

Campione N°	121-2016-00041178	Data	25/08/2016	Pagina 1/4
Rapporto di prova N°	AR-16-ID-045313-01 / 121-2016-00041178			



Contatto per Servizio Clienti : Lara Campana			
Codice interno :	121-2016-00041178 / AR-16-ID-045313-01		
Matrice :	Conserva vegetale (di ortaggi)		
Descrizione campione :	TOPINAMBUR IN AGRODOLCE		
Codice cliente :	A	Codice dell'ordine :	EOL 10503-5779
Data dell'ordine :	15/07/2016		
Data ricezione campione :	18/07/2016		
Data accettazione campione :	18/07/2016		
Consegna :	a mezzo corriere		
Analisi richieste :	PID1T: Etichetta nutrizionale gr.2 (Conserven vegetali) ID230: Amido ID634: Zuccheri - HPLC IR ID981: Fibra dietetica totale (HMWDF + LMWDO)		
Temperatura di ricezione	22 °C	Formato	Aliquota (contenitore vetro)
Metodo di campionamento	prelevato dal cliente	Note	Analisi effettuata sul prodotto sgocciolato per 2 minuti

Parametri chimici	Risultati	U.M.	LOD	LOQ	
* ID230 Amido Metodo : MI 573 rev 00/1986 - Enzimatico-spettrofotometria Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 11/08/2016	Amido	< 0.2	g/100 g	--	0.2
ID926 Umidità Metodo : DM 03/02/1989 SO GU n°168 20/07/1989 Met 5+Met 6 Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accreditamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490 Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 24/08/2016	Umidità	53.18	g/100 g	--	0.2
ID04X Ceneri Metodo : DM 03/02/1989, SO GU n° 168 20/07/1989 Met 13 Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accreditamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490 Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 29/07/2016	Ceneri	2.94	g/100 g	--	0.05
ID06G Azoto, proteine (da calcolo) Metodo : MI 2272 rev 02/2015 - Dumas (TCD) Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accreditamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490 Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 24/08/2016	Proteine (Nx6,25)	1.20	g/100 g	--	0.05
ID936 Materia grassa Metodo : Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 41 Met B Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accreditamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490 Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 24/08/2016	Materia grassa	15.84	g/100 g	--	0.1
ID981 Fibra dietetica totale (HMWDF + LMWDO) Metodo : AOAC 2009.01 Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accreditamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490 Data Inizio Prova : 20/08/2016 - Data Fine Prova : 24/08/2016	Fibra dietetica totale (HMWDF + LMWDO)	9.44	g/100 g	--	0.2
	Fibra dietetica ad alto peso molecolare (HMWDF)	2.87	g/100 g	--	0.2

Campione N°	121-2016-00041178	Data	25/08/2016	Pagina 2/4	
Rapporto di prova N°	AR-16-ID-045313-01 / 121-2016-00041178				
Parametri chimici	Risultati	U.M.	LOD	LOQ	
ID981	Fibra dietetica totale (HMWDF + LMWDO) Metodo : AOAC 2009.01				
	Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accreditamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490				
	Data Inizio Prova : 20/08/2016 - Data Fine Prova : 24/08/2016				
	Oligosaccaridi non diger.basso peso mol. (LMWDO)	6.56 g/100 g	--	0.2	
	<i>L'inulina viene quantificata negli Oligosaccaridi non digeribili a basso peso molecolare</i>				
* ID04U	Carboidrati (calcolati per differenza) Metodo : MI 2304 rev 00/2013 - Calcolo				
	Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl				
	Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 24/08/2016				
	Carboidrati per differenza	17.40 g/100 g	--	--	
* ID04V	Valore energetico Metodo : Reg CEE 1169/2011 25/10/2011 GU CE L304 22/11/2011 All XIV				
	Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl				
	Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 24/08/2016				
	Energia (kcal)	236 kcal/100 g	--	--	
	Energia (kJ)	978 kJ/100 g	--	--	
ID00L	Profilo degli acidi grassi (% esteri metilici) Metodo : MI 2342 rev 02/2015 - GC-FID				
	Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accreditamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490				
	Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 24/08/2016				
	C 4:0 (Acido butirrico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 6:0 (Acido Capronico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 7:0 (Acido Enantico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 8:0 (Acido Caprilico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 10:0 (Acido Caprinico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 10:1 Omega-1 (Acido 9-Decenoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 11:0 (Acido Undecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 12:0 (Acido Laurico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 13 R (Acido Metilidodecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 12:1 Omega-3 (Acido Lauroleico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 13:0 (Acido Tridecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 14 R (Acido Metiltridecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 14:0 (Acido Miristico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 15 R (Acido Metiltetradecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 14:1 (Acido Miristoleico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 15:0 (Acido Pentadecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 16 R (Acido Metilpentadecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 16:0 (Acido Palmitico)	12.41 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 17 R (Acido Metilheptadecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 16:1 (Acido Palmiteico)	0.92 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 17:0 (Acido Eptadecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 17:1 (Acido Eptadecenoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:0 (Acido Stearico)	2.31 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:1 Omega-9 T (Acido elaidinico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:1 Omega-9 (Acido Oleico)	74.34 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:2 T (Acido Trans-Linoleico) (CT+TC+TT)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 19:0 (Acido Nonadecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:2 Omega-6 (Acido Linoleico)	8.12 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:3 Omega-6 (Acido Gamma-Linolenico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 20:0 (Acido Arachico)	0.36 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:3 T (Acido Trans-Linolenico) (TCT+CCT+CTC+TCC)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:3 Omega-3 (Acido Alfa-Linolenico)	1.12 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 20:1 (Acido Eicosenoico)	0.30 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:4 Omega-3 (Acido Ottadecatetraenoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 22:0 (Acido Beenico)	0.12 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 22:1 Omega-9 (Acido Erucico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 20:5 Omega-3 (Acido Eicosapentaenoico) (EPA)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 24:0 (Acido Lignoceroico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	

