



*Olio
Traldi*

AREA V

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO - LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO (legge 13 novembre 1940 n°1787)

RAPPORTO DI PROVA

Rapporto di prova N. 144363

Committente: Francesca Boni
Via Firenze 47, Roma

Campione di: olio

Descrizione: il campione è contenuto in una bottiglia di vetro.
Etichetta: "campione 2 – cultivar frantoio e moraiolo".

Prelevatore: Committente

Roma 23/11/2015



Il Direttore del Laboratorio
chimico
Dr. Cesare Filiberti



Il presente rapporto si riferisce solo ai campioni provati e non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Roma
Area V Certificazione di Prodotto - Laboratorio Chimico Merceologico
Via Appia Nuova N. 218, 00183 Roma,
[t] +39 06 7004390 06 52082960/f- [f] +39 06 52082494

Laboratorio iscritto all'anagrafe Nazionale delle Ricerche con il codice F12900Xf

AREA V

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO - LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO (legge 13 novembre 1940 n°1767)

Rapporto di prova N. 144363
Committente: Francesca Boni
 Via Firenze 47, Roma

Campione di: olio

Descrizione: il campione è contenuto in una bottiglia di vetro.
 Etichetta: "campione 2 – cultivar frantoio e moraiolo".

Data di ricevimento del campione: 11/11/15

Risultati delle prove / procedure di prova utilizzate / data di effettuazione delle prove:

| Parametro | Metodo | Risultato | Unità di Misura | Incertezza Estesa | Unità di Misura |
|---------------------------|--|-----------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| Acidità | Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg.CE 702/07 GU CE L161 22/06/07 | 0,2 | % di ac. oleico | ± 0,1 | % di ac. oleico |
| Polifenoli Totali | MIP-17-Rev.01 | 935 | mg/kg | ± 14 | mg/kg |
| Umidità | Rapporti ISTISAN 96/34 pag. 7 | 0,1 | % | ± 0,1 | % |
| Ceneri | Rapporti ISTISAN 96/34 pag. 77 | 0,1 | % | ± 0,1 | % |
| Grassi | Rapporti ISTISAN 96/34 pag. 39 | 99,7 | % | ± 0,3 | % |
| Proteine | Rapporti ISTISAN 96/34 pag. 13 | 0,1 | % | ± 0,1 | % |
| Zuccheri | Rapporti ISTISAN 96/34 pag. 66 | < 0,1 | % | ± 0,1 | % |
| Cloruro di Sodio | Rapporti ISTISAN 96/34 pag. 124 | < 0,1 | mg% | ± 0,1 | mg% |
| Carboidrati Totali | Per differenza | < 0,1 | % | ---- | % |

L'espressione dell'incertezza è stata stimata con un livello di probabilità = 0,95 e con un fattore di copertura k = 2

Note:/ Le prove sono state effettuate tra il 12/11/15 ed il 18/11/15.

Roma 23/11/2015

Il Funzionario di Laboratorio



Lucia Di Stefano

Il Responsabile della Posizione Organizzativa

Dr. Lorenzo Natale

AREA V

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO - LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO (legge 13 novembre 1940 n°1767)

Rapporto di prova N. 144363

Committente: Francesca Boni
Via Firenze 47, Roma

Campione di: olio

Descrizione: il campione è contenuto in una bottiglia di vetro.
Etichetta: "campione 2 – cultivar frantoio e moraiolo".

