen,
Ole Borchert,
Alexander Kleinke,
Dr. Dominik Obeloer



seit 1989

Prüfbericht : 26037617 - 002
 Probenbezeichnung : Purazell Olivenöl nativ extra BIO

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Biophenole, berechnet als Tyrosol	286	mg/kg		86	IV
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	16,5	g/100 g Fett	13,2	1,7	I
Fetts. einf. ungesättigt	75,5	g/100 g Fett	73,6	7,6	I
Fetts. mehrf. ungesättigt	8,0	g/100 g Fett	4,8	0,8	I
Fettsäuren, trans-	<0,10	g/100 g Fett			I
Fettsäuren, omega-3	1,1	g/100 g Fett		0,11	I
Fettsäuren, omega-6	6,9	g/100 g Fett		0,69	I
Fettsäuren, omega-9	70,2	g/100 g Fett		7	I
C 4:0 Buttersäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 6:0 Capronsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 8:0 Caprylsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 10:0 Caprinsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 11:0 Undecansäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 12:0 Laurinsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 13:0 Tridecansäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 14:0 Myristinsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 14:1 Myristoleinsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 15:0 Pentadecansäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 15:1 cis 10-Pentadecensäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 16:0 Palmitinsäure	12,9	g/100 g Fett		1,3	I
C 16:1 Palmitoleinsäure	0,90	g/100 g Fett		0,09	I
C 16:2 Hexadecadiensäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 16:3 Hexadecatrisäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 16:4 Hexadecatetraensäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 17:0 Heptadecansäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 17:1 Heptadecensäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 18:0 Stearinsäure	3,0	g/100 g Fett		0,3	I
C 18:1 Ölsäure	69,9	g/100 g Fett		7	I
C 18:1 Petroselinensäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 18:1 cis 11-Octadecensäure	4,4	g/100 g Fett		0,44	I
C 18:2 Linolsäure (o-6)	6,9	g/100 g Fett		0,69	I
C 18:3 alpha-Linolensäure (o-3) (ALA)	0,78	g/100 g Fett		0,078	I
C 18:3 Linolensäure (o-4)	<0,10	g/100 g Fett			I
C 18:3 Linolensäure (o-6) (GLA)	<0,10	g/100 g Fett			I
C 18:4 Stearidonsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 20:0 Arachinsäure	0,45	g/100 g Fett		0,045	I
C 20:1 Eicosensäure	0,32	g/100 g Fett		0,032	I

Prüfbericht : 26037617 - 002
 Probenbezeichnung : Purazell Olivenöl nativ extra BIO

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
C 20:2 Eicosadiensäure (o-6)	<0,10	g/100 g Fett			I
C 20:3 Eicosatriensäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 20:3 Eicosatriensäure (o-3)	0,35	g/100 g Fett		0,035	I
C 20:4 Eicosatetraensäure (o-3)	<0,10	g/100 g Fett			I
C 20:4 Arachidonsäure (o-6) (ARA)	<0,10	g/100 g Fett			I
C 20:5 Eicosapentaensäure (o-3) (EPA)	<0,10	g/100 g Fett			I
C 21:0 Heneicosansäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 22:0 Behensäure	0,19	g/100 g Fett		0,019	I
C 22:1 Docosensäure (inkl. Isomere)	<0,10	g/100 g Fett			I
davon C 22:1 Erucasäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 22:2 Docosadiensäure (o-6)	<0,10	g/100 g Fett			I
C 22:4 Docosatetraensäure (o-6)	<0,10	g/100 g Fett			I
C 22:5 Docosapentaensäure (o-3) (DPA)	<0,10	g/100 g Fett			I
C 22:6 Docosahexaensäure (o-3) (DHA)	<0,10	g/100 g Fett			I
C 23:0 Tricosansäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 24:0 Lignocerinsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 24:1 Nervonsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
Freie Fettsäuren	0,27	g/100 g Fett		0,081	I
K-Werte					
K 232 (spezif. Extinktion bei 232 nm)	2,41				I
K 268 (spezif. Extinktion bei 268 nm)	0,20				I
delta K (Veränd. der spezif. Extinktion)	<0,01				
Mineralölkohlenwasserstoffe					
MOSH/POSH (C10-16)	<2,0	mg/kg			I
MOSH/POSH (C17-20)	<2,0	mg/kg			I
MOSH/POSH (C21-25)	<2,0	mg/kg			I
MOSH/POSH (C26-35)	<2,0	mg/kg			I
MOSH/POSH (C36-40)	<2,0	mg/kg			I
MOSH/POSH (C41-50)	<2,0	mg/kg			I
MOSH/POSH (Summe) C10-50	<2,0	mg/kg			I
MOAH (C10-16)	<2,0	mg/kg			I
MOAH (C17-25)	<2,0	mg/kg			I
MOAH (C26-35)	<2,0	mg/kg			I
MOAH (C36-50)	<2,0	mg/kg			I
MOAH (Summe) C10-50	<2,0	mg/kg			I
Peroxidzahl	10,7	meq O2/kg Fett		3,2	VII
Blei	<0,020	mg/kg			I
Cadmium	<0,010	mg/kg			I
Quecksilber	<0,010	mg/kg			I
Arsen	<0,040	mg/kg			I

