



INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

SSOG

STAZIONE SPERIMENTALE  
PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI  
E DEI GRASSI

SEDE OPERATIVA:

Via Giuseppe Colombo, 79 - 20133 Milano  
Tel +39 02 7064971 - Fax +39 02 2363953  
sales.innovhub@mi.camcom.it  
www.innovhub-ssi.it



LAB N° 0082 L

innovazione e ricerca

Cliente:

**VISAGI CORAGGIOSI SOC.AGRICOLA  
SEMPLICE**

LARGO FRANCESCO NAGNI, 15  
01100 VITERBO VT

## Rapporto di Prova N°: S-SSOG-2106199

Data emissione: 22/12/2021

Campione dichiarato dal cliente: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Vs. riferimento: accettazione offerta n.R-SSOG-212356

Data arrivo: 16/12/2021

Data accettazione: 16/12/2021

Data inizio prove: 16/12/2021

Data fine prove: 21/12/2021

Imballaggio: confezione originale bottiglia di vetro

Campionamento: effettuato dal cliente.

### Informazioni fornite dal cliente:

Etichetta: VISAGI CORAGGIOSI - BIOLOGICO - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO OTTENUTO DALLA FRANGITURA A FREDDO DI OLIVE MONOVARIETA' CANINO - 0,50 L e - LOTTO N° 2VI - DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO 12/05/2023 - CAMPAGNA DI RACCONTA 2021/2022 - CONFEZIONATO DA FRANTOIO OLEARIO MAZZI MIRELLA LOCALITA' CITTALDA - ISCHIA DI CASTRO (VT)

Prova	Risultato	U	Specifica <sup>(a)</sup>	UdM
<b>ACIDI GRASSI LIBERI, METODO A FREDDO</b>				
<i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II</i>				
<i>Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016 All I</i>				
Acidi grassi liberi (espressi come acido oleico)	0,22	±0,07	≤ 0,80	%
<b>Indice di perossidi</b>				
<i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III</i>				
<i>Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016 All</i>				
	9,0	±2,0	≤ 20,0	meqO2/kg
<b>ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'ULTRAVIOLETTO</b>				
<i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266 13/10/2015 All III</i>				
K 232	2,02	±0,10	≤ 2,50	
K 270	0,13	±0,02	≤ 0,22	
DELTA K	0,00	±0,01	≤ 0,01	
<b>ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI</b>				
<i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All X</i>				
<i>Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All IV</i>				
Acido miristico	0,01	±0,01	≤ 0,03	%
Acido palmitico	14,19	±0,71	7,50-20,00	%
Acido palmitoleico	1,22	±0,07	0,30-3,50	%
Acido eptadecanoico	0,04	±0,02	≤ 0,40	%
Acido eptadecenoico	0,08	±0,02	≤ 0,60	%

Il Laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni contenute nel Rapporto di Prova, ad eccezione di quelle fornite dal Cliente.

I risultati si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. Quando il campionamento non è effettuato dal Laboratorio, i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto. Laddove applicabile, il residuo del campione viene conservato per tre mesi dalla data di emissione del Rapporto di Prova. La riproduzione parziale del presente Rapporto di Prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del Responsabile del Laboratorio.

Rapporto di Prova N°: S-SSOG-2106199

Pg 1 / 2



INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

**SSOG**

STAZIONE SPERIMENTALE  
PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI  
E DEI GRASSI

SEDE OPERATIVA:

Via Giuseppe Colombo, 79 - 20133 Milano  
Tel +39 02 7064971 - Fax +39 02 2363953  
sales.innovhub@mi.camcom.it  
www.innovhub-ssi.it



LAB N° 0082 L

innovazione e ricerca

Prova	Risultato	U	Specifica <sup>(a)</sup>	UdM
Acido stearico	2,02	±0,14	0,50-5,00	%
Acido oleico	72,52	±0,71	55,00-83,00	%
Acido linoleico	8,30	±0,35	2,50-21,00	%
Acido arachico	0,38	±0,07	≤ 0,60	%
Acido eicosenoico	0,29	±0,07	≤ 0,50	%
Acido linolenico	0,75	±0,07	≤ 1,00	%
Acido beenico	0,13	±0,07	≤ 0,20	%
Acido lignocerico	0,06	±0,03	≤ 0,20	%
Somma degli isomeri transoleici	0,02	±0,01	≤ 0,05	%
Somma degli isomeri translinoleici e translinolenici	< 0,01	±0,01	≤ 0,05	%

#### DETERMINAZIONE DEI BIOFENOLI DEGLI OLI DI OLIVA MEDIANTE HPLC

COI/T.20/Doc. No 29/Rev.1 2017

Biofenoli totali	301	±43	N/A	mg/kg
RRF	5,2		N/A	

U= Incertezza estesa associata alla misura con fattore di copertura k=2 e a un livello di fiducia del 95%.

(a) Limiti riportati nel REG. CE 2568/91 Allegato 1, e successive modifiche e integrazioni

#### DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

I risultati delle analisi riferiti al campione in esame sono conformi ai corrispondenti parametri previsti dall'allegato I del Regolamento CEE 2568/91 e successive modifiche per un olio extra vergine di oliva.

Resp. Lab. Sostanze Grasse Tec. olearie  
Liliana Folegatti

Il Laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni contenute nel Rapporto di Prova, ad eccezione di quelle fornite dal Cliente.  
I risultati si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. Quando il campionamento non è effettuato dal Laboratorio, i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.  
Laddove applicabile, il residuo del campione viene conservato per tre mesi dalla data di emissione del Rapporto di Prova. La riproduzione parziale del presente Rapporto di Prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del Responsabile del Laboratorio.

Rapporto di Prova N°: S-SSOG-2106199

Pg 2 / 2