

Purazell GmbH

Schuckertstraße 35
48712 Gescher



Unser Zeichen : Küh
Datum : 11.05.2026

Prüfbericht **26021702 - 002**

Probenbezeichnung : Bio Olivenöl nativ extra, 500 ml

Kennzeichnung : Charge-Batch 176-009 MHD-BBD 25.11.27

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Glasflasche

Probenmenge : 2 x 500 mL

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 04.05.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 04.05.2026 / 11.05.2026

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 / 2

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



Prüfbericht : 26021702 - 002
 Probenbezeichnung : Bio Olivenöl nativ extra, 500 ml

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	± MU	MU Quelle
Freie Fettsäuren	0,29	g/100 g Fett	0,087	I

Hamburg, 11.05.2026

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

Methoden

Parameter	Methode	ER
Freie Fettsäuren	DGF C-V 2: 2020 ^a ₀	z

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

MU-Quelle:

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

Entscheidungsregeln:

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