Prüfbericht : 26037617 - 002
 Probenbezeichnung : Purazell Olivenöl nativ extra BIO

Eine eventuelle Abweichung der Ergebnisse der Summenparameter "MOSH/POSH (Summe) C10-50" und "MOAH (Summe) C10-50" von den Summen der Einzelergebnisse der MOSH/POSH bzw. MOAH-Fractionen ist dadurch bedingt, dass - entsprechend der Empfehlungen des Joint Research Centers - bei der Bestimmung der Gesamtsumme auch Gehalte der Einzelfractionen unterhalb der jeweiligen Bestimmungsgrenzen erfasst werden müssen (Gesamtintegration des Hump, keine mathematische Addition der Einzelfractionen).

Pestizide und verwandte Substanzen	Messwert	Einheit	± MU	MU Quelle
Pestizide, GC-MS/MS	nicht nachw.			
Pestizide, LC-MS/MS	nicht nachw.			

Hamburg, 07.08.2026

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

Methoden

Parameter	Methode	ER
Biophenole, berechnet als Tyrosol	COI/T.20/Doc.No 29, mod., HPLC-DAD: 2022-06 ^a ₁	z
Fettsäuren	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 ^a ₀	z
Freie Fettsäuren	DGF C-V 2: 2020 ^a ₀	z
K-Werte	Durchführungs-VO (EU) 2022/2105, Anhang I i. V. m. COI/T.20/Doc. Nr. 19, photometrisch: 2019 ^a ₀	z
Mineralölkohlenwasserstoffe	HH-MA-M 03-055 # U, LC/GC-FID: 2023-05 ^a ₀	z
Peroxidzahl	§ 64 LFGB L 13.00-40, potentiometrisch: 2012-01 ^a ₀	z
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₀	y
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₀	y
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₀	y
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₀	y
Aufschluss/Druck	§ 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 ^a ₀	
Pestizide, GC-MS/MS	§ 64 LFGB L 00.00-115: 2018-10 ^a ₀	y
Pestizide, LC-MS/MS	§ 64 LFGB L 00.00-115: 2018-10 ^a ₀	y

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
 Untersuchungslabor: 1extern 0GBA Hamburg

MU-Quelle:

Prüfbericht : 26037617 - 002
Probenbezeichnung : Purazell Olivenöl nativ extra BIO

IV: Gemäß Unterauftragnehmer

I: Gemäß DIN ISO 11352 als erweiterte, kombinierte Messunsicherheit mit $k = 2$ (95 %), Probenahme nicht inbegriffen

VII: Gemäß Expertenschätzung

Entscheidungsregeln:

z: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit unberücksichtigt. Sie stellt lediglich eine Information dar.

y: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit bei Messwerten unterhalb der Toleranzgrenze unberücksichtigt. Bei Messwerten oberhalb der Toleranzgrenze wird die Messunsicherheit vom Messwert subtrahiert. Erfolgt keine Konformitätsbewertung, stellt die Messunsicherheit lediglich eine Information dar.

Aufreinigung für Mineralölkohlenwasserstoffe mittels: ALOX, Epoxidierung mit mCPBA in Ethanol.