



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°:		2022134	Cod. Campione		177/22
Committente: VITELLI FRANCESCO Indirizzo: Viale Salerno 28/20 - 75025 Policoro (MT) Dati campione: Olio di oliva. Il campione, contenuto in una bottiglia di plastica sigillata da 300 ml, è stato prelevato dal committente in data 01/02/2022 e portato in laboratorio dal committente in data 01/02/2022. Campionamento eseguito a cura del committente					
Data inizio analisi: 02/02/22			Data fine analisi: 02/02/22		
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	
* Caroidrati di cui		g	0	Metodo Fheling	
	Zuccheri	g	0	Metodo Fheling	
* Grassi	Saturi	g	14,57	Reg CE 796/2002 ALL XB Reg CE 2568/1991 ALL XA	
	Polinsaturi	g	8,63	Reg CE 796/2002 ALL XB Reg CE 2568/1991 ALL XA	
	Monoinsaturi	g	76,80	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)		%	12,21	"	
* Acido palmitoleico (C 16:1)		%	1,150	"	
* Acido eptadecanoico (C 17:0)		%	0,000	"	
* Acido eptadecenoico (C 17:1)		%	0,000	"	
* Acido stearico (C 18:0)		%	2,355	"	
* Acido oleico (C 18:0)		%	75,65	"	
* Acido linoleico (C 18:2)		%	8,63	"	
* Acido linolenico (C 18:3)		%	0,00	"	
* 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		%	14,57	"	
* Acidi grassi monoinsaturi		%	76,80	"	
* Acidi grassi polinsaturi		%	8,63	"	
(a) L'energia calcolata in relazione alle Proteine, Caroidrati, 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
Accreditato Accredia n. 1723 L

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



LAB N° 1723 L

Determinazioni	Valori	Metodica di Riferimento	Valori Limite
Acidi grassi liberi (g/100g Acido Oleico)	0,28	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. II Reg. UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016 All. I.	≤ 0,8 (a)
Numero dei Perossidi (meq O ₂ /Kg)	1,80	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016 All.	≤ 20 (a)
* Polifenoli totali (mg/Kg)	315,31	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)

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 riportati nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto ad analisi, fornito dal cliente così come ricevuto.

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

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 02/02/2022



Il Responsabile Tecnico e di Laboratorio

Dr. Antonio Di Paola

Documento firmato digitalmente

__FINE RAPPORTO DI PROVA__