Eurofins Chemical Control Srl

 Via Celdit 2
 Madonna dell'Olmo
 12100 Cuneo

Italia

DR-06 Rev(23)-2016/PR-GES-09

 Telefono +39 0171 412 470
 Fax +39 0171 411 826

chemicalcontrolsrl@eurofins.com

www.eurofins.it

 Società con socio unico - Direzione e
 Coordinamento di

 EUROFINS FOOD & FEED TESTING ITALIA
 HOLDING S.r.l.

Capitale sociale € 80.000 i.v.

 Cod. Fiscale - Partita I.V.A. - Reg. imprese Cuneo
 00644710048

Campione N°		121-2016-00041178	Data	25/08/2016	Pagina 3/4	
Rapporto di prova N°		AR-16-ID-045313-01 / 121-2016-00041178				
Parametri chimici		Risultati	U.M.	LOD	LOQ	
ID00L	Profilo degli acidi grassi (% esteri metilici) Metodo : MI 2342 rev 02/2015 - GC-FID Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accredитamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490 Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 24/08/2016					
	C 24:1 Omega-9 (Acido Tetracosenoico)	< 0.1	g/100 g grasso	--	0.1	
	C 22:5 Omega-3 (Acido Docosapentaenoico)	< 0.1	g/100 g grasso	--	0.1	
	C 22:6 Omega-3 (Acido Docosaesaenoico)	< 0.1	g/100 g grasso	--	0.1	
* ID014	Acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi Metodo : MI 2304 rev 00/2013 - Calcolo Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 24/08/2016					
	Acidi Grassi Saturi	2.41	g/100 g	--	0.1	
	Acidi Grassi Monoinsaturi Cis	11.97	g/100 g	--	0.1	
	Acidi Grassi Polinsaturi Cis	1.46	g/100 g	--	0.1	
* ID634	Zuccheri - HPLC IR Metodo : MI 1173 rev 01/2014 - LC-RI Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 24/08/2016					
	Fruttosio	7.1	g/100 g	--	0.5	
	Glucosio	4.7	g/100 g	--	0.5	
	Saccarosio	4.3	g/100 g	--	0.5	
	Maltosio	< 0.5	g/100 g	--	0.5	
	Lattosio	< 0.5	g/100 g	--	0.5	
	Somma degli zuccheri	16.1	g/100 g	--	0.5	
ID019	Sodio Metodo : UNI EN 15763:2010 Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accredитamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490 Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 22/07/2016					
	Sodio	749	mg/100 g	--	0.5	
ID0G9	Sale: cloruro di sodio (da calcolo) Metodo : Reg. CE 1169/2011 del 25/10/2011 All. I Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accredитamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490 Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 22/07/2016					
	Sale calcolato dal sodio	1.87	g/100 g	--	0.0012	

FIRMA

 Valeria Merlo
 Direzione tecnica

Rapporto di prova validato elettronicamente da Valeria Merlo

Campione N°	121-2016-00041178	Data	25/08/2016	Pagina 4/4
Rapporto di prova N°	AR-16-ID-045313-01 / 121-2016-00041178			

