



Certificato n. 897/18 Frascati li, 18/12/18

Spett.
I.N.F.N. LAB. NAZ. FRASCATI
Via E. Fermi, 40
00044 FRASCATI RM

Tipo di Analisi.....: ANALISI GENERALI
Su Campione di.....: POSATA: COLTELLO
Punto di prelievo...: BAR / MENSA
Data Prelievo.....: 11/12/18 ora 11,01

Esame	Un. Mis.	Risultato	Metodo
CAMPIONAMENTO OPER. PRELIEVO MET. CAMPIONAMENTO ACQUE ANALISI INIZIO PROVE FINE PROVE OPER. ANALISI TEMPO CONSERV. CAMPIONE		LANZI APAT IRSA 1030 11/12/2018 13/12/2018 LANZI 7 GIORNI	
=====	=====	=====	=====
RISULTATI ANALITICI TENSIOATTIVI ANION.-MBAS	mg/l	< 0.1	Met.int.+IRSA 5170

Note...: Il valore del parametro esaminato documenta un buon risciacquo della posata.





Certificato n. 898/18 Frascati li, 18/12/18

Spett.
I.N.F.N. LAB. NAZ. FRASCATI
Via E. Fermi, 40
00044 FRASCATI RM

Tipo di Analisi.....: ANALISI GENERALI
Su Campione di.....: POSATA: FORCHETTA
Punto di prelievo...: BAR / MENSA
Data Prelievo.....: 11/12/18 ora 11,10

Esame	Un. Mis.	Risultato	Metodo
CAMPIONAMENTO OPER. PRELIEVO MET. CAMPIONAMENTO ACQUE ANALISI INIZIO PROVE FINE PROVE OPER. ANALISI TEMPO CONSERV. CAMPIONE		LANZI APAT IRSA 1030 11/12/2018 13/12/2018 LANZI 7 GIORNI	
RISULTATI ANALITICI TENSIOATTIVI ANION.-MBAS	d mg/l	< 0.1	Met.int.+IRSA 5170

Note...: Il valore del parametro esaminato documenta un buon risciacquo della posata.





Certificato n. 885/18 Frascati li, 18/12/2018

Spett.
I.N.F.N. LAB. NAZ. FRASCATI
Via E. Fermi, 40
00044 FRASCATI RM

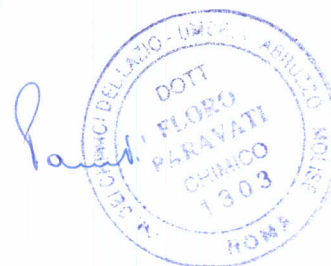
Tipo di Analisi.....: OLIO DI ARACHIDE
Su Campione di.....: OLIO DI SEMI: ARCO 28.05.20 - 10:14 (A)H-D
Punto di prelievo...: BAR / MENSA
Data Prelievo.....: 11/12/18 ora 10,14

OLIO DI ARACHIDE
Composizione media

Esame	Un. Mis.	Risultato	TATEO (1)	CREA (2)	Metodo
CAMPIONAMENTO					
OPERATORE PRELIEVO		LANZI			
METODO DI CAMPIONAMENTO		APAT IRSA 1030			
ANALISI					
INIZIO PROVE		11/12/2018			
FINE PROVE		13/12/2018			
OPERATORE ANALISI		LANZI			
TEMPO CONSERV. CAMPIONE	d	7 GIORNI			
RISULTATI ANALITICI					
ACIDITA'	%	0.16	max 0.5(3)		TITOLAZIONE
AC.MIRISTICO C14	%	ASSENTE	ASSENTE	0.27	GC - FID
AC.PALMITICO C16	%	7.5	9.2-14	9.9	GC-FID
AC.STEAR.C18+OLEICO C18:1	%	89.0	42.6-70.2	53.8	GC - FID
AC.LINOL.C18:2+ARAC. C20	%	3.5	15.7-31.2	30.15	GC - FID
AC.LINOLENICO C18:3	%	ASSENTE	ASSENTE	ASSENTE	GC - FID
AC.EICOSENOICO C20:1	%	ASSENTE	0.9-1.5	ASSENTE	GC - FID
AC.BEENICO C22	%	ASSENTE	2.8-4.8	3.25	GC - FID

Note: I valori della composizione media sopra riportati sono tratti da:
(1) TATEO - ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI - CHIRIOTTI EDITORE 1978;
(2) CREA - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione - Roma 2018;
(3) DPR 22 dicembre 1954, n. 1217 - Art.18.

