

## RAPPORTO DI PROVA 21/000265792

data di emissione 15/06/2021

Codice intestatario 0023400

Spett.le  
BIO-LAT SNC DI COSCIONE R. &  
FERRARA B.  
VIALE DELLA LIBERTA', 62/B  
81030 LUSCIANO (CE)  
IT

### Dati campione

Numero di accettazione 21.033999.0001  
Consegnato da Il cliente il 03/06/2021  
Data ricevimento 03/06/2021  
Proveniente da BIO-LAT SNC DI COSCIONE R. & FERRARA B. VIALE DELLA LIBERTA', 62/B 81030 LUSCIANO (CE)  
IT  
Descrizione campione OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AUREUS PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZIENDA AGRICOLA DOTT. SEBASTIANO SANTAMARIA SEDE E STABILIMENTO LOCALITA' LE MORTINE CAPIRATI AL VOLTURNO (CE)

### Dati campionamento

Campionato da Cliente

**RISULTATI ANALITICI**

	Valore/ Incertezza	U.M.	LoQ	LoD	Data inizio fine analisi	Unità op.	Ri ga
<b>SUL CAMPIONE TAL QUALE</b>							
							1
<b>CENTESIMALE</b>							2
<b>PROTEINE</b> Met.: MP 2241 rev 0 2017	< LoQ	g/100 g (N x 6,25)	0,10		05/06/2021- -14/06/2021	01	3
<b>GRASSI</b> Met.: MP 2417 rev 0 2021	99,9±6,2	g/100 g	0,10		05/06/2021- -08/06/2021	01	4 *
<b>FIBRA ALIMENTARE</b> Met.: MP 2135 rev 4 2017 (AOAC 991.43 1994)	< LoQ	g/100 g	0,50		05/06/2021- -08/06/2021	01	5 *
<b>CENERI</b> Met.: MP 2271 rev 0 2018	< LoQ	g/100 g	0,050		05/06/2021- -08/06/2021	01	6
<b>CARBOIDRATI</b> Met.: MP 0297 rev 6 2018	0,1 [0 , 6,3]	g/100 g			05/06/2021- -14/06/2021	01	7 *
<b>VALORE ENERGETICO</b> Met.: MP 0297 rev 6 2018	900±32	kcal/100 g			05/06/2021- -14/06/2021	01	8 *
<b>VALORE ENERGETICO</b> Met.: MP 0297 rev 6 2018	3 698±124	kJ/100 g			05/06/2021- -14/06/2021	01	9 *
<b>NUMERO DI PEROSSIDI</b> Met.: Reg CEE 2568/1991 All III REG UE 1784/2016	9,0±1,2	meq/kg (come O2)	0,10		05/06/2021- -10/06/2021	01	10
<b>ACIDITA' TOTALE</b> Met.: REG CEE 2568/91 ALL II REG UE 1227/16 ALL I	0,25±0,04	g/100 g (acido oleico)	0,050		05/06/2021- -10/06/2021	01	11
<b>UMIDITA'</b> Met.: UNI EN ISO 662:2001 MET B	< LoQ	g/100 g	0,010		05/06/2021- -08/06/2021	01	12 *
<b>COMPOSIZIONE ACIDICA</b> Met.: REGCEE 2568/1991 All X REGUE 1833/2015 ALL IV					05/06/2021- -11/06/2021	01	13
Composizione acidica	determinabile						14 *
Acido laurico (C 12:0)	n.r.	%	0,050	0,010			15 *
Acido lauroleico (C 12:1)	n.r.	%	0,050	0,010			16 *
Acido tridecanoico (C 13:0)	n.r.	%	0,050	0,010			17 *
Acido tridecenoico (C 13:1)	n.r.	%	0,050	0,010			18 *
Acido miristico (C 14:0)	n.r.	%	0,030	0,010			19 *
Acido miristoleico (C 14:1)	n.r.	%	0,050	0,010			20 *
Acido pentadecanoico (C 15:0)	n.r.	%	0,050	0,010			21 *
Acido pentadecenoico (C 15:1)	n.r.	%	0,050	0,010			22 *
Acido palmitico (C 16:0)	13,11±0,48	%	0,050	0,010			23 *
Acido palmitoleico (C 16:1)	1,15±0,09	%	0,050	0,010			24 *
Acido cis esadecenoico (C16:1 cis)	1,15±0,09	%	0,050	0,010			25 *
Acido trans esadecenoico (C16:1 trans)	n.r.	%	0,050	0,010			26 *
Acido eptadecanoico (C 17:0)	0,06±0,02	%	0,050	0,010			27 *
Acido eptadecenoico (C 17:1)	0,10±0,02	%	0,050	0,010			28 *
Acido stearico (C 18:0)	1,85±0,13	%	0,050	0,010			29 *
Acido oleico (C 18:1)	76,19±0,86	%	0,050	0,010			30 *
Acido elaidinico (C18:1 trans)	tracce	%	0,050	0,010			31 *
Acido linoleico (C 18:2)	6,06±0,37	%	0,050	0,010			32 *
Acido linoelaidinico (C18:2 trans)	n.r.	%	0,050	0,010			33 *
Acido linolenico (C 18:3)	0,80±0,06	%	0,050	0,010			34 *
Acido trans-octadecatrienoico (C18:3 all trans)	n.r.	%	0,050	0,010			35 *
Acido arachico (C 20:0)	0,31±0,03	%	0,050	0,010			36 *
Acido eicosenoico (C 20:1)	0,29±0,03	%	0,050	0,010			37 *
Acido beenico (C 22:0)	0,09±0,02	%	0,050	0,010			38 *
Acido erucico (C 22:1)	n.r.	%	0,050	0,010			39 *
Acido lignocericico (C 24:0)	n.r.	%	0,050	0,010			40 *
Acidi grassi poliinsaturi maggiori di C 20	n.r.	%	0,050	0,010			41 *
Acidi grassi saturi	15,42±0,50	%	0,050	0,010			42 *
Acidi grassi monoinsaturi	77,73±0,87	%	0,050	0,010			43 *
di cui cis	77,73±0,87	%	0,050	0,010			44 *

