

# D'ARENA s.r.l.

Settore alimenti - ambiente

Rapporto di prova n. 275a/2022

Richiedente:

RE LI Marchi srls  
c.da Visciglina Cardile  
84040 – Cardile (SA)  
PI: 05536160657 – univoco 6EWHWLT  
Tel. 333 8267216  
relimarchisrls@libero.it

Campione	Olio	Data campionamento	//			
Etichetta campione	Biologico	Procedura campionamento	//			
		Campionamento a cura di	Cliente			
		Data accettazione campione	22-12-2022	Ore	12,00	
		T (°C) campione all'accettazione	//			
		Data inizio analisi	22-12-2022	Data fine analisi	22-12-2022	
Note	Campione consegnato in bottiglia di vetro					

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura
Grado acidità	0,8	g ac. oleico/100 g olio
Numero perossidi	10	meq O <sub>2</sub> /Kg
K <sub>232</sub>	1,388	
K <sub>270</sub>	0,083	
ΔK	0,001	
Spettro UV	Vedi allegato	

Classificazione del campione in base ai parametri analitici esaminati ed alla normativa vigente  
**Olio extravergine di oliva**

Classificazione degli oli d'oliva vergini (Reg. CEE 2568/91, Reg. CE 1989/03 e Reg. CE 702/2007)					
Categoria commerciale olio	Acidità libera (%)	N° di perossidi (meq O <sub>2</sub> /Kg)	K <sub>232</sub>	K <sub>270</sub>	ΔK
Olio extravergine di oliva	≤0,8	≤20	≤2,50	≤0,22	≤0,01
Olio di oliva vergine	≤2,0	≤20	≤2,60	≤0,25	≤0,01
Olio di oliva vergine lampante	>2,0	//	//	//	//

Vallo della Lucania, 22-12-2022

Il Responsabile prove  
Dr.ssa Marialuisa Ferraro

Il Direttore tecnico  
Dr. Vittorio Rubano

D'ARENA s.r.l. LABORATORIO ANALISI ALIMENTI - HACCP  
Strada Garibaldi, 25/d - 84078 Vallo della Lucania (Sa)  
tel. 0974 2208 – 392 9771720 - Fax 0974 2208 - [haccp@laboratoriodarena.it](mailto:haccp@laboratoriodarena.it)  
P.IVA 03853310658 – C.C.I.A.A. 325408

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione esaminato.

Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione del Laboratorio.

I campioni, se non deperibili o esauriti nel corso delle prove, sono conservati a temperatura ambiente, salvo diverse disposizioni, per 5 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova.

ANALISI SPETTROFOTOMETRICA PER OLI DI OLIVA  
Olio di Oliva vergine extra CEE

Data = 22/12/22 16.38.35

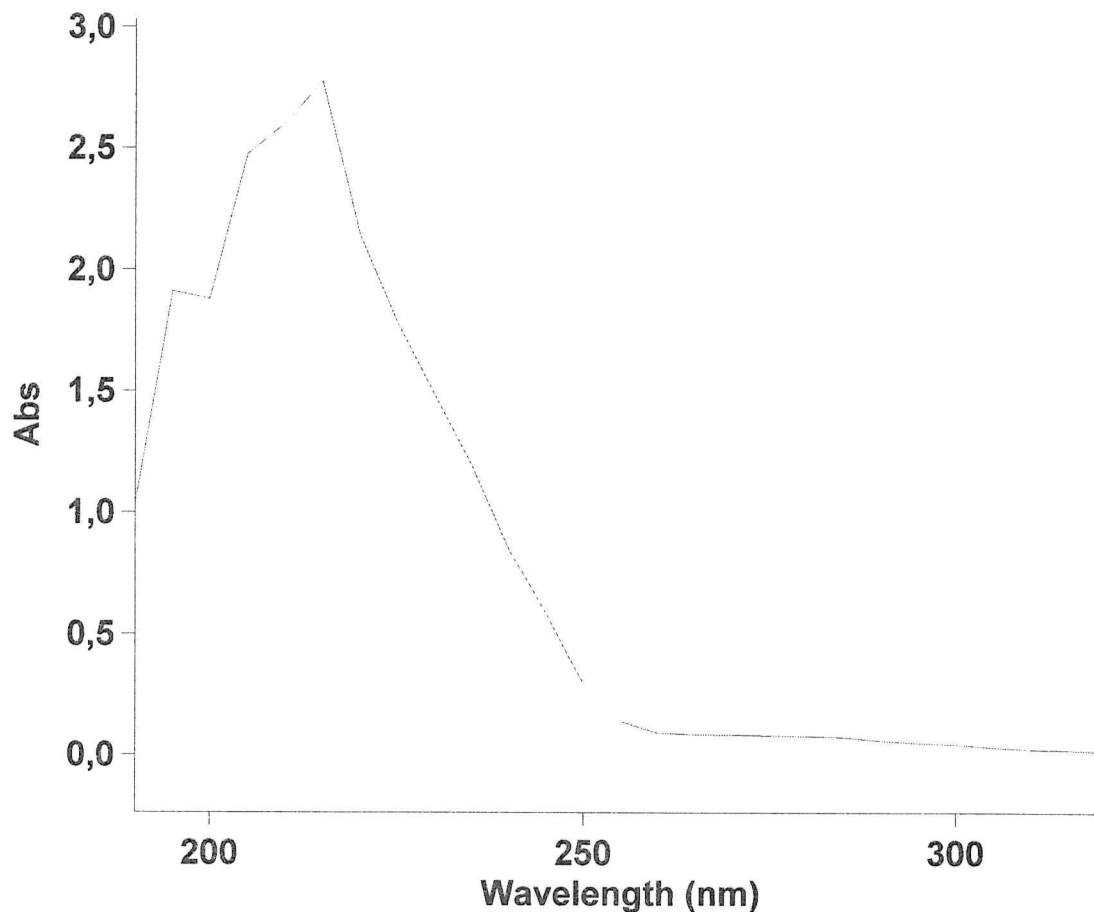
Campione = Re Li Marchi

Concentrazione = 1

L.Onda	Assorb.	K Estins.	(Lim)/Pass	Delta K	(Lim)/Pass
--------	---------	-----------	------------	---------	------------

232	1,3877	1,388	(2,50)/si		
266	0,0825	0,083			
270	0,0827	0,083	(0,20)/si	0,001	(0,01)/si
274	0,0801	0,080			

CAMPIONE CONFORME



## Scan Analysis Report

Report Time : gio 22 dic 04.37.34 PM 2022

Batch:

Software version: 02.00(25)

Operator:

Sample Name: Re Li Marchi

Collection Time

22/12/22 16.37.40