NOTE

- **LABORATORIO ACCREDITATO in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.**
- **Le prove contrassegnate dall'asterisco non rientrano nell'accreditamento del Laboratorio.**
- Sistema di Gestione per la Qualità certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 (certificato CSQA n.032 – Registrazione IQ-Net n °IT-4711).
- Iscrizione nell'Elenco Regionale, della Regione Piemonte, dei Laboratori di analisi che effettuano prove analitiche relative all'autocontrollo per le Industrie Alimentari: n. di registrazione 14.
- L'incertezza di misura estesa è stata calcolata con un livello di fiducia pari al 95% ed un fattore di copertura K=2, se non diversamente specificato.
- I risultati espressi nel rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto alle prove. Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio.
- I dati analitici forniti sono comprensivi del servizio di assistenza nell'interpretazione dei risultati con eventuale giudizio di conformità in relazione alla normativa del settore, ai capitolati del Cliente, ecc.
- Il campionamento, salvo specifica indicazione sul rapporto di prova, si intende sempre effettuato dal Cliente, sotto la sua responsabilità.
- Tutti i servizi sono effettuati in accordo con le condizioni Generali di Vendita di Eurofins.
- Le prove non eseguite presso Eurofins Chemical Control si intendono subappaltate ad altri laboratori del gruppo Eurofins e/o esterni.
- Eventuali informazioni aggiuntive, relative alle prove subappaltate, sono contenute nel rapporto di prova originale, disponibile su richiesta presso il nostro laboratorio.

LEGENDA

U.M.: Unità di misura

LOQ: Limite di quantificazione

LOD: Limite di rivelazione

U: Incertezza estesa

Non rivelato: inferiore al LOD

Pos. < LOQ: compreso tra LOD e LOQ

<: inferiore al LOQ

Positivo superiore: superiore al LOD

"Rec.": recupero %

LMR Limite Massimo di Residuo

Per le analisi microbiologiche di superfici, il LOD è riferito all'intera superficie campionata e può differire dal risultato espresso in UFC/cm²
Il significato delle sigle relative alle prove subappaltate è contenuto nel rapporto di prova originale.

Eurofins Chemical Control Srl

Via Celdit 2

Madonna dell'Olmo

12100 Cuneo

Italia

DR-06 Rev(23)-2016/PR-GES-09

Telefono +39 0171 412 470

Fax +39 0171 411 826

chemicalcontrolsrl@eurofins.com

www.eurofins.it

Società con socio unico - Direzione e

Coordinamento di

EUROFINS FOOD & FEED TESTING ITALIA

HOLDING S.r.l.

Capitale sociale € 80.000 i.v.

Cod. Fiscale - Partita I.V.A. - Reg. imprese Cuneo

00644710048

Campione N°	121-2016-00041179	Data	24/08/2016	Pagina	1/4
Rapporto di prova N°	AR-16-ID-041540-02 / 121-2016-00041179				

*QUESTO REPORT, DEL QUALE SI RICHIEDE EVIDENZA DELLA RICEZIONE, CANCELLA E SOSTITUISCE IL PRECEDENTE AR-16-ID-041540-01/121-2016-00041179 DEL 02/08/2016 CHE DEVE ESSERE DISTRUTTO



Contatto per Servizio Clienti : Lara Campana			
Codice interno :	121-2016-00041179 / AR-16-ID-041540-02		
Matrice :	Conserva vegetale (di ortaggi)		
Descrizione campione :	TOPINAMBUR CON PREZZEMOLO E PEPERONCINO		
Codice cliente :	B		
Data dell'ordine :	15/07/2016	Codice dell'ordine :	EOL 10503-5779
Data ricezione campione :	18/07/2016		
Data accettazione campione :	18/07/2016		
Consegna :	a mezzo corriere		
Analisi richieste :	PID1T: Etichetta nutrizionale gr.2 (Conserven vegetali) ID230: Amido ID981: Fibra dietetica totale (HMWDF + LMWND0)		
Temperatura di ricezione	22 °C	Formato	Aliquota (contenitore vetro)
Metodo di campionamento	prelevato dal cliente	Note	Analisi effettuata sul prodotto sgocciolato per 2 minuti

