



Olio  
Traldi



Camera di Commercio  
Roma

**AREA V**

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

## RAPPORTO DI PROVA

**Rapporto di prova N. 144364**

**Committente:** Francesca Boni  
Via Firenze 47, Roma

**Campione di:** olio

**Descrizione:** il campione è contenuto in una bottiglia di vetro.  
Etichetta: "campione 3 – blend frantoio, moraiolo, pendolino, leccino e caninese".

**Prelevatore:** Committente

Roma 23/11/2015

Il Direttore del Laboratorio  
chimico  
Dr. Cesare Filiberti



Il presente rapporto si riferisce solo ai campioni privati 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 08 52082960/1- (f) +39 06 52082494

Laboratorio iscritto all'anagrafe Nazionale delle Ricerche con il codice F12900X1

**AREA V**

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

**Rapporto di prova N. 144364**

**Committente:** Francesca Boni  
Via Firenze 47, Roma

**Campione di:** olio

**Descrizione:** il campione è contenuto in una bottiglia di vetro.  
Etichetta: "campione 3 - blend frantoio, moraiolo, pendolino, leccino e caninese".

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
<b>Acidità</b>	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	<b>0,2</b>	% di ac. oleico	± 0,1	% di ac. oleico
<b>Polifenoli Totali</b>	MIP-17-Rev.01	<b>621</b>	mg/kg	± 14	mg/kg
<b>Umidità</b>	Rapporti ISTISAN 96/34 pag. 7	<b>0,1</b>	%	± 0,1	%
<b>Ceneri</b>	Rapporti ISTISAN 96/34 pag. 77	<b>0,1</b>	%	± 0,1	%
<b>Grassi</b>	Rapporti ISTISAN 96/34 pag. 39	<b>99,7</b>	%	± 0,3	%
<b>Proteine</b>	Rapporti ISTISAN 96/34 pag. 13	<b>0,1</b>	%	± 0,1	%
<b>Zuccheri</b>	Rapporti ISTISAN 96/34 pag. 66	<b>&lt; 0,1</b>	%	± 0,1	%
<b>Cloruro di Sodio</b>	Rapporti ISTISAN 96/34 pag. 124	<b>&lt; 0,1</b>	mg%	± 0,1	mg%
<b>Carboidrati Totali</b>	Per differenza	<b>&lt; 0,1</b>	%	----	%

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 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. 144364**

**Committente:** Francesca Boni  
Via Firenze 47, Roma

**Campione di:** olio

**Descrizione:** il campione è contenuto in una bottiglia di vetro.  
Etichetta: "campione 3 – blend frantoio, moraiolo, pendolino, leccino e caninese".

Data di ricevimento del campione: 11/11/15

Parametro	Metodo	Risultato	Unità di Misura	Incertezza Estesa	Unità di Misura
<b>Esteri metilici degli acidi grassi</b>	Rapporti ISTISAN 96/34 pag. 47				
Ac. Miristico		<b>0,1</b>	%	± 0,1	%
Ac. Palmitico		<b>14,2</b>	%	± 0,5	%
Ac. Palmitoleico		<b>1,1</b>	%	± 0,1	%
Ac. Eptadecanoico		<b>&lt; 0,1</b>	%	± 0,1	%
Ac. Eptadecenoico		<b>0,1</b>	%	± 0,1	%
Ac. Stearico		<b>1,9</b>	%	± 0,1	%
Ac. Oleico		<b>73,8</b>	%	± 0,5	%
Ac. Linoleico		<b>7,2</b>	%	± 0,1	%
Ac. Arachico		<b>0,4</b>	%	± 0,1	%
Ac. Linolenico		<b>0,8</b>	%	± 0,1	%
Ac. Eicosenoico		<b>0,3</b>	%	± 0,1	%
Ac. Beenico		<b>0,1</b>	%	± 0,1	%
Ac. Lignocerico		<b>&lt; 0,1</b>	%	± 0,1	%
Somma isomeri trans oleici + linoleici + trans linolenici		<b>&lt; 0,03</b>	%	± 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. 144364**

**Committente:** Francesca Boni  
Via Firenze 47, Roma

**Campione di:** olio

**Descrizione:** il campione è contenuto in una bottiglia di vetro.  
Etichetta: "campione 3 – blend frantoio, moraiolo, pendolino, leccino e caninese".

**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 16,6
- Monoinsaturi	g 75,1
- Poliinsaturi	g 8,0
- 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 Responsabile della Posizione Organizzativa

Dr.  Natale



AREA V

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

**Rapporto di prova N. 144364**

**Committente:** Francesca Boni  
Via Firenze 47, Roma

**Campione di:** olio

**Descrizione:** il campione è contenuto in una bottiglia di vetro.  
Etichetta: "campione 3 – blend frantoio, moraiolo, pendolino, leccino e caninese".

Data di ricevimento del campione: 11/11/15

<b>Valutazione Organoleptica degli Oli di Oliva Vergini:</b> Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE l248 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 = 5,7	I.C. superiore = 6,0	I.C. inferiore = 5,4
Mediana del Difetto	Md = 0,0	I.C. superiore = 0,0	I.C. inferiore = 0,0
<b>Classificazione: Olio di Oliva Extra Vergine.</b>			
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		Medio	
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

