



Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico e Enologico
Enologo Anselmo Paternoster
Laboratori dal 1980
Autorizzato MIPAAF per il settore vitivinicolo

Via Costanza D'Avalos, 202
66023 Francavilla al Mare (CH) - Italia
Tel. 085-816903 - Fax. 085-9960213
mail: etcmil@hotmail.com - pec: etcmil@pec.it
www.enotecnochimica.it - P.IVA 00339500696

Rapporto di Prova N. 4478

Francavilla al Mare 23/11/2022

Committente: AZIENDA AGRICOLA TERESIO Luigi Mariani & C SNC
Via Arenare Santa Cecilia, 57 66010 Ripa Teatina (CH)

Campione n	4.478	Data ricevimento	23/11/2022	Data inizio prove:	23/11/2022	Data termine prove:	23/11/2022
Categoria	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:	Bottiglia in vetro con tappo a vite			Data Campionamento:	23/11/2022		
Campionamento e trasporto	A cura del cliente - campione consegnato in laboratorio						

RISULTATI

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Limite	Annotazione
Acidità (ac. oleico) <i>Reg.CEE n.2568/91 del 11/7/91-All.2</i>	0.375 %	[0-0,8]	

Determinazione del numero di perossidi <i>Reg.CEE n.2568/91 del 11/7/91-All.3</i>	7.7 meq O2/Kg	[0-20]	
---	----------------------	--------	--

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto

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

K 232 <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>	1.70 .	Max 2,5
K 268 <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>	0.07 .	Max 0,22
Delta K <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>	-0.0025 .	Max 0,01
Polifenoli totali (acido gallico) <i>MIP A02 rev.1 2011</i>	345 mg/Kg	

Valori nutrizionali per 100 ml

AOAC Official Method 935.39 (1996)

Valore energetico (Kcal) <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	828 Kcal
Valore energetico (KJ) <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	3467 Kj
Grassi <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	92.0 g
di cui saturi <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	13.8 g
di cui monoinsaturi <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	69.4 g
di cui polinsaturi <i>AOAC Official Method 935.39 (1996)</i>	8.8 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

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



Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico e Enologico
Enologo Anselmo Paternoster
Laboratori dal 1980
Autorizzato MIPAAF per il settore vitivinicolo

Via Costanza D'Avalos, 202
66023 Francavilla al Mare (CH) - Italia
Tel. 085-816903 - Fax. 085-9960213
mail: etcmil@hotmail.com - pec: etcmil@pec.it
www.enotecnochimica.it - P.IVA 00339500696

Rapporto di Prova N. 4478

Committente: AZIENDA AGRICOLA TERESIO Luigi Mariani & C SNC

RISULTATI

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore / U.M.	Limite	Annotazione
Proteine AOAC Official Method 935.39 (1996)	0.0 g		
Fibre AOAC Official Method 935.39 (1996)	0.0 g		
Sale AOAC Official Method 935.39 (1996)	0.0 g		
Colesterolo AOAC Official Method 935.39 (1996)	0 mg		

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova e i risultati ottenuti si riferiscono allo stesso processato così come ricevuto. Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni ricevute dal cliente riportate nei campi "prodotto dichiarato" "descrizione campione" "etichetta campione" che potrebbero influenzare la validità dei risultati. Il Laboratorio non è responsabile delle modalità di esecuzione dello stesso, in caso di campionamento effettuato dal cliente.

Il presente Rapporto di Prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta da parte del Laboratorio. L'incertezza di misura, se presente, 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%. Il Laboratorio utilizza il punto come separatore delle cifre decimali.

Il direttore del Laboratorio
Dr. Anselmo Paternoster

