

Grofor-Olivenöl-Panel – Neuländer Kamp 1 – 21079 Hamburg

IMEX AMESSOS
Herrn
Ulrich Meyn
Kortweg 4

47638 Straelen

Grofor-Olivenöl-Panel

Sensorik-Labor
Neuländer Kamp 1
21079 Hamburg

Panelleiter:

Dr. Hans-Jochen Fiebig
+49-251-48167-17
hans-jochen.fiebig@mri.bund.de

Lothar Börs
+49-40-49294730
LotharBoers@eurofins.de

Hamburg, den 10.02.2010

Prüfbericht über die sensorische Untersuchung nativer Olivenöle (NE2-PT022010)

Nachfolgend teile ich Ihnen das Ergebnis der Paneluntersuchung für das übersandte native Olivenöl mit.

Die sensorische Untersuchung und Bewertung des Öles erfolgte gemäß Anhang XII der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91. Die positiven (fruchtig – bitter – scharf) und negativen Attribute (Fehler) des nativen Olivenöles werden dabei auf einer Skala von 0 – 10 bewertet. Als Ergebnis wird der Median des Panels (8 – 12 Prüfer) angegeben. Die Bewertung und Einstufung des nativen Olivenöles erfolgt gemäß Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91:

Natives Olivenöl extra:	<i>Median der Fruchtigkeit > 0</i>	<i>Fehlermedian = 0</i>
Natives Olivenöl:	<i>Median der Fruchtigkeit > 0</i>	<i>Fehlermedian ≤ 3,5</i>
Lampantöl:		<i>Fehlermedian > 3,5</i>

Probenkennzeichnung:	5Nostimo, Kalamata, Natives Olivenöl extra (NE2)
Einsender:	IMEX AMESSOS
Verpackung:	Bag in Box mit 3 Liter Inhalt
MHD:	30.11.2011
Chargen-Nr.:	Ernte 2009-2010
Eingang der Probe:	19.01.2010

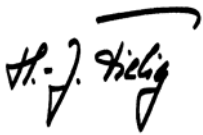
Die sensorische Untersuchung der oben bezeichneten Probe durch das *Grofor-Olivenöl-Panel* erfolgte am 8. Februar 2010 mit nachfolgendem Ergebnis:

Median der negativen Attribute (Mängel)		Median der positiven Attribute	
Stichig/schlammig	0,0	Fruchtig	5,0
Modrig/feucht/erdig	0,0		
Wein-/essigartig/sauer	0,0		
Metallisch	0,0	Bitter	3,8
Ranzig	0,0	Scharf	4,2

Aufgrund der sensorischen Analyse handelt es sich bei der untersuchten Probe um ein Öl der Kategorie

Natives Olivenöl extra

Mit freundlichen Grüßen



Dr. H.-J. Fiebig
(Panel-Leiter)