

Ölmühle Gerd Ballaschk  
Herr Gerd Ballaschk  
Melli-Beese-Str. 10  
03044 Cottbus

**Sachbearbeiter** Frau H. Ibach - 1706  
**Kundenbetreuer** Frau H. Ibach - 1706

Prüfberichtsdatum 01.11.2019  
Seite 1/3

**Prüfbericht AR-19-JK-133050-01**

**Probennummer 703-2019-00150096**

<b>Betrifft</b>	Balbur Leinöl (konventionell)
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	20-01-20
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	1
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>EAN-Code</b>	4260153490028
<b>Angegebene Füllmenge</b>	250ml
<b>Auftraggeber</b>	Herr Gerd Ballaschk
<b>Einsender</b>	Herr Gerd Ballaschk
<b>Verpackung</b>	Glasflasche mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Eingangsdatum</b>	24.10.2019
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	24.10.2019 / 30.10.2019

**PRÜFERGEBNISSE**
**Physikalisch-chemische Untersuchung**

<b>JJ00V</b>	<b>Dichte (#)</b>		
Methode :	DFG C-IV 2d:2016, mod., PV 01025, Densimetry		
	<i>(Modifikation: Anwendung auch auf Säfte sowie klare, homogene flüssige Lebensmittel)</i>		
Dichte		0,929	g/ml
Temperatur		20	°C
<b>J7112</b>	<b>Wasser und Flüchtiges (Öle, Fette) (#)</b>		
Methode :	ISO 662 (Methode B):2016-08, mod., PV 00164, Gravimetrie		
	<i>(Modifikation: Durchführung von Verfahren B; Durchführung einer Einfachbestimmung)</i>		
Wasser und Flüchtiges		0,08	%
<b>JJW23</b>	<b>Fettsäureprofil (#)</b>		
Methode :	DFG C-VI 10a/11d:2000, mod., PV 00111, PV 00871, GC-FID		
C 4:0 (Buttersäure)		<0,1	* %
C 6:0 (Capronsäure)		<0,1	* %
C 8:0 (Caprylsäure)		<0,1	* %
C 10:0 (Caprinsäure)		<0,1	* %
C 10:1 (Decensäure) + Isomere		<0,1	* %
C 12:0 (Laurinsäure)		<0,1	* %
C 14:0 (Myristinsäure)		<0,1	* %
C 14:1 (Myristoleinsäure) + Isomere		<0,1	* %
C 15:0 (Pentadecensäure)		<0,1	* %
C 15:1 (Pentadecensäure) + Isomere		<0,1	* %

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Eine - auch auszugsweise - Veröffentlichung des Berichtes bedarf einer schriftlichen Genehmigung.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg

Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32

Geschäftsführer: Dr. Katrin Hoenicke

Ust ID.Nr.: DE 127489506

Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17

IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50


Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00

C 16:0 (Palmitinsäure)	5,6	%
C 16:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere	<0,1	* %
C 17:0 (Margarinsäure)	<0,1	* %
C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere	<0,1	* %
C 18:0 (Stearinsäure)	4,5	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	15,7	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	0,7	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
C 18:1 (trans) Isomere	<0,1	* %
C 18:2 (Linolsäure)	15,5	%
C 18:2 (trans/trans) Isomere	<0,1	* %
C 18:2 (cis/trans) Isomere	<0,1	* %
C 18:2 (trans/cis) Isomere	<0,1	* %
C 18:3 (alpha-Linolensäure)	56,8	%
C 18:3 (gamma-Linolensäure)	<0,1	* %
C 18:3 (trans/cis/trans) Isomere	<0,1	* %
C 18:3 (cis/cis/trans) Isomere	0,3	%
C 18:3 (cis/trans/cis) Isomere	<0,1	* %
C 18:3 (trans/cis/cis) Isomere	<0,1	* %
C 18:4 (Octadecatetraensäure)	<0,1	* %
C 20:0 (Arachinsäure)	0,1	%
C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere	0,1	%
C 20:2 (Eicosadiensäure) + Isomere	<0,1	* %
C 20:3 (Eicosatriensäure)	<0,1	* %
C 20:4 (Arachidonsäure)	<0,1	* %
C 20:5 (Eicosapentaensäure)	<0,1	* %
C 22:0 (Behensäure)	0,1	%
C 22:1 (Docosensäure) + Isomere	<0,1	* %
C 22:2 (Docosadiensäure) + Isomere	<0,1	* %
C 22:5 (Docosapentaensäure)	<0,1	* %
C 22:6 (Docosahexaensäure)	<0,1	* %
C 23:0 (Tricosansäure)	<0,1	* %
C 24:0 (Lignocerinsäure)	<0,1	* %
C 24:1 (Nervensäure) + Isomere	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	10,7	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	16,7	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	72,3	%
Trans-Fettsäuren in % der Gesamtfettsäuren	0,3	%
sonstige	<0,1	* %
Summe trans Isomere von C18:1, C18:2 und C18:3	0,3	%