Parametri chimici	Risultati	U.M.	LOD	LOQ
* ID230 Amido Metodo : MI 573 rev 00/1986 - Enzimatico-spettrofotometria Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 02/08/2016	Amido	< 0.2 g/100 g	--	0.2
ID926 Umidità Metodo : DM 03/02/1989 SO GU n°168 20/07/1989 Met 5+Met 6 Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accredитamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490 Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 02/08/2016	Umidità	74.75 g/100 g	--	0.2
ID04X Ceneri Metodo : DM 03/02/1989, SO GU n° 168 20/07/1989 Met 13 Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accredитamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490 Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 29/07/2016	Ceneri	2.22 g/100 g	--	0.05
ID06G Azoto, proteine (da calcolo) Metodo : MI 2272 rev 02/2015 - Dumas (TCD) Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accredитamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490 Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 02/08/2016	Proteine (Nx6,25)	1.05 g/100 g	--	0.05
ID936 Materia grassa Metodo : Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 41 Met B Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accredитamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490 Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 02/08/2016	Materia grassa	9.21 g/100 g	--	0.1
ID981 Fibra dietetica totale (HMWDF + LMWND0) Metodo : AOAC 2009.01 Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accredитamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490 Data Inizio Prova : 12/08/2016 - Data Fine Prova : 24/08/2016	Fibra dietetica totale (HMWDF + LMWND0)	6.33 g/100 g	--	0.2
	Fibra dietetica ad alto peso molecolare (HMWDF)	2.69 g/100 g	--	0.2

Campione N°	121-2016-00041179	Data	24/08/2016	Pagina 2/4	
Rapporto di prova N°	AR-16-ID-041540-02 / 121-2016-00041179				
Parametri chimici	Risultati	U.M.	LOD	LOQ	
ID981	Fibra dietetica totale (HMWDF + LMWDO) Metodo : AOAC 2009.01				
	Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accreditamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490				
	Data Inizio Prova : 12/08/2016 - Data Fine Prova : 24/08/2016				
	Oligosaccaridi non diger.basso peso mol. (LMWDO)	3.64 g/100 g	--	0.2	
	<i>L'inulina viene quantificata negli Oligosaccaridi non digeribili a basso peso molecolare</i>				
* ID04U	Carboidrati (calcolati per differenza) Metodo : MI 2304 rev 00/2013 - Calcolo				
	Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl				
	Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 02/08/2016				
	Carboidrati per differenza	6.43 g/100 g	--	--	
* ID04V	Valore energetico Metodo : Reg CEE 1169/2011 25/10/2011 GU CE L304 22/11/2011 All XIV				
	Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl				
	Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 02/08/2016				
	Energia (kcal)	126 kcal/100 g	--	--	
	Energia (kJ)	519 kJ/100 g	--	--	
ID00L	Profilo degli acidi grassi (% esteri metilici) Metodo : MI 2342 rev 02/2015 - GC-FID				
	Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accreditamento : UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490				
	Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 02/08/2016				
	C 4:0 (Acido butirrico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 6:0 (Acido Capronico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 7:0 (Acido Enantico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 8:0 (Acido Caprilico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 10:0 (Acido Caprinico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 10:1 Omega-1 (Acido 9-Decenoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 11:0 (Acido Undecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 12:0 (Acido Laurico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 13 R (Acido Metilidodecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 12:1 Omega-3 (Acido Lauroleico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 13:0 (Acido Tridecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 14 R (Acido Metiltridecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 14:0 (Acido Miristico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 15 R (Acido Metiltetradecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 14:1 (Acido Miristoleico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 15:0 (Acido Pentadecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 16 R (Acido Metilpentadecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 16:0 (Acido Palmitico)	11.56 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 17 R (Acido Metilheptadecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 16:1 (Acido Palmiteico)	0.74 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 17:0 (Acido Eptadecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 17:1 (Acido Eptadecenoico)	0.10 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:0 (Acido Stearico)	2.80 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:1 Omega-9 T (Acido elaidinico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:1 Omega-9 (Acido Oleico)	75.10 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:2 T (Acido Trans-Linoleico) (CT+TC+TT)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 19:0 (Acido Nonadecanoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:2 Omega-6 (Acido Linoleico)	7.76 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:3 Omega-6 (Acido Gamma-Linolenico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 20:0 (Acido Arachico)	0.38 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:3 T (Acido Trans-Linolenico) (TCT+CCT+CTC+TCC)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:3 Omega-3 (Acido Alfa-Linolenico)	1.05 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 20:1 (Acido Eicosenoico)	0.30 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 18:4 Omega-3 (Acido Ottadecatetraenoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 22:0 (Acido Beenico)	0.11 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 22:1 Omega-9 (Acido Erucico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 20:5 Omega-3 (Acido Eicosapentaenoico) (EPA)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 24:0 (Acido Lignoceroico)	0.10 g/100 g grasso	--	0.1	

Eurofins Chemical Control Srl

 Via Celdit 2
 Madonna dell'Olmo
 12100 Cuneo

Italia

DR-06 Rev(23)-2016/PR-GES-09

 Telefono +39 0171 412 470
 Fax +39 0171 411 826

chemicalcontrolsrl@eurofins.com

www.eurofins.it

 Società con socio unico - Direzione e
 Coordinamento di

 EUROFINS FOOD & FEED TESTING ITALIA
 HOLDING S.r.l.

