faslab srl
ANALISI E RICERCHE AGROALIMENTARI

Laboratorio conforme allo Standard
ISO 9001:2015
Certificato n. CS30329

Spett.le Az Agricola Palmiero Francesco
Via Appia Km 181
Maiorisi di Teano (CE)

RAPPORTO DI PROVA N° 191104 /2025

Identificazione del campione : **Olio"Centenari"**
Tipologia merceologica : Olio e grassi
Descrizione del campione : Il campione è contenuto in flacone per urinocoltura
Prove richieste : Categorizzazione merceologica
Metodo : COI/T.20/Doc. n.34, n.35 e n.19 + NIRS
Data inizio prove : 19/11/2025
Data fine prove : 21/11/2025
Data rapporto di prova : 21/11/2025
Procedura di campionamento : campione prelevato dal committente

ESAMI E RISULTATI

Parametro valutato	Risultato	U.M.	Valore limite(*)
Acidità (come % di acido oleico)	0,25	%	0,80
Indice di perossidi	8,82	mEq O2/Kg	20,00
Composizione acidica:			
Acido palmitico (C16:0)	15,53	%	7,5 - 20,0
Acido palmitoleico (C16:1)	1,53	%	0,3 - 3,5
Acido stearico (C18:0)	2,04	%	0,5 - 5,0
Acido oleico (C18:1 cis)	67,93	%	55,0 - 83,0
Acido linoleico (C18:2)	11,18	%	2,5 - 21,0
Acido linolenico (C18:3)	0,70	%	≤ 1,0
Acidi grassi saturi	17,57	%	----------
Acidi grassi monoinsaturi	69,46	%	----------
Acidi grassi polinsaturi	11,88	%	----------
Polifenoli	446	mg/kg	----------
Es. spettrofotometrico nell'ultravioletto			
K_{270}	0,16	E1%, 1cm	≤ 0,22
K_{232}	1,98		≤ 2,50
ΔK	0,00		≤ 0,01

(*) Valori limite per gli oli extra vergini di oliva (Reg. CE2568/91, così modificato dal Regolamento UE 2104/2022 del 04/11/2022).

I risultati si riferiscono esclusivamente al campione consegnato.

Il presente Rapporto di Prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta da parte del Laboratorio

GIUDIZIO: I valori dei parametri esaminati sono conformi ai limiti previsti per gli oli extra vergini di oliva.

Santa Maria C.V. lì : 21/11/2025

Il Direttore del Laboratorio
dr. Chim. Claudia Del Naja

FASLAB s.r.l
Via Albana, 108 - S. Maria Capua Vetere (CE) - P. Iva: 04132880610
Tel.: 0823.844061 - Email: faslab.srl@gmail.com - PEC: faslabsrl@pec.it