



NUTROPLANT S.r.l.

Servizi alle Imprese

Laboratorio Analisi e Controllo Qualità
Accreditato Accredia n. 1723 L

Analisi Alimenti, Terreni, Acque, Fogliari,
Concimi, Vini, Olii, Fitopatologiche, Microbiologiche,
Ricerca Fitofarmaci, Nematodi, Perizie.



LAB N° 1723 L

Rapporto di prova n°: 20202087		Cod. Campione 2170/20	
Committente: Eirene srls Indirizzo: Via Sicilia 14 - 87074 Rocca Imperiale (CS) Dati campione: Olio di oliva. Il campione, contenuto in una bottiglia di vetro sigillata da 500 ml, è stato prelevato e portato in laboratorio dal committente in data 28/10/2020.			
Data inizio analisi: 28/10/20		Data fine analisi: 28/10/20	
ANALISI OLIO - Informazioni nutrizionali per 100 g di olio			
Determinazioni	Unità	Valori	Metodica di Riferimento
* Valore Energetico	Kcal (a)	900	calcolo
	KJ (a)	3765	calcolo
* Proteine	g	0	Rapporti Istisan 96/34 pag. 13
* Carboidrati di cui	g	0	Metodo Fheling
	<i>Zuccheri</i>	g	Metodo Fheling
* Grassi	<i>Saturi</i>	g	Reg CE 796/2002 ALL XB Reg CE 2568/1991 ALL XA
	<i>Polinsaturi</i>	g	Reg CE 796/2002 ALL XB Reg CE 2568/1991 ALL XA
	<i>Monoinsaturi</i>	g	Reg CE 796/2002 ALL XB Reg CE 2568/1991 ALL XA
* Sodio	g	0	Rapporti Istisan 96/34 pag. 124
* Fibra grezza	g	0	Rapporti Istisan 96/34 pag. 73
Sulla Frazione Lipidica			
* COMPOSIZIONE ACIDICA			
* Acido laurico (C 12:0)	%	0,00	Reg CE 796/2002 ALL XB Reg CE 2568/1991 ALL XA
* Acido miristico (C 14:0)	%	0,00	"
* Acido palmitico (C 16:0)	%	19,56	"
* Acido palmitoleico (C 16:1)	%	1,967	"
* Acido eptadecanoico (C 17:0)	%	0,000	"
* Acido eptadecenoico (C 17:1)	%	0,000	"
* Acido stearico (C 18:0)	%	2,748	"
* Acido oleico (C 18:0)	%	68,54	"
* Acido linoleico (C 18:2)	%	1,20	"
* Acido linolenico (C 18:3)	%	5,98	"
* Acido arachico (C 20:0)	%	0,00	"
* Acido eicosanoico (C 20:1)	%	0,00	"
* Acido beenico (C 22:0)	%	0,00	"
* Acido erucico (C 22:1)	%	0,00	"
* Acido lignoceric (C 24:0)	%	0,00	"
* Acidi grassi saturi	%	22,31	"
* Acidi grassi monoinsaturi	%	70,50	"
* Acidi grassi polinsaturi	%	7,19	"
(a) L'energia calcolata in relazione alle Proteine, Carboidrati, Grassi e Fibre, tiene conto dei coefficienti di conversione riportati nell'Allegato XIV del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 e viene riferita a 100 g di prodotto tal quale.			



NUTROPLANT S.r.l.

Servizi alle Imprese

Laboratorio Analisi e Controllo Qualità.

Analisi Alimenti, Terreni, Acque, Fogliari,
Concimi, Vini, Olii, Fitopatologiche, Microbiologiche,

Ricerca Fitofarmaci, Nematodi, Perizie.

Determinazioni	Valori	Metodica di Riferimento	Valori Limite
Acidi grassi liberi (g/100g Acido Oleico)	0,56	Reg. CEE 2016/1784 30/09/2016 All. III, Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. II Reg. CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007 - Reg. UE 2016/1227 GU CE L202/7 28/07/2016.	≤ 0,8 (a)
Numero dei Perossidi (meq O ₂ /Kg)	6,00	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 2016/1784 GU CEE L273/5 08/10/2016, ECC Reg No 2568/1991 of 11 July 1991 OJ L248 05/09/1991 Ann III EU Reg 2016/1784 OJ L273/5 08/10/2016	≤ 20 (a)
* Polifenoli totali (mg/Kg)	376,56	Reg. CEE 2016/1784 30/09/2016 All. III, Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. II Reg. CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007 e Reg. UE 61/2011 24/01/2011	> 150 (a)
* Analisi Spettrofotometrica nell'U.V.			
* K232	1,61	Reg. CEE 2016/1784 30/09/2016 All. III, Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L249 05/09/1991 All. IX Reg. CEE183/1993 29/01/1993 GU CE L22 30/01/1993	≤ 2,5 (a)
* K270	0,10		≤ 0,22 (a)
* Delta K	< 0,01		≤ 0,01 (a)

Classificazione commerciale:

Olio extra Vergine di Oliva

(a) Reg. CEE 2016/1784 della Commissione del 30 settembre 2016, Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. II Reg. CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007 e Reg. UE 61/2011 24/01/2011.

(*) Prove non accreditate Accredia da Accredia.

I risultati analitici si riferiscono al campione analizzato sottoposto a prova.

Il presente Documento può essere riprodotto solo per intero. La riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta del ns. Laboratorio.

Qualora il campionamento sia eseguito dal committente, il laboratorio declina ogni responsabilità in merito alle informazioni rilasciate dal cliente e che possano avere influenza sulla validità dei risultati. Qualora il campionamento sia eseguito dal committente, le informazioni riportate nei seguenti campi: "Committente", "Categoria merceologica", "Prodotto dichiarato", "Superficie campionata", "Campione prelevato dal", "Modalità di campionamento", sono state fornite dal cliente e pertanto il laboratorio ne declina la responsabilità.

L'integrità del documento può essere confermata solo verificando la validità della firma digitale all'interno del file Adobe PDF. Tutte le copie, sia cartacee che elettroniche, devono essere verificate in comparazione con il loro originale firmato digitalmente. Il file, oltre ad essere inviato al committente, è conservato negli archivi informatici del Laboratorio per almeno 4 anni. Il committente può richiedere il file in qualsiasi momento durante tutto il periodo di conservazione.



Laboratorio autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali al rilascio dei certificati di analisi ufficiali nel settore oleicolo e settore vitivinicolo Decreti 4 agosto 2019 - settore oleicolo e settore vitivinicolo - Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 277 del 26 novembre 2019

Policoro, li 28/10/20



Il Responsabile Tecnico e di Laboratorio
Dr. Antonio Di Paola

Documento firmato digitalmente

__FINE RAPPORTO DI PROVA__