

**Spett.le**

Cutrona Antonino

Via Beato Bonilli, 26

94011 – Agira (EN)

**RAPPORTO DI PROVA N° 150501/18 del 22/05/2018**

<u>DATA RICEVIMENTO:</u>	15/05/2018	<u>CAMPIONE PRELEVATO IL:</u>	15/05/2018
<u>DESCRIZIONE CAMPIONE:</u>	Olio di oliva Extravergine	<u>LOTTO/SCADENZA:</u>	/
<u>COMMITTENTE:</u>	Cutrona Antonino	<u>FORNITORE:</u>	/
<u>CAMPIONE PRELEVATO DA:</u>	Committente	<u>VERBALE DI CAMPIONAMENTO/PRELEVO N°:</u>	/
<u>PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO:</u>	/		
<u>LUOGO DI PRELIEVO:</u>	/		
<u>TEMPERATURA ALL'ARRIVO:</u>	Ambiente		
<u>DATA INIZIO ESAME:</u>	16/05/2018	<u>DATA FINE ANALISI:</u>	22/05/2018

Valori medi per 100 g di Olio di Oliva Extravergine		
kJ		3.767
kcal		900
Grassi	g	100
di cui		
- saturi	g	14,0
- monoinsaturi	g	74,0
- polinsaturi	g	12,0
Carboidrati	g	0
di cui		
- zuccheri	g	0
Proteine	g	0
Sale	mg	0

Il Direttore del Laboratorio  
Dott.ssa Anna Daniela Catalano Puma



**Laboratori DAC s.a.s. - Via Stazione, 20 - 94010 Catenanuova (EN) P.Iva 01233930864 -  
Tel: +39 0935 950025 - Web: [www.laboratorioanalisiidac.it](http://www.laboratorioanalisiidac.it) - email: [info@laboratorioanalisiidac.it](mailto:info@laboratorioanalisiidac.it)**

Laboratorio iscritto nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano attività di analisi nell'ambito dell'autocontrollo alimentare con numero di iscrizione 2018/EN/003.

Note: (1) Quando riportata l'incertezza, essa è espressa con la stessa unità di misura del misurando a cui si riferisce:

ad una probabilità del 95%, fattore di copertura K=2 per le prove chimiche;

ad uno scarto tipo di riproducibilità del 95%, fattore di copertura K=2, probabilità 95% per le prove microbiologiche su alimenti;

ad un intervallo di fiducia, probabilità del 95% per le prove microbiologiche sulle acque

Il presente rapporto di prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a prova.

La riproduzione parziale del rapporto di prova deve essere autorizzata per iscritto dal Laboratorio. Il residuo dei campioni si conserva come stabilito dal Regolamento Servizio Analisi, in possesso del cliente. Le registrazioni vengono conservate per un periodo non inferiore a 5 anni.



Inserito nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle imprese alimentari con n° iscrizione 2014/CT/011 (Decr. Ass. Salute R. Sicilia 05/09/12)

**RAPPORTO DI PROVA N° 2018000857**

**Emesso il:** 12/06/2018  
**Riferimento n°:** 2018000708  
**Campione:** **Olio extra vergine di oliva**  
**Norma di rif.:** ---  
**Consegnato da:** **Cutrona Antonino**  
**Data:** **31/05/2018**  
**Luogo:** --  
**Data accettazione campione:** **31/05/2018**  
**Data inizio analisi:** **01/06/2018**  
**Data fine analisi:** **11/06/2018**

**Spett.le**

Sig. Cutrona Antonino  
 via Beato Bonilli, 26  
 94011 Agira (EN)

**Ubicazione**

.  
 .. (.)

Il presente rapporto di prova riguarda solo i campioni sottoposti a prova e non può essere riprodotto parzialmente, se non previa autorizzazione scritta da parte di questo laboratorio.

