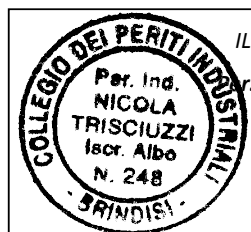


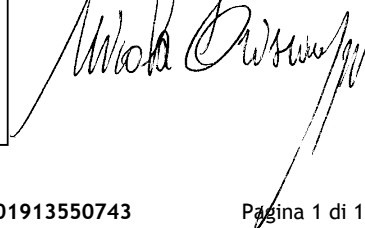
Campione dichiarato :	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Codice interno laboratorio:	EXV
Presentato da:	Azienda Agricola "Terre Solidali" di Maria Sasso - C.da Le Grotte - 74017 Mottola (TA)		
Etichetta/Sigillo:	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA campagna olearia 2017/18		
Data arrivo:	10/11/2017	Data fine prove:	18/11/2017
Prelievo:	effettuato a cura dell'interessato		
Modalità di conservazione del campione fino alla prova:	temp ambiente		

RAPPORTO DI PROVA N. LC208/1117

Metodo di Prova	DETERMINAZIONE	Valore Rilevato	Unità di Misura	Limite Reg.CE2568/91 e s.m.i	Note
All.XB Reg.CE 2568/91 e s.m.i.	Composizione della Frazione Acidica				
	C_{12:0} - Ac. Laurico	0,00	%		
	C_{14:0} - Ac. Miristico	0,00	%	≤ 0,03	
	C_{16:0} - Ac. Palmitico	13,13	%	[7,50-20,00]	
	C_{16:1} - Ac. Palmitoleico	1,14	%	[0,30-3,50]	
	C_{17:0} - Ac. Eptadecanoico	0,04	%	≤ 0,30	
	C_{17:1} - Ac. Eptadecenoico	0,07	%	≤ 0,30	
	C_{18:0} - Ac. Stearico	2,57	%	[0,50-5,00]	
	C_{18:1} - Ac. Oleico	72,94	%	[55,00-83,00]	
	C_{18:2} - Ac. Linoleico	8,52	%	[2,50-21,00]	
	C_{20:0} - Ac. Arachico	0,39	%	≤ 0,60	
	C_{18:3} - Ac. Linolenico	0,74	%	≤ 1,00	
	C_{20:1} - Ac. Eicosenoico	0,29	%	≤ 0,40	
	C_{22:0} - Ac. Beenico	0,12	%	≤ 0,20	
	C_{22:1} - Ac. Erucico	0,00	%		
	C_{24:0} - Ac. Lignocericico	0,05	%	≤ 0,20	
All.XB Reg.CE 2568/91 e s.m.i.	Isomeri Trans Degli Acidi Grassi				
	trans C_{18:1} (Elaidinico)	0,00	%	≤ 0,05	
	somma trans C_{18:2}+C_{18:3}	0,00	%	≤ 0,05	
	Acidi Grassi Saturi [somma]	16,3	%		
	Acidi Grassi Monoinsaturi [somma]	74,4	%		
	Acidi Grassi Polinsaturi[somma]	9,3	%		
DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 34	Contenuto di Sodio	0,0	g/100g		
	Sale (Nax2,5)	0,0	g/100g		
AOAC 974.06	Carboidrati Totali	0,0	g/100g		
ISS 9634 pag.79	Proteine [N * 3,25]	0,0	g/100g		

L'analisi è relativa al campione presentato- Le analisi sono effettuate secondo i metodi ufficiali, salvo quan


 IL Responsabile delle Prove
 Per. Chimico Nicola TRISCIUZZI



Allegato al Rapporto di Prova N. LC208/1117

Una porzione d'uso, pari a 13 ml circa, corrisponde ad un cucchiaino da cucina ricolmo.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			
Valori medi relativi a 100 ml di prodotto			Valori medi relativi ad una porzione d'uso (ml)
			13
Valore Energetico	828	Kcal	108
	3404	Kj	443
Grassi	92	g	12
di cui			
acidi grassi saturi	15	g	2
acidi grassi monoinsaturi	68	g	9
acidi grassi polinsaturi	9	g	1
Carboidrati	0	g	0
di cui			
zuccheri	0	g	0
Proteine	0	g	0
Sale	0	g	0

Reg.CE 1169/2011 e s.m.i.

Articolo 13

Presentazione delle indicazioni obbligatorie

1. Fatte salve le misure nazionali adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.
2. Fatte salve le specifiche disposizioni dell'Unione applicabili a particolari alimenti, le indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 9, paragrafo 1, che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta a esso apposta sono stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana (altezza della x), definita nell'allegato IV, è pari o superiore a 1,2 mm.
3. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm², l'altezza della x della dimensione dei caratteri di cui al paragrafo 2 è pari o superiore a 0,9 mm.