**RISULTATI ANALITICI**

	Valore/ Incertezza	U.M.	LoQ	LoD	Data inizio fine analisi	Unità op.	Ri ga
di cui trans	n.r.	%	0,050	0,010			45 *
Acidi grassi polinsaturi	6,86±0,37	%	0,050	0,010			46 *
di cui cis	6,86	%	0,050	0,010			47 *
di cui trans	n.r.	%	0,050	0,010			48 *
Acidi grassi insaturi totali "trans"	n.r.	%	0,050	0,010			49 *
SODIO	n.r.	mg/kg	25	5,0	07/06/2021-	02	50
					-09/06/2021		

Met.: MP 1289 rev 14 2021

**Unità Operative**

 Unità 01 : Via Fratta Resana (TV)  
 Unità 02 : Via Castellana Resana (TV)

**Informazioni sui metodi di prova e/o requisiti/specifiche**

Riga (3) - Metodo: MP 2241 rev 0 2017 = Il metodo MP 2241 rev 0 2017 è stato sviluppato sulla base dei metodi

- 1) ISO 8968-1/IDF 20-1, DETERMINAZIONE DEL CONTENUTO DI AZOTO - KJELDAHL
- 2) RAPPORTI ISTISAN 1996/34 PAG 13, DETERMINAZIONE DELLE SOSTANZE AZOTATE TOTALI NEGLI ALIMENTI AD USO UMANO MEDIANTE TITRIMETRIA
- 3) DM 23/07/1994 SO GU N° 186 10/08/1994 SUPPL 4, DETERMINAZIONE DELLE SOSTANZE AZOTATE NEI CEREALI E DERIVATI MEDIANTE TITRIMETRIA
- 4) DM 21/04/1986 SO GU N° 229 02/10/1986 PAR 6, DETERMINAZIONE DELLE SOSTANZE AZOTATE TOTALI NEL FORMAGGIO, NEL FORMAGGIO FUSO E NELLA RICOTTA MEDIANTE TITRIMETRIA
- 5) REG CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/09 ALL III MET C, DETERMINAZIONE DELLE PROTEINE GREGGE NEGLI ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO MEDIANTE TITRIMETRIA.

Riga (4) - Metodo: MP 2417 rev 0 2021 = Il metodo MP 2417 è stato sviluppato sulla base dei metodi:

- AOAC 960.39 B 1960
- NGD B4 1976
- NGD A4 - 1976
- RAPPORTI ISTISAN 1996/34 PAG 39
- Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met H Proc A

Riga (6) - Metodo: MP 2271 rev 0 2018 = Il metodo MP 2271 rev 0 2018 è stato sviluppato sulla base dei metodi:

- AOAC 945.46 CENERI NEL LATTE MEDIANTE GRAVIMETRIA
- RAPPORTI ISTISAN 1996/34 PAG 77, DETERMINAZIONE DELLE CENERI NEGLI ALIMENTI AD USO UMANO MEDIANTE GRAVIMETRIA
- REGCE 152/09 27/01/09 ALL III MET M, DETERMINAZIONE DELLE CENERI GREZZE NEGLI ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO MEDIANTE GRAVIMETRIA
- UNI 10590:1997, DETERMINAZIONE DELLE CENERI NELLA CARNE E NEI PRODOTTI CARNEI
- AOAC 923.03, DETERMINAZIONE DELLE CENERI NELLA FARINA MEDIANTE GRAVIMETRIA
- DM 21/04/1986 PAR 10, DETERMINAZIONE DELLE CENERI NEL FORMAGGIO, NEL FORMAGGIO FUSO E NELLA RICOTTA MEDIANTE GRAVIMETRIA
- DM 03/02/1989 MET 13, DETERMINAZIONE DELLE CENERI NELLE CONSERVE VEGETALI MEDIANTE GRAVIMETRIA
- UNI EN 1135/97, DETERMINAZIONE DELLE CENERI NEI SUCCHI DI FRUTTA MEDIANTE GRAVIMETRIA
- AOAC 938.08, DETERMINAZIONE DELLE CENERI NEI PRODOTTI ITTICI MEDIANTE GRAVIMETRIA
- DM 06/01/1979 PAR 6 DETERMINAZIONE DELLE CENERI NEI PRODOTTI DI CACAO E DI CIOCCOLATO MEDIANTE GRAVIMETRIA
- AOAC 920.93 A DETERMINAZIONE DELLE CENERI NEL CAFFÈ MEDIANTE GRAVIMETRIA
- DM 21/09/70 PAR 10, DETERMINAZIONE DELLE CENERI DELLA BIRRA MEDIANTE GRAVIMETRIA

