

RAPPORTO DI PROVA n° 2435428

Monopoli, 16/12/2024

Data 13/12/2024
accettazione:

Data inizio prove: 13/12/2024

COMMITTENTE

C.U.FR.OL. - s.r.l.
S.S. Flaminia Km. 135
06049 SPOLETO PG

Data di arrivo campione 12/12/2024

Data di Campionamento: 10/12/2024 (~) - Ora di Campionamento 17:56:17 (~)

Codice Campione Cliente L11.312.EH_2024/88 (~)

Etichetta Campione: Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Aroma Naturale di Peperoncino - Terre
Francescane, Condimento al Peperoncino - Da consumarsi preferibilmente entro il: 11.11.2026 L11.312.EH. Prodotto da:
C.U.FR.OL. S.r.l., Spoleto (PG) Italia (~)

Informazioni aggiuntive del cliente: Richiesta n.: 2024/88 del 10.12.2024

Descrizione Sigillo: Bottiglia originale in vetro scuro ermeticamente chiusa (~)

Campionamento: A cura del Committente (~)

Quantità: 30 x 12 ml

(~): Informazione fornita dal Committente

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE	SEDE
ACIDITÀ	0,56	±0,06	% di Acido Oleico				21-C			16/12/2024	A
NUMERO DI PEROSSIDI	17,1	±0,9	meq O2 /kg olio				02B-C			16/12/2024	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'ULTRAVIOLETTO (CICLOESANO)											
K232	2,44	±0,02					10-C			16/12/2024	A
K270	0,191	±0,002					10-C			16/12/2024	A
Delta K	0,002	±0,002					10-C		11C	16/12/2024	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C12:0 - Acido Laurico	ND		%				07B-C			16/12/2024	A
C14:0 - Acido Miristico	0,02	±0,01	%				07B-C			16/12/2024	A
C16:0 - Acido Palmitico	14,2	±0,8	%				07B-C			16/12/2024	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	1,4	±0,1	%				07B-C			16/12/2024	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,1	±0,1	%				07B-C			16/12/2024	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,2	±0,1	%				07B-C			16/12/2024	A
C18:0 - Acido Stearico	2,6	±0,2	%				07B-C			16/12/2024	A
C18:1 - Acido Oleico	69,6	±2,9	%				07B-C			16/12/2024	A
C18:2 - Acido Linoleico	10,2	±0,6	%				07B-C			16/12/2024	A
C20:0 - Acido Arachidico	0,5	±0,1	%				07B-C			16/12/2024	A
C18:3 - Acido Linolenico	0,7	±0,1	%				07B-C			16/12/2024	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,3	±0,1	%				07B-C			16/12/2024	A
C22:0 - Acido Beenico	0,1	±0,1	%				07B-C			16/12/2024	A
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07B-C			16/12/2024	A
C24:0 - Acido Lignoceroico	0,1	±0,1	%				07B-C			16/12/2024	A
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI											
C18:1 - (Elaidinico)	0,02	±0,01	%				07B-C			16/12/2024	A
C18:2 + C18:3	0,02	±0,01	%				07B-C			16/12/2024	A

Sede analisi:

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

Segue...



ANALYST
MEMBER

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24



Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC)
for the physico-chemical analysis of olive oils
and olive-pomace oils -
Type A: advanced testing
Type B: residues and contaminants testing
(01/12/2023 - 30/11/2024)

RAPPORTO DI PROVA n° 2435428

Monopoli, 16/12/2024

Data 13/12/2024
accettazione:

Data inizio prove: 13/12/2024

COMMITTENTE

C.U.FR.OL. - s.r.l.

S.S. Flaminia Km. 135

06049 SPOLETO PG

Data di arrivo campione 12/12/2024

Data di Campionamento: 10/12/2024 (~) - Ora di Campionamento 17:56:17 (~)

Codice Campione Cliente L11.312.EH_2024/88 (~)

Etichetta Campione: Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Aroma Naturale di Peperoncino - Terre
Francescane, Condimento al Peperoncino - Da consumarsi preferibilmente entro il: 11.11.2026 L11.312.EH. Prodotto da:
C.U.FR.OL. S.r.l., Spoleto (PG) Italia (~)

Informazioni aggiuntive del cliente: Richiesta n.: 2024/88 del 10.12.2024

Descrizione Sigillo: Bottiglia originale in vetro scuro ermeticamente chiusa (~)

Campionamento: A cura del Committente (~)

Quantità: 30 x 12 ml

(~): Informazione fornita dal Committente

Legenda

ND: Not Detected. Indica che l'analita risulta "Non Rilevato" mediante l'analisi condotta con il metodo specificato oppure "< LOD" qualora indicato.