**JKB7E Nährwerte in 100 ml**

Methode : gem. VO (EU) 1169/2011, , Berechnung

Energie	3434	kJ
Energie	835	kcal
Gesamtfett	92,8	g
davon gesättigte Fettsäuren	9,9	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	15,5	g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	67,1	g
Kohlenhydrate	<0,1	g
davon Zucker	<0,1	g
Eiweiß	<0,1	g
Salz	<0,01	g

**J7087 Unlösliche Verunreinigungen (#)**

Methode : DIN EN ISO 663:2009-03, mod., PV 00149, Gravimetrie  
 (Modifikation: Verwendung von Isooctan statt n-Hexan oder Petrolether)

Schmutz	<0,01	* %
---------	-------	-----

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Eine - auch auszugsweise - Veröffentlichung des Berichtes bedarf einer schriftlichen Genehmigung.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg

Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32

Geschäftsführer: Dr. Katrin Hoenicke

Ust ID.Nr.: DE 127489506

Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17

IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter <http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.



Deutsche  
 Akkreditierungsstelle  
 D-PL-14251-01-00

**JCPC1 30 Weichmacher (niedrige BG)**

Methode : Interne Methode, CON-PV 01337 (2019-08), LC-MS/MS

Unterauftragsvergabe an Eurofins WEJ Contaminants GmbH, Hamburg, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Diethylhexylphthalat (DEHP)	<0,1	* mg/kg
Butylbenzylphthalat (BBP)	<0,1	* mg/kg
Diethylhexyladipat (DEHA)	<0,1	* mg/kg
Diisodecylphthalat (DIDP)	<0,5	* mg/kg
Diisononylphthalat (DINP)	<0,5	* mg/kg
Dibutylphthalat (DBP)	0,12	mg/kg
Diethylphthalat (DEP)	<0,1	* mg/kg
Dimethylphthalat (DMP)	<0,1	* mg/kg
Di-n-octylphthalat (DNOP)	<0,1	* mg/kg
Dimethylisophthalat (DMIP)	<0,5	* mg/kg
Bis (2-ethoxyethyl) phthalate (DEEP)	<0,1	* mg/kg
Di-(2-methoxyethyl)phthalat (DMEP)	<0,1	* mg/kg
Bis (4-methyl-2-pentyl) phthalate (BMPP)	<0,1	* mg/kg
Diallylphthalat (DAP)	<0,1	* mg/kg
Dibenzylphthalat (DBenzP)	<0,1	* mg/kg
Dibutyladipat (DBA)	<0,1	* mg/kg
Dicyclohexylphthalat (DCHP)	<0,1	* mg/kg
Diethyladipat (DEA)	<0,1	* mg/kg
Diisobutylphthalat (DIBP)	<0,1	* mg/kg
Diisoheptylphthalat (DIHpP)	<0,5	* mg/kg
Diisopropylphthalat (DiisopropP)	<0,1	* mg/kg
Di-isobutyladipat (DIBA)	<0,1	* mg/kg
Di-heptyl phthalate (DHP)	<0,1	* mg/kg
Dihexyl phthalate (DHXP)	<0,1	* mg/kg
Di-n-pentylphthalat (DnPP)	<0,1	* mg/kg
Diphenylphthalat (DPheP)	<0,1	* mg/kg
Acetyltributylcitrat (ATBC)	<0,1	* mg/kg
Tri-n-butylphosphat (TBP)	<0,1	* mg/kg
Triethyl 2-acetylcitrat (ATEC)	<0,1	* mg/kg
Triisobutylphosphat (TIBP)	<0,1	* mg/kg
DINCH	<0,5	* mg/kg
Diisopentylphthalat (DiPP)	<0,1	* mg/kg
Dipropylphthalat (DPrP)	<0,1	* mg/kg
Dipropylheptylphthalat (DPHP)	<0,1	* mg/kg

\* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

(#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert.

**BEURTEILUNG**

Nach den im obigen Rahmen durchgeführten Untersuchungen ergeben sich bei der vorliegenden Probe zum Zeitpunkt der Analyse keine Anhaltspunkte für Beanstandungen.

Hinsichtlich des ermittelten Phthalat-Gehaltes weisen wir darauf hin, dass zurzeit keine gesetzliche Regelung besteht. Vom Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) wurden folgende Orientierungswerte für tolerierbare Rückstände an Phthalaten und Adipaten in Speiseölen und -fetten vereinbart:

1 mg/kg für DEHP und DBP und jeweils 5 mg/kg für alle anderen Weichmacher.

Unterschrift



Head of Department ASM (Dr. Larsen Schütte)