



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: etcmail@hotmail.com
www.enotecnochimica.it



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

Rapporto di Prova N. 4735

Francavilla al Mare 09/11/2020

Pagina 1 di 2

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

Campione n.: 4.735 **Data ricevimento:** 09/11/2020 **Data inizio prove:** 09/11/2020 **Data termine prove:** 09/11/2020

Categoria Merceologica: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato: Olio extravergine di oliva

Descrizione Campione: //

Etichetta Campione: Olio extra vergine di oliva

Descrizione Sigillo: //

Quantità Campione: 250 ml **Verbale/Distinta n°:** // **Restituzione Campione:** NO

Imballaggio: Barattolo in vetro con tappo a vite **Data Campionamento:** 09/11/2020

Campionamento e trasporto: A cura del cliente - campione consegnato in laboratorio

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto 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. Le prove contrassegnate da (-) non sono accreditate.

RISULTATI

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Limite	Annotazione
Acidità- <i>Reg.CEE n.2568/91 del 11/7/91-All.2</i>	0.386 % ac.oleico	Max 0,8	
Numero di perossidi- <i>Reg.CEE n.2568/91 del 11/7/91-All.3</i>	6.34 meq O2/Kg	Max 20	
Saggio di Kreis- <i>N.G.D. C 56 - 1979</i>	negativo adimens.		
Grado termosolforico- <i>Temooleometro Tortelli</i>	45 °C		
Numero di saponificazione- <i>Titolazione</i>	194 N° di saponifi		
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto- <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>			
K 232-	1.51 .	Max 2,5	
<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>			
K 268-	0.13 .	Max 0,22	
<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>			
Delta K-	< 0,0000 .	Max 0,01	
<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>			
Valori nutrizionali per 100 ml <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>			
Valore energetico (Kcal)	828 Kcal		
<i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>			

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





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
www.enotecnochimica.it



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

Rapporto di Prova N. 4735

Pagina 2 di 2

Committente: Mariani Teresio Luigi

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto 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. Le prove contrassegnate da (-) non sono accreditate.

RISULTATI

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Limite	Annotazione
Valore energetico (KJ) <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	3404 KJ		
Grassi <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	92.0 g		
di cui saturi <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	14.0 g		
di cui monoinsaturi <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	69.0 g		
di cui polinsaturi <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	9.0 g		
Carboidrati <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	0.0 g		
di cui zuccheri <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	0.0 g		
Proteine <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	0.0 g		
Fibre <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	0 g		
Sale <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	0.0 g		
Colesterolo <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	0 mg		

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