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

U: Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura K=2 (se non diversamente specificato) per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%; oppure, per le prove microbiologiche e quelle delle fibre di amianto aerodisperse, intervallo di fiducia al livello di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche un risultato derivato da una conta sul campione, sulla sospensione iniziale o sulla prima diluizione compresa tra 4 e 9 (inclusi) viene considerato "stimato". Alimenti: per le prove microbiologiche quantitative è riportata l'incertezza di misura estesa, stimata secondo ISO 19036 come incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura k=2 e un livello di fiducia approssimativo del 95%. L'incertezza tipo combinata si assume uguale allo scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio. Acque: per le prove microbiologiche quantitative è riportato l'intervallo di confidenza del risultato calcolato secondo quanto indicato nella norma ISO 8199. LOD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate; espresso nel rapporto di prova come "ND". LOQ: Limite di quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza. R%: Recupero medio percentuale; l'eventuale applicazione nel calcolo del risultato viene indicata tramite una nota specifica associata alla prova. En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

METODO:

02B-C = IUPAC 2.501:1992

07B-C = AOCS Ce 2-66 2017 + AOCS Ce 1a-13 2017

10-C = COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019

21-C = ISO 660:2020

Segue...



ANALYST
MEMBER

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24



Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC)
for the physico-chemical analysis of olive oils
and olive-pomace oils -
Type A: advanced testing
Type B: residues and contaminants testing
(01/12/2023 - 30/11/2024)

RAPPORTO DI PROVA n° 2435428

Monopoli, 16/12/2024

Data 13/12/2024
accettazione:

Data inizio prove: 13/12/2024

COMMITTENTE

C.U.FR.OL. - s.r.l.

S.S. Flaminia Km. 135

06049 SPOLETO PG

Data di arrivo campione 12/12/2024

Data di Campionamento: 10/12/2024 (-) - Ora di Campionamento 17:56:17 (-)

Codice Campione Cliente L11.312.EH_2024/88 (-)

Etichetta Campione: Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Aroma Naturale di Peperoncino - Terre
Francescane, Condimento al Peperoncino - Da consumarsi preferibilmente entro il: 11.11.2026 L11.312.EH. Prodotto da:
C.U.FR.OL. S.r.l., Spoleto (PG) Italia (-)

Informazioni aggiuntive del cliente: Richiesta n.: 2024/88 del 10.12.2024

Descrizione Sigillo: Bottiglia originale in vetro scuro ermeticamente chiusa (-)

Campionamento: A cura del Committente (-)

Quantità: 30 x 12 ml

(-): Informazione fornita dal Committente

Chimico

dr. Chim. Arianna Luisi

Ordine dei Chimici Bari A681

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

dott.ssa Valentina Cardone

I risultati analitici riportati nel presente Rapporto di Prova si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. In caso di campionamento effettuato dal Cliente le prove sono eseguite sul campione così come ricevuto e il laboratorio declina ogni responsabilità sul campionamento. Nel caso in cui sia riportata una dichiarazione di conformità ad una specifica o norma, a meno che la regola decisionale non sia già contenuta nella specifica o nella norma stessa, o salvo specifiche richieste da parte del Cliente, il Laboratorio adotta come regola decisionale il confronto diretto con il limite senza tenere conto dell'incertezza di misura.

La riproduzione parziale del presente Rapporto di Prova deve essere autorizzata mediante approvazione scritta del Laboratorio. La documentazione utile alla rintracciabilità dei risultati analitici viene conservata in archivio per 4 anni.

Rapporto di prova firmato digitalmente valido a tutti gli effetti di Legge ai sensi della normativa vigente.

FINE RAPPORTO DI PROVA

ANALYST
MEMBER

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24



Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC)
for the physico-chemical analysis of olive oils
and olive-pomace oils -
Type A: advanced testing
Type B: residues and contaminants testing
(01/12/2023 - 30/11/2024)