

Bio-zertifiziertes Natives Olivenöl Extra · EU ORGANIC GR-BIO-01 · WOCH · Olympia Awards Silber 2025–2026  
INCI: Olea Europaea (Olive) Fruit Oil

4.800

mg/Kg

**SQUALEN**

Anti-Aging · Lichtschutz

569

mg/Kg

**GESAMTPOLYPHENOLE**

Oleocanthal 171 + Oleacein 112

0,34

%

**SÄUREGEHALT**

Premium EVOO-Qualität (max. 0,8%)

**1. PRODUKTIDENTIFIKATION**

<b>Handelsname</b>	THYMIKO
<b>INCI-Name</b>	Olea Europaea (Olive) Fruit Oil
<b>Botanischer Name</b>	Olea europaea L.
<b>Pflanzenteil</b>	Frucht (Steinfrucht)
<b>Extraktionsmethode</b>	Kaltmechanische Extraktion (erste Kaltpressung)
<b>Geografische Herkunft</b>	Chalkidiki, Nordgriechenland
<b>Olivensorte</b>	50% Halkidiki · 25% Amfissa · 10% Kalamon · 10% Megaritikiki · 5% Koroneiki
<b>Ernteperiode</b>	November 2025
<b>Zertifizierung</b>	Bio-zertifiziert – EU-Verordnung 2018/848   DIO (GR-BIO-01)
<b>Aussehen</b>	Klare bis leicht trübe Flüssigkeit, goldgrüne Farbe
<b>Geruch</b>	Charakteristisch, frisch, fruchtig
<b>Großlieferung</b>	IBC-Behälter – 1.000 L

**3. VOLLSTÄNDIGE POLYPHENOLANALYSE**

Verbindung	mg/Kg
Oleocanthal	171
Oleacein	112
Oleocanthal + Oleacein (Index D1)	283
Ligstrosid-Aglykon (Monoaldehydform)	35
Oleuropein-Aglykon (Monoaldehydform)	53
Ligstrosid-Aglykon (Dialdehydform)*	130
Oleuropein-Aglykon (Dialdehydform)**	68
Freies Tyrosol	<5
Tyrosol-Derivate gesamt	336
Hydroxytyrosol-Derivate gesamt	233
POLYPHENOLE GESAMT (mg/Kg)	569

\*Ligstrosidial+Oleokoronol \*\*Oleomissional+Oleuropeindial — Analyse: Nat. und Kapodistrias Universität Athen, Abt. Pharmakognosie. Zert. C2526-00954 · World Olive Center for Health (WOCH).

**4. SQUALEN-ANALYSE**

<b>Squalen</b>	4.800 mg/Kg (Klasse HOCH: >3.000 mg/Kg)
<b>Referenzbereich</b>	200 – 16.200 mg/Kg (internationale Literatur)
<b>Kosmetische Relevanz</b>	Natürliche Triterpenverbindung; starke antioxidative Wirkung, Schutz vor Photoalterung, entzündungshemmende Eigenschaften; immunologische Eigenschaften in aktiver Forschung.
<b>Analyseeinrichtung</b>	Nat. und Kapodistrias Universität Athen, Abt. Pharmakognosie & Naturstoffchemie (WOCH · Apr. 2026)

**5. QUALITÄTSPARAMETER**

Parameter	Wert	Grenzwert
Säuregehalt	0,34%	< 0,8%
Peroxidwert	9,40 meqO <sub>2</sub> /Kg	< 20 meqO <sub>2</sub> /Kg
K232	2,132	< 2,5
K270	0,143	< 0,22
ΔK	-0,0010	—

## 6. FETTSÄUREZUSAMMENSETZUNG

Pro 100 ml (Richtwerte)	Menge
Einfach ungesättigte Fettsäuren (haupts. Ölsäure C18:1)	69,3 g
Gesättigte Fettsäuren	14,2 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (Linolsäure C18:2 / ALA)	8,1 g

Vollständiges Fettsäureprofil (GC/MS) auf Anfrage erhältlich.

## 7. ANWENDUNGEN IN KOSMETIK & DERMATOLOGIE

Anwendung	Beschreibung
Anti-Aging & Lichtschutz	Außergewöhnlich hoher Squalen-Gehalt (4.800 mg/Kg), der das natürliche Hautsebum nachahmt, die Schutzbarriere stärkt und UV-induzierten oxidativen Stress reduziert.
Entzündungshemmende Formulierungen	Oleocanthal (171 mg/Kg) ist ein intensiv erforschtes entzündungshemmendes Polyphenol. Oleacein (112 mg/Kg) zeigt starke antioxidative Wirkung in wissenschaftlichen Studien.
Antioxidative Wirkung & Premium-Seren	Gesamtpolyphenolgehalt von 569 mg/Kg – über dem EU-EFSA-Schwellenwert (250 mg/Kg / 20g). Ideal für hochwertige Seren, Gesichtsole und Anti-Aging-Pflege.
Emolliens & Barrierestärkung	Hoher Ölsäuregehalt (≈69%) – ausgezeichnetes Emolliens, ideal für barrierestärkende Formulierungen und feuchtigkeitsspendende Produkte.
Natürlich & Bio-Zertifiziert	EU-Bio-Verordnung 2018/848. Keine synthetischen Pestizide, kein GVO. Geeignet als Inhaltsstoff in Formulierungen gemäß EU-Kosmetikverordnung EG 1223/2009.

## 8. GROSSLIEFERUNG & PRIVATE LABEL

<b>Standard-Großmengeneinheit</b>	IBC-Behälter – 1.000 Liter
<b>Mindestbestellung</b>	Auf Anfrage
<b>Private Label</b>	Verfügbar – kontaktieren Sie uns für Spezifikationen
<b>Lieferzeit</b>	Auf Anfrage
<b>Ursprungsland</b>	Griechenland (Chalkidiki, Nordgriechenland)

## 9. ZERTIFIZIERUNGEN

<b>EU-Bio-Zertifizierung</b>	Verordnung (EU) 2018/848 — Zert. GR-BIO-01.300-0008611.2026.001
<b>Zertifizierungsstelle</b>	DIO — Inspektions- und Zertifizierungsorganisation für biologische Produkte
<b>Polyphenolanalyse</b>	World Olive Center for Health — Zert. C2526-00954
<b>Squalen-Analyse</b>	World Olive Center for Health — Apr. 2026
<b>Analyseeinrichtung</b>	Nat. und Kapodistrias Universität Athen, Abt. Pharmakognosie
<b>Auszeichnung</b>	Olympia Awards Silber 2025-2026 — Gesundheit & Ernährung (WOCH)

## 10. LAGERUNG & HANDHABUNG

<b>Lagerbedingungen</b>	Kühl (<20°C), dunkel, fern von Wärme und direktem Licht
<b>Behälter</b>	Edelstahl
<b>Haltbarkeit</b>	24 Monate ab Produktionsdatum (versiegelter Behälter)
<b>Nach dem Öffnen</b>	Innerhalb von 6 Monaten verbrauchen; Behälter fest verschlossen halten

CAPA MY S.A. · Chalkidiki, Nordgriechenland · Für technische Daten, Muster oder Großbestellungen: info@thymiko.com · www.thymiko.com  
Dieses Technische Datenblatt dient ausschließlich Informationszwecken. Vollständige Analysezertifikate und GC/MS-Profil auf Anfrage erhältlich. Ernte 2025 · Dokumentversion 1.3 · Juni 2026