



Parameter	Norm	uitleg
Vrije vetzuren (%/mm) of zuurgraad	$\leq 0,8^*$	Vrij vetzuur of vrije zuurgraad (FFA) FFA is een indicatie van de kwaliteit van olijven op het moment van oogsten en malen, een hoger aantal betekent dat de olijven rijper waren. Dit verandert niet met de tijd als de olie eenmaal is gemaakt, maar kan bijdragen aan een korte houdbaarheid en associëren met defecte smaken. Het is het meten van de afbraak van vetmoleculen, terwijl fruit de moleculen erin afbreekt. Een goed voorbeeld is een papperige, zacht smakende groene appel - na verloop van tijd breekt het af en degradeert het, het malen van dat soort fruit geeft je niet zo'n goede olie.
Peroxide-waarde (meq O ₂ / kg olie)	$\leq 20^*$	Peroxide-waarde (PW) Een meting van oxidatie, hoe hoger het peroxide, hoe groter de kans dat de olie smaakt en ranzig wordt. Dit wordt bewerkstelligd door ,het laat verwerken van de olijven en dus lang blootstellen van olijven aan zuurstof en door de kwaliteit van de olijfolie, maar ook door slechte opslag van olie en blootstelling aan zuurstof verhoogt de PW. Hoe lager de PW, hoe minder vrije radicalen en die zijn niet goed zijn voor uw bloed.
Absorptievermogen in ultraviolet K232	$\leq 2,50$	Ultraviolet absorptievermogen (UV) Een indicator voor oxidatie met behulp van het UV-spectrum bij verschillende golflengten. Gaat hand in hand met PV zijn het sleutelindicatoren van ranzigheid, bij voorkeur willen ze zo min mogelijk.
Absorptievermogen in ultraviolet K270	$\leq .22$	
Absorptievermogen in ultraviolet K	$\leq /0,01/$	
Pyrofeofytine a (PPP)	- of (≤ 17)**	Pyrofeofytines (PPP) Afbraakproducten van chlorofyl. Dit is nieuwere technologie die nauw verband houdt met de houdbaarheid van olie, hoe hoger het getal, hoe meer de olie in de loop van de tijd verandert en dus niet zo vers is.
1,2 Diacylglycerolen (DAG's)	- of (≤ 35)**	1,2- en 1,3-diacylglycerol (DAG's) zijn afbraakproducten van de vetten. Het is ook bekend om geraffineerde oliën te kunnen detecteren. Hoe lager de DAG's in een olie, hoe meer de olie wordt afgebroken. Olie kan tijdens het malen worden afgebroken, wat zou betekenen dat het niet lang houdbaar is en ook met de tijd verandert.

*: Eigenlijk zijn die waarden te hoog

** : de 17 & de 35 gelden enkel bij strengere labo's