



deutsches olivenoel panel dop

Deutsches Olivenöl Panel, Maxfeldstr. 50, 90409 Nürnberg

Fa.
BRASSINO
- Qualitätssicherung -

Kroisbach 57
8321 St. Margarethen/Raab
Austria

Deutsches Olivenöl Panel e.V.

Maxfeldstr. 50
90409 Nürnberg
Tel. +49 911 70100750
Fax +49 911 70100755
Mail: info@dop-olivenoel.de

Nürnberg, am 09.02.2022

Ihr Auftrag / Your reference:

Auftragsdatum (Eintreffen der Probe) / date of order (arrival of sample):

Kunde / Client:

Unser Az. / Our reference:

-

26/01/2022

10102

Serie 678-SU9

Prüfbericht / Analysis Report

Sensorische Untersuchung von nativen Olivenölen / Organoleptic assessment of virgin olive oils

Nachstehend bezeichnete Probe wurde vom Deutschen Olivenöl Panel mit einer Panelgröße von mind. 8 Personen nach den Vorgaben des Anhangs XII der VO (EWG) 2568/91 vom 11.07.1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung i. d. z. Zt. gültigen Fassung sensorisch untersucht und hinsichtlich der positiven und negativen Attribute im Gesamturteil mit folgendem Ergebnis bewertet:

Reg.-Nr. / Reg.-Nr.	2022-00064
Probe ID Nr. / Test-Code	678-SU9
Prüfzeitraum / Schedule of analysis	01.02.2022-11.02.2022
Probenahme / Sampling	durch Einsender / by customer

Kundenangaben zur Probe / Customer details for the sample

Kennzeichnung / Labeling	Olivenöl
Marke / Brand	Brässino
Ihre Art.-Nr. / Your issue code	-
Herkunftsangabe / Origin	Griechenland
Weitere Angaben / Other declarations	Kleine Firma!
Bio/konventionell / Organic or convent.	Konventionell
Verpackung / Packing	Glasflasche, dunkel, 500ml (3)
Los / Lot	1
Abfülldatum / Date of bottling	-
MHD / Best before	30/06/2023
Abfüller / Bottler	Gundula Ruhry

Sensorischer Befund / Sensory result

Fehler / defects (Median)	0,0
Fruchtig / fruity (Median)	4,8
Reifegrad / maturity stage	grün (green)
Bitter / bitter (Median)	3,4
Scharf / pungent (Median)	3,9

Güteklasse / Classification

Extra Virgin Olive Oil / Olio extra vergine di oliva / Aceite de oliva virgen extra / Natives Olivenöl extra
5,7

Harmonie / balance *

* Methode DOP-2007-1-A47; nicht Teil der VO (EWG) 2568/91

Deutsches Olivenöl Panel

Richard Wolny, Prüfungsleiter

Der Prüfbericht bezieht sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Der Prüfbericht darf nur vollständig weitergegeben werden. Die auszugswweise Vervielfältigung bedarf der schriftlichen Genehmigung des DOP. Die Ergebnisse gelten für die Probe wie erhalten. Die Probenangaben stammen vom Kunden durch Eintragung in die Internet-Plattform des DOP. Das Deutsche Olivenöl Panel ist akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 und mit Bescheid vom 15.11.2011 des MKULNV-NRW (Az. VI-2-630.2.055) als Prüfergruppe i.S. des Art. 4 Abs.1 VO (EG) 2568/91 zugelassen.

07-08-01-FB01 a