**DESCRIZIONE: MODELLO GENERALE**

Tipo prova	Unità	Valori	Metodo prova
VITAMINA A	µg/100	17	MIC 22 REV00/2017
VITAMINA E	mg/100	12	MIC 22 REV00/2017

Responsabile Laboratorio  
 Dott. Giuseppe Troina



**FINE RAPPORTO DI PROVA**

**Spett.le**

Cutrona Paolo  
Via Pietra Bonelli, 26  
94011 - Agira (EN)

**RAPPORTO DI PROVA N° 171103/17 del 21/11/2017**

















<u>DATA RICEVIMENTO:</u>	17/11/2017	<u>CAMPIONE PRELEVATO IL:</u>	17/11/2017
<u>DESCRIZIONE DEL CAMPIONE:</u>	Olio di oliva Extravergine	<u>LOTTO/SCADENZA/PROT.</u>	/
<u>COMMITTENTE:</u>	Cutrona Paolo	<u>FORNITORE:</u>	/
<u>CAMPIONE PRELEVATO DA:</u>	Committente		
<u>LUOGO DI PRELIEVO:</u>	/		
<u>TEMPERATURA ALL'ARRIVO:</u>	Ambiente		
<u>DATA INIZIO ESAME:</u>	20/11/2017	<u>DATA FINE ANALISI:</u>	21/11/2017

Parametri	Metodo	Unita di Misura	Risultato della prova	Criteri di qualità per oli extravergini di oliva Tab 1 Reg. CEE 1989\2003
Acidità	Reg. CEE 2568\91	%	0,20	≤ 0,8
Numero di Perossidi	Reg. CEE 2568\91	meqO <sub>2</sub> \Kg	5,0	≤ 20
K <sub>232</sub>	Reg. CEE 2568\91	–	1,51	≤ 2,50
K <sub>270</sub>	Reg. CEE 2568\91	–	0,34	≤ 0,22
ΔK	Reg. CEE 2568\91	–	< 0.001	≤ 0,01

Il Direttore del laboratorio  
Dott.ssa Anna Daniela Catalano Puma



# Vitamine in unseren Ölen

Vitamin in µg	Tagesbedarf			
<b>Vitamin A Retinoläquivalent</b>	157 µg	900 µg	(=17,4%)	
<b>Vitamin A Retinol</b>	120 µg	1.000 µg	(=12,0%)	
<b>Vitamin A Beta-Carotin</b>	220 µg	2.000 µg	(=11,0%)	
<b>Vitamin B1 Thiamin</b>	0 µg	1.100 µg	(=0,0%)	
<b>Vitamin B2 Riboflavin</b>	0 µg	1.200 µg	(=0,0%)	
<b>Vitamin B3 Niacin, Nicotinsäure</b>	0 µg	15.000 µg	(=0,0%)	
<b>Vitamin B3 Niacinäquivalent</b>	0 µg	17.000 µg	(=0,0%)	
<b>Vitamin B5 Pantothensäure</b>	0 µg	6.000 µg	(=0,0%)	
<b>Vitamin B6 Pyridoxin</b>	0 µg	2.000 µg	(=0,0%)	
<b>Vitamin B7 Biotin (Vitamin H)</b>	0 µg	100 µg	(=0,0%)	
<b>Vitamin B9 gesamte Folsäure</b>	0 µg	400 µg	(=0,0%)	
<b>Vitamin B12 Cobalamin</b>	0 µg	3 µg	(=0,0%)	
<b>Vitamin C Ascorbinsäure</b>	0 µg	100.000 µg	(=0,0%)	
<b>Vitamin D Calciferole</b>	0 µg	20 µg	(=0,0%)	
<b>Vitamin E Tocopheroläquivalent</b>	12.077 µg	12.000 µg	(=100,6%)	
<b>Vitamin E Tocopherol</b>	11.909 µg			
<b>Vitamin K Phyllochinon</b>	50 µg	70 µg	(=71,4%)	