Il produttore dichiara trattarsi di olio di arachide.



Certificato di analisi valido a tutti gli effetti di legge ai sensi dell'articolo 16 R.D. 1/3/1928 n. 842 - art.li 16 e 18 Legge 19/7/1957 n. 679 - D.M. 21/6/1978 - art. 8 c. 3 D.M. 25/3/1986

I risultati si riferiscono al campione presentato. Le analisi sono effettuate secondo i metodi ufficiali, salvo quanto richiesto.



Certificato n. 886/18 Frascati li, 18/12/2018

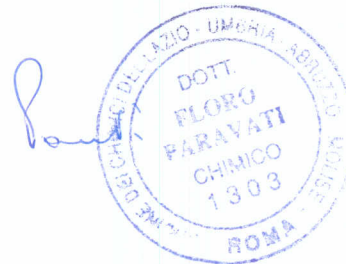
Spett.
I.N.F.N. LAB. NAZ. FRASCATI
Via E. Fermi, 40
00044 FRASCATI RM

Tipo di Analisi.....: OLIO ALIMENTARE
Su Campione di.....: OLIO DI OLIVA: ARIOLI LOTTO C2741ICp
Punto di prelievo...: BAR / MENSA
Data Prelievo.....: 11/12/18 ora 10,15

REGOLAMENTO (U.E.)
N. 61/2011

Esame	Un. Mis.	Risultato	OLIO EXTRAVERGINE	Metodo
CAMPIONAMENTO OPER. PRELIEVO MET. CAMPIONAMENTO ANALISI		LANZI APAT IRSA 1030		
INIZIO PROVE FINE PROVE TEMPO CONSERV. CAMPIONE	d	11/12/2018 13/12/2018 7 GIORNI		
=====				
RISULTATI ANALITICI				
ACIDITA'	%	0.25	<= 0.8	
NUMERO DI PEROSSIDI	n.peross.	1.6	20	
ESAME SPETTROF. U.V.				U.V.
ASSORBIMENTO U.V. K=270	Un. Abs.	0.0210	<0,20	U.V.
ASSORBIMENTO U.V. K=232	Un. Abs.	0.0060	<2.50	U.V.
ASSORBIMENTO U.V. K=266	Un. Abs.	0.0170		U.V.
ASSORBIMENTO U.V. K=274	Un. Abs.	0.0245		U.V.
DIFFERENZA ASS. U.V.	Un. Abs.	<0.01	<0.01	U.V.
QUANT.GC ESTERI MET.AC.GR				
ACIDO MIRISTICO C14	%	<0.01	<=0.05	GC-FID
ACIDO PALMITICO C16	%	11.1	7.5 / 20	GC-FID
AC. OLEICO+STEAR. C20	%	85.3	55.5 - 88	GC-FID
AC. LINOLEICO+ARAC. C18--	%	4.6	4.1 - 21	GC-FID
ACIDO LINOLENICO C18---	%	<0.1	<= 1	GC - FID
ACIDO EICOSENOICO C20	%	<0.04	<0.4	GC - FID
ACIDO BEENICO C22	%	<0.02	< 0.2	GC - FID

Note: Relativamente ai parametri analizzati, il campione risulta conforme ai valori di cui al REGOLAMENTO (CEE) N. 183/93 della COMMISSIONE del 29 gennaio 1993, Allegato I. Anche le percentuali di acido oleico e palmitico sono conformi (vedi "Analisi dei prodotti alimentari". F.Tateo, 1978, Pinerolo, Chiriotti Editori). Dal valore del parametro "acidità", l'olio risulta classificabile come "OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA".



Certificato di analisi valido a tutti gli effetti di legge ai sensi dell'articolo 16 R.D. 1/3/1928 n. 842 - art.li 16 e 18 Legge 19/7/1957 n. 679 - D.M. 21/6/1978 - art. 8 c. 3 D.M. 25/3/1986

I risultati si riferiscono al campione presentato. Le analisi sono effettuate secondo i metodi ufficiali, salvo quanto richiesto.