



Centro Enologico Meridionale

LABORATORIO ENOCHIMICO – AUTORIZZATO MI.P.A.F.

SP 538 km 7.400 – Caldari Stazione – 66026 Ortona (Ch)

Tel. 0859031303 fax 0859039774 email: info@cem-group.it – www.cem-group.it

P.IVA 00216790691 CCIAA Chieti 56020

Rapporto di Prova N. 13098

Ortona 17/12/2012

Committente: MARINA COLONNA SOC. AGR. S.R.L.
C.da Bosco Pontoni 86046 SAN MARTINO IN PENSILIS (CB)

Numero campione: 13.098 **Data ricevimento:** 13/12/12 **Data inizio prove:** 13/12/12 **Data termine prove:** 13/12/12
Categoria Merceologica: OLIO
Prodotto dichiarato: OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
Descrizione Campione: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SELEZIONE MONOVARIETALE PERANZANA
Etichetta Campione: H13
Descrizione Sigillo:
Quantità Campione: 0.25 LT **Restituzione Campione:** No
Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo di sughero
Procedura Campionamento: Campione consegnato dal cliente

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova. Il residuo dei campioni si conserva 3 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova. Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	U.M.	Annotazione
Acidità	0,23	% di acido oleico	
<i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007</i>			
Numero di perossidi	7,3	meq O2/Kg	
<i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III</i>			
Analisi spettrofotometrica nell' ultravioletto		Nessuna	
K 232	1,76	E/(1%)x1 cm	
K 270	0,17	E/(1%)x1 cm	
Delta K	-0,003	E/(1%)x1 cm	
Polifenoli totali (in acido caffeico)	291	mg/kg	
<i>Metodo Interno MNC 11 rev. 7 del 10/01/2012</i>			

Il Responsabile di Laboratorio

Enol. Italo De Luca

InfoCert – Dike 5.0.0.