



# Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico e Enologico  
di enol. Anselmo Paternoster

Via Adriatica Sud, Foro, 7  
66023 Francavilla al Mare (CH)  
Tel. 085-816903 - Fax. 085-9960213  
P.IVA: 00339500696  
C.F. PTRNLM 47H27A666R  
e-mail: [etcmil@hotmail.com](mailto:etcmil@hotmail.com)  
[www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)



Analisi enologiche, acque, alimenti, suolo, analisi tecniche, Consulenza enologica e su Igiene degli Alimenti

## Rapporto di Prova N. 4237.19

Francavilla al Mare 28/10/2019

Pagina 1 di 2

**Committente:** Mariani Teresio Luigi  
Via Monte Rosa, 22 int 4 1 11026 Pont-Saint-Martin (AO)

<b>Campione n.:</b> 4.237	<b>Data ricevimento</b> 25/10/2019	<b>Data inizio prove:</b> 27/10/2019	<b>Data termine prove:</b> 28/10/2019
<b>Categoria Merceologica:</b>	OLI ALIMENTARI		
<b>Prodotto dichiarato:</b>	Olio extravergine di oliva		
<b>Descrizione Campione:</b>	//		
<b>Etichetta Campione:</b>	Olio extra vergine di oliva		
<b>Descrizione Sigillo:</b>	//		
<b>Quantità Campione:</b> 250 ml	<b>Verbale/Distinta n°:</b> //	<b>Restituzione Campione:</b> No	<b>Data Campionamento:</b> 25/10/2019
<b>Imballaggio:</b>	Barattolo in vetro con tappo a vite		
<b>Campionamento e trasporto</b>	A cura del cliente - campione consegnato in laboratorio		

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto, neppure parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura, se richiesta, viene espressa nella stessa unità di misura del misurando e viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%). Nel caso di campionamento effettuato da Cliente, Eno Tecno Chimica declina ogni responsabilità sulla modalità dello stesso. Il laboratorio declina ogni responsabilità quando le informazioni fornite dal cliente possono influenzare la validità dei risultati.

### RISULTATI

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Limite	Annotazione
<b>Acidità-</b> <i>Reg.CEE n.2568/91 del 11/7/91-All.2</i>	0.376 % ac.oleico	Max 0,8	
<b>Numero di perossidi-</b> <i>Reg.CEE n.2568/91 del 11/7/91-All.3</i>	6.80 meq O2/Kg	Max 20	
<b>Saggio di Kreis-</b> <i>N.G.D. C 56 - 1979</i>	negativo adimens.		
<b>Grado termosolforico-</b> <i>Temoleometro Tortelli</i>	45 °C		
<b>Numero di saponificazione-</b> <i>Titolazione</i>	195 N° di saponifi		
<b>Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto-</b> <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 All IX (escluso per 5.4) Reg CEE 183/1993 del 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993</i>			
<b>K 232-</b> <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 All IX (escluso per 5.4) Reg CEE 183/1993 del 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993</i>	1.63 .	Max 2,5	
<b>K 268-</b> <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 All IX (escluso per 5.4) Reg CEE 183/1993 del 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993</i>	0.10 .	Max 0,22	
<b>Delta K-</b> <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 All IX (escluso per 5.4) Reg CEE 183/1993 del 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993</i>	< 0,0000 .	Max 0,01	
<b>Valori nutrizionali per 100g di prodotto-</b> <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>			
<b>Valore energetico in Kcal/100g-</b> <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	824 Kcal		

**mipaf**

Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali  
Laboratorio autorizzato per  
il settore vitivinicolo

L'Analista  
Dott. Nicola D'Alleva

Il Direttore del Laboratorio:  
Enol. Anselmo Paternoster

Il laboratorio opera in conformita' alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.  
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025

File:rapporto5\_2\_ODBC

M 7-12 Rev.0 del 02-05-19





# Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico e Enologico  
di enol. Anselmo Paternoster

Via Adriatica Sud, Foro, 7  
66023 Francavilla al Mare (CH)  
Tel. 085-816903 – Fax. 085-9960213  
P.IVA: 00339500696  
C.F. PTRNLM 47H27A666R  
e-mail: [etcmal@hotmail.com](mailto:etcmal@hotmail.com)  
[www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)



Analisi enologiche, acque, alimenti, suolo, analisi tecniche, Consulenza enologica e su Igiene degli Alimenti

## Rapporto di Prova N. 4237.19

Pagina 2 di 2

Committente: Mariani Teresio Luigi

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto, neppure parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. L'incertezza di misura, se richiesta, viene espressa nella stessa unità di misura del misurando e viene calcolata utilizzando un fattore di copertura K=2 (corrispondente ad un livello di confidenza di circa il 95%). Nel caso di campionamento effettuato da Cliente, Eno Tecno Chimica declina ogni responsabilità sulla modalità dello stesso. Il laboratorio declina ogni responsabilità quando le informazioni fornite dal cliente possono influenzare la validità dei risultati.

### RISULTATI

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Limite	Annotazione
<b>Valore energetico in KJ/100g-</b> AOAC Official Method 935.39 (1996)	3389 Kj		
<b>Acido grassi totali-</b> AOAC Official Method 935.39 (1996)	91.6 g		
<b>di cui saturi-</b> AOAC Official Method 935.39 (1996)	11.7 g		
<b>di cui monoinsaturi-</b> AOAC Official Method 935.39 (1996)	72.5 g		
<b>di cui poliinsaturi-</b> AOAC Official Method 935.39 (1996)	7.4 g		
<b>di cui grassi trans</b> AOAC Official Method 935.39 (1996)	0 g		
<b>Colesterolo-</b> AOAC Official Method 935.39 (1996)	< 0,1 mg		
<b>Sodio-</b> AOAC Official Method 935.39 (1996)	< 0,1 mg		
<b>Carboidrati-</b> AOAC Official Method 935.39 (1996)	0.0 g		
<b>Fibre-</b> AOAC Official Method 935.39 (1996)	0 g		
<b>Proteine-</b> AOAC Official Method 935.39 (1996)	0.0 g		
<b>Zuccheri</b> AOAC Official Method 935.39 (1996)	< 0,1 g		

**mipaaf**

Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali

Laboratorio autorizzato per  
il settore vitivinicolo

L'Analista  
Dott. Nicola D'Alleva

Il Direttore del Laboratorio:  
Enol. Anselmo Paternoster

Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.  
The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025

File:rapporto5\_2\_ODBC

M 7-12 Rev.0 del 02-05-19