Riga (7-9) - Metodo: MP 0297 rev 6 2018 = Il metodo interno MP 0297 è stato sviluppato sulla base di AOAC 986.25

Riga (10) - Metodo: Reg CEE 2568/1991 All III Reg UE 1784/2016 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273/5 08/10/2016

Riga (11) - Metodo: REG CEE 2568/91 ALL II REG UE 1227/16 ALL I = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All I

Riga (13) - Metodo: REGCEE 2568/1991 All X REGUE 1833/2015 ALL IV = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All X - REG UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 ALL IV

Riga (50) - Metodo: MP 1289 rev 14 2021 = The internal method MP 1289 is based on the standard method AOAC 2011.14

**Informazioni fornite dal cliente**

Campionato da: Cliente

Modello 716/SQ rev. 9

Pagina 3 di 4

**Documento firmato digitalmente ai sensi del D Lgs N.82 del 7 marzo 2005 e s.m.i**

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Chelab.

 CHELAB S.r.l. Socio Unico, Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation  
 Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it  
 VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00.

Proveniente da : BIO-LAT SNC DI COSCIONE R. & FERRARA B. VIALE DELLA LIBERTA', 62/B 81030 LUSCIANO (CE) IT  
Descrizione: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AUREUS PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZIENDA AGRICOLA DOTT. SEBASTIANO SANTAMARIA SEDE E STABILIMENTO LOCALITA' LE MORTINE CAPIRATI AL VOLTURNO (CE)

<b>Responsabile prove chimiche</b>
Unità Operative 02
<b>Dott.ssa Barbara Scantamburlo</b>
Chimico Ordine dei Chimici e dei Fisici - Provincia di Treviso Iscrizione n. A351
Num. certificato 21005078 emesso dall'ente certificatore ArubaPEC S.p.A. NG CA 3, ArubaPEC S.p.A., IT

<b>Responsabile prove chimiche</b>
Unità Operative 01
<b>Dott. Emiliano Castellano</b>
Chimico Ordine dei Chimici e dei Fisici della Toscana. N. 1631 - Sez. A
Num. certificato 20956661 emesso dall'ente certificatore ArubaPEC S.p.A. NG CA 3, ArubaPEC S.p.A., IT

- La riga contrassegnata da asterisco (\*) indica che la prova non è accreditata da Accredia. - Se non diversamente specificato, l'incertezza è estesa ed è stata calcolata con un fattore di copertura  $k=2$  corrispondente ad un livello di probabilità di circa il 95% o come intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità di circa il 95%. - LoD: limite di rilevabilità, individua un intervallo di confidenza dello zero ad un livello di probabilità del 99%. - LoQ: limite di quantificazione; "n.r.": non rilevato, indica un valore inferiore a LoD; "tracce (x)": indica un valore compreso tra LoD e LoQ, tale valore è puramente indicativo; "<x" o ">x" indicano rispettivamente un valore inferiore o superiore al campo di misura della prova. - Se non diversamente specificato, le sommatorie sono calcolate mediante il criterio del lower bound (L.B.). - In caso di alterazione del campione il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che possono essere influenzati dallo scostamento nel caso il cliente chieda comunque l'esecuzione dell'analisi. - Nel caso il campionamento non sia effettuato dal personale del laboratorio i risultati ottenuti si considerano riferiti al campione così come ricevuto e il laboratorio declina la propria responsabilità sui risultati calcolati considerando i dati di campionamento forniti dal Cliente. Il nome e i recapiti del cliente sono sempre forniti dal cliente. - Qualora sia presente una specifica (limiti di legge o specifiche cliente) con cui sono stati confrontati i risultati analitici, i valori esposti in grassetto indicano un risultato fuori da tale specifica. - Se non diversamente specificato i giudizi di conformità/non conformità eventualmente riportati si riferiscono ai parametri analizzati e si basano sul confronto del valore con i valori di riferimento senza considerare l'intervallo di confidenza della misura.