

Purazell GmbH

Schuckertstraße 35
48712 Gescher



Unser Zeichen : QLT
Datum : 12.05.2026

Prüfbericht **26021702 - 003**

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 / 12.05.2026

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 / 4

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



Prüfbericht : 26021702 - 003
 Probenbezeichnung : Bio Olivenöl nativ extra, 500 ml

Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	1,0 · 10 ²	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	8,0 · 10 ¹ °°	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
Coliforme Keime	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Bacillus cereus, präsumtiv	<10	KBE/ g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	± MU	MU Quelle	HG
Blei	<0,020	mg/kg			
Cadmium	<0,010	mg/kg			
Quecksilber	<0,010	mg/kg			
Arsen	<0,040	mg/kg			
PAK					
Benzo(a)anthracen	<1,0	µg/kg			
Chrysen	<1,0	µg/kg			
Benzo(b)fluoranthen	<1,0	µg/kg			
Benzo(a)pyren	<1,0	µg/kg			2
PAK Summe	nicht nachw.	µg/kg			10

Höchstgehalt für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) gemäß VO (EU) 2023/915, Kategorie 5.1.11 für Öle und Fette, die für den Endverbraucher oder zur Verwendung als Zutat in Lebensmitteln in Verkehr gebracht werden.

Beurteilung:

Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist unauffällig.

Die untersuchten Schwermetalle waren im Rahmen der Empfindlichkeit der Analysemethode nicht nachweisbar.

Die Probe entspricht hinsichtlich der Gehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen den Anforderungen der Verordnung (EU) 2023/915 für Öle und Fette, die für den Endverbraucher oder zur Verwendung als Zutat in Lebensmitteln in Verkehr gebracht werden (Kat. 5.1.11.).

Prüfbericht : 26021702 - 003
 Probenbezeichnung : Bio Olivenöl nativ extra, 500 ml

Hamburg, 12.05.2026

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

Methoden

Parameter	Methode	ER
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 ^a ₀	m
Hefen / Pilze	BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar BM20208/BM19108: 2022-11 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 ₀	m
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 ₀	m
Coliforme Keime	ISO 4832: 2006-02 ^a ₀	m
E. coli	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 ₀	m
Bacillus cereus, präsumtiv	Biomerieux, Bacara 2-Agar 423849/423868: 2022-04 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 7932 2020-04 ₀	m
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 ^a ₀	m
Salmonellen	DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 ^a ₀	m
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	q
PAK	HH-MA-M 02-105 # U, HPLC-FLD: 2023-06 ^a ₀	y
PAK Summe	berechnet α	

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
 Untersuchungslabor: °GBA Hamburg α automatisch berechnet aus dem System

MU-Quelle:

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

Entscheidungsregeln:

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.

q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.

m: Die Konformitätsbewertung mikrobiologischer Messwerte erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.

°° Dieses Ergebnis ist nach DIN EN ISO 7218 aus statistischen Gründen als geschätzte Anzahl anzugeben.
 Der angegebene Wert ist statistisch nicht signifikant.

Prüfbericht : 26021702 - 003
Probenbezeichnung : Bio Olivenöl nativ extra, 500 ml