Data di ricevimento del campione: 11/11/15

| Parametro | Metodo | Risultato | Unità di Misura | Incertezza Estesa | Unità di Misura |
|---|--------------------------------|-----------|-----------------|-------------------|-----------------|
| Esteri metilici degli acidi grassi | Rapporti ISTISAN 96/34 pag. 47 | | | | |
| Ac. Miristico | | 0,1 | % | ± 0,1 | % |
| Ac. Palmitico | | 14,1 | % | ± 0,5 | % |
| Ac. Palmitoleico | | 1,0 | % | ± 0,1 | % |
| Ac. Eptadecanoico | | < 0,1 | % | ± 0,1 | % |
| Ac. Eptadecenoico | | 0,1 | % | ± 0,1 | % |
| Ac. Stearico | | 1,9 | % | ± 0,1 | % |
| Ac. Oleico | | 74,2 | % | ± 0,5 | % |
| Ac. Linoleico | | 7,1 | % | ± 0,1 | % |
| Ac. Arachico | | 0,4 | % | ± 0,1 | % |
| Ac. Linolenico | | 0,7 | % | ± 0,1 | % |
| Ac. Eicosenoico | | 0,3 | % | ± 0,1 | % |
| Ac. Beenico | | 0,1 | % | ± 0,1 | % |
| Ac. Lignocerico | | < 0,1 | % | ± 0,1 | % |
| Somma isomeri trans oleici + linoleici + trans linolenici | | < 0,03 | % | ± 0,03 | % |

L'espressione dell'incertezza è stata stimata con un livello di probabilità = 0,95 e con un fattore di copertura k = 2

Note:/ Le prove sono state effettuate tra il 13/11/2015 ed il 18/11/2015

Roma 23/11/2015



Il Responsabile della Posizione Organizzativa

Dr. Lorenzo Natale

AREA V

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO - LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO (legge 13 novembre 1940 n°1767)

Rapporto di prova N. 144363

Committente: Francesca Boni
Via Firenze 47, Roma

Campione di: olio

Descrizione: il campione è contenuto in una bottiglia di vetro.
Etichetta: "campione 2 – cultivar frantoio e moraiolo".

TABELLA NUTRIZIONALE: dai risultati riportati nelle pagine precedenti del presente rapporto di prova si ricavano i valori nutrizionali appresso riportati secondo il Reg. UE 1169-2011.

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | |
|---------------------------|--------------------|
| Energia | 3756 kj / 898 kcal |
| Grassi | g 99,7 |
| di cui: | |
| - Saturi | g 16,5 |
| - Monoinsaturi | g 75,3 |
| - Poliinsaturi | g 7,8 |
| - Transinsaturi | g 0,010 |
| Carboidrati | g 0,0 |
| di cui: | |
| - zuccheri | g 0,0 |
| - polioli | g 0,0 |
| - amido | g 0,0 |
| Fibre | g 0,0 |
| Proteine | g 0,0 |
| Sale | g 0,0 |

Roma 23/11/2015

Il Funzionario di Laboratorio



Il Responsabile della Posizione Organizzativa

Dr. Lorenzo Natale

AREA V

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO - LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO (legge 13 novembre 1940 n°1767)

Rapporto di prova N. 144363

Committente: Francesca Boni
Via Firenze 47, Roma

Campione di: olio

Descrizione: il campione è contenuto in una bottiglia di vetro.
Etichetta: "campione 2 – cultivar frantoio e moraiolo".

Data di ricevimento del campione: 11/11/15

| | | | |
|--|----------|----------------------|----------------------|
| Valutazione Organolettica degli Oli di Oliva Vergini: Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE 1248 05/09/1991 All. XII; Reg CE 796/2002 06/05/2002 GU CE L128 15/05/2002; Reg. CE 640/2008 04/07/2008 GU CE L178 05/07/2008 ; Reg. UE 1348/2013 GU CE L338 17/12/2013 ; Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 | | | |
| Mediana del Fruttato | Mf = 6,2 | I.C. superiore = 6,6 | I.C. inferiore = 5,8 |
| Mediana del Difetto | Md = 0,0 | I.C. superiore = 0,0 | I.C. inferiore = 0,0 |
| Classificazione: Olio di Oliva Extra Vergine. | | | |
| L'intervallo di confidenza (p = 0,95) è calcolato con un fattore di copertura pari a 1,96 | | | |

| Terminologia facoltativa | | | |
|--|-------------------------|---------|--|
| Attributo | Intensità di Percezione | | |
| Fruttato: Verde | | Intenso | |
| Amaro: | | Intenso | |
| Piccante: | | Medio | |
| In base ai risultati ottenuti il campione può definirsi "Olio Equilibrato" | | | |

Note:/ Le prove sono state effettuate il 17/11/2015.

Roma 23/11/2015

Il Responsabile della Posizione Organizzativa
Dr. Lorenzo Natale

