

Datum	05.02.2026
Ihr Zeichen	Oli Divini nativ extra Viridum
Verpackung	50ml Glasflasche
Geografischer Ursprung (deklariert)	keine Information
Unser Zeichen	2026-8024
Analysedatum	05.02.2026

### Report NIR Olivenöl Screening - Seite 1 von 2 zu Proben-Nr.

2026-8024

Sensorik Profil		(Messunsicherheit)-RMSE	Wenn keine Fehler
Fruchtigkeit [Skala 0-10]	5,3		5,3
Bitternote [Skala 0-10]	3,0		3,0
Schärfe [Skala 0-10]	3,5		3,5
Harmonie [Skala 0-10]	6,8		6,8
Aroma Grün [Intensität, %]			Grün
Aroma Reif [Intensität, %]			
Sensorische Fehler			
Sensorische Defekte, bewertet mittels künstlicher Intelligenz (P>95%)	kein Defekt		
Sensorischer Fehler [Skala 0-10]	0,0		
Verfälschung			
Verfälscht (Wärmebehandlung (über 70° Celsius)	n.d.		
Verfälscht (Unerlaubte Beimischung von Fremdöl)	n.d.		
Qualität			
Freie Fettsäuren (FFA) [%] (ref. Meth. DGF-C-V-2, ISO 660, AOCS Cd 3d-63)	0,17	+/- 0,03	Grenzwert: 0,8%
Peroxidzahl [meq O <sub>2</sub> / kg] (ref. Meth. DGF-C-VI 2 Part 1 (Wheeler))	6,5	+/- 0,07	Grenzwert: 20 meq O <sub>2</sub> /kg
K232-Wert	1,914	+/- 0,12	Grenzwert: 2,5
K270-Wert	0,152	+/- 0,04	Grenzwert: 0,22
Pyropheophytine [%] (ref. Meth. DGF C-VI 15, ISO 29841)	9,8	+/- 0,33	Sollte niedriger sein als 10%
1,2 Diglyceride [%] (ref Meth. DGF C-VI 16, ISO 29822)	73,9	+/- 0,58	Sollte höher sein als 50%
Anisidinzahl	6,0	+/- 0,25	
Alkylester [mg/kg]	25,2	+/- 5,5	Grenzwert: 150 mg/ kg
Sterolgehalt [mg/kg]	744	+/- 12	
Phenole (als Tyrosol und Hydroxy-Tyrosol) [mg/kg]	388	+/- 17	Health Claim: >250 mg/kg
Phenole (Folin Ciocalteu) [mg/kg]	567	+/- 28	siehe EU 2017/2373 (14.12.2017)

**Report NIR Olivenöl Screening - Seite 2 von 2 zu Proben-Nr.**
**2026-8024**

Identität	
<b>Fettsäurezusammensetzung [g/100g Fettsäuren]</b>	
Einfach ungesättigte Fettsäuren (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	<b>79,8</b>
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	<b>8,1</b>
Gesättigte Fettsäuren (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	<b>12,1</b>
Palmitinsäure (C16:0) (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	<b>11,83</b>
Palmitoleinsäure (C16:1 (9c) (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	<b>0,81</b>
Stearinsäure (C18:0) (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	<b>2,94</b>
Ölsäure (C18:1 (9c) (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	<b>74,73</b>
Vaccensäure (C18:1 (11c) (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	<b>2,15</b>
Linolsäure (C18:2) (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	<b>6,52</b>
Linolensäure (C18:3) (ref. Meth. DGF C-VI 11d; ISO 5509)	<b>1,00</b>
Jodzahl	<b>80,55</b>

Klassifizierung gem. sensorischer Prüfung und chemischer Analyse	Nativ Extra
(Bitte beachten: Eine Probe kann nicht als „nativ extra“ vermarktet werden, wenn sie die analytischen oder sensorischen Anforderungen der Verordnung EU 2022/2105 und 2022/2104 nicht erfüllt.)	
Qualitätseinstufung: Skala 1 (=sehr schlecht) bis 8 (Premium)	Sehr gut [6]
Geographische Ursprung (Land; Region) (statistisch ermittelt mittels KI; Wahrscheinlichkeit >95%)	Italien; Toskana
Olivensorte (statistisch ermittelt mittels KI; Wahrscheinlichkeit >90%)	Frantoio Moraiolo
Alter [Monate] Dunkle Lagerung, 15-18 Grad Celsius, bestimmt mittels NIR	5 (± 1)
Rest-MHD [Monate] (wenn kein Defekt!!!)	15 Monate/ months

Software Version 13.01.2026 - Referenzdaten - 2011-2025

Anmerkungen: Alle Ergebnisse dieses Berichts basieren auf der statistischen Auswertung der NIR-Messungen. Im Allgemeinen korrelieren diese Ergebnisse sehr gut mit den entsprechenden Laborwerten.  
 Eine andere ermittelte Herkunft als die gekennzeichnete Herkunft bedeutet lediglich, dass die gekennzeichnete Herkunft nicht bestätigt werden konnte. Die Ergebnisse sind nur repräsentativ für die analysierte Probe. Dieser Bericht wurde automatisch erstellt. Alle NIR-Methoden wurden anhand der entsprechenden internationalen Standards gemäß ISO 17025 validiert. Alle statistischen Auswertungen wurden auf einem P=95%-Niveau durchgeführt.

**References**

- I.Willenberg, B.-Matthäus, C.Gertz: A New Statistical Approach to Describe the Quality of Extra Virgin Olive Oils Using Near Infrared Spectroscopy (NIR) and Traditional Analytical Parameters, Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2018, 1800361
- C.Gertz, A.Gertz, B.Matthäus, I.Willenberg: A Systematic Chemometric Approach to Identify the Geographical Origin of Olive Oils, Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2019, Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2019, 1900281
- C.Gertz, B.Matthäus, I.Willenberg: Detection of Adulterated Extra Virgin Olive Oil Using Near Infrared Spectroscopy (NIR) and Traditional Analytical Parameters, Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2020
- C.Gertz, B.Matthäus, I.Willenberg: Detection of Soft-Deodorized Olive Oil and Refined Vegetable Oils in Virgin Olive Oils using near Infrared Spectroscopy and traditional parameters, Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2020, 1900385

**Maxfry GmbH**

Grobenstraße 3 | 58095 Hagen | Fon +49 (0) 2331 - 39 69 710 | Fax +49 (0) 2331 - 39 69 712 | info@maxfry.de | www.maxfry.de  
 Geschäftsf. Gesellschafter Dipl.-Oec. Alexander Gertz | Dipl.-Oec. Christiane Gertz | Sitz der Gesellschaft Hagen  
 Amtsgericht Hagen HRB 4319 | Volksbank Hohenlimburg | IBAN DE16 4506 1524 4400 1910 00 | SWIFT GENODEM1HLH