Capitale sociale € 80.000 i.v.

 Cod. Fiscale - Partita I.V.A. - Reg. imprese Cuneo
 00644710048

Campione N°	121-2016-00041179	Data	24/08/2016	Pagina	3/4
Rapporto di prova N°	AR-16-ID-041540-02 / 121-2016-00041179				
Parametri chimici	Risultati	U.M.	LOD	LOQ	
ID00L	Profilo degli acidi grassi (% esteri metilici) Metodo : MI 2342 rev 02/2015 - GC-FID				
	Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accredитamento : UNI CEI EN ISO/IEC				
	17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490				
	Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 02/08/2016				
	C 24:1 Omega-9 (Acido Tetracosenoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 22:5 Omega-3 (Acido Docosapentaenoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
	C 22:6 Omega-3 (Acido Docosaesaenoico)	< 0.1 g/100 g grasso	--	0.1	
* ID014	Acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi Metodo : MI 2304 rev 00/2013 - Calcolo				
	Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl				
	Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 02/08/2016				
	Acidi Grassi Saturi	1.38 g/100 g	--	0.1	
	Acidi Grassi Monoinsaturi Cis	7.02 g/100 g	--	0.1	
	Acidi Grassi Polinsaturi Cis	0.81 g/100 g	--	0.1	
* ID01X	Zuccheri - HPLC PAD Metodo : MI 1533 rev 03/2015 - HPAEC-PAD				
	Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl				
	Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 02/08/2016				
	Fruttosio	3.16 g/100 g	--	0.05	
	Glucosio	0.46 g/100 g	--	0.05	
	Galattosio	< 0.05 g/100 g	--	0.05	
	Saccarosio	1.35 g/100 g	--	0.05	
	Maltosio	< 0.05 g/100 g	--	0.05	
	Lattosio	< 0.05 g/100 g	--	0.05	
	Somma degli zuccheri	4.97 g/100 g	--	0.05	
ID0I9	Sodio Metodo : UNI EN 15763:2010				
	Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accredитamento : UNI CEI EN ISO/IEC				
	17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490				
	Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 22/07/2016				
	Sodio	611 mg/100 g	--	0.5	
ID0G9	Sale: cloruro di sodio (da calcolo) Metodo : Reg. CE 1169/2011 del 25/10/2011 All. I				
	Prova eseguita presso : Eurofins Chemical Control Srl Accredитamento : UNI CEI EN ISO/IEC				
	17025:2005,ACCREDIA,LAB.N.0490				
	Data Inizio Prova : 20/07/2016 - Data Fine Prova : 22/07/2016				
	Sale calcolato dal sodio	1.53 g/100 g	--	0.0012	

FIRMA


Valeria Merlo
Direzione tecnica

Rapporto di prova validato elettronicamente da Valeria Merlo

Campione N°	121-2016-00041179	Data	24/08/2016	Pagina	4/4
Rapporto di prova N°	AR-16-ID-041540-02 / 121-2016-00041179				
NOTE					
<ul style="list-style-type: none">- LABORATORIO ACCREDITATO in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.- Le prove contrassegnate dall'asterisco non rientrano nell'accreditamento del Laboratorio.- Sistema di Gestione per la Qualità certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 (certificato CSQA n.032 – Registrazione IQ-Net n°IT-4711).- Iscrizione nell'Elenco Regionale, della Regione Piemonte, dei Laboratori di analisi che effettuano prove analitiche relative all'autocontrollo per le Industrie Alimentari: n. di registrazione 14.- L'incertezza di misura estesa è stata calcolata con un livello di fiducia pari al 95% ed un fattore di copertura K=2, se non diversamente specificato.- I risultati espressi nel rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto alle prove. Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio.- I dati analitici forniti sono comprensivi del servizio di assistenza nell'interpretazione dei risultati con eventuale giudizio di conformità in relazione alla normativa del settore, ai capitolati del Cliente, ecc.- Il campionamento, salvo specifica indicazione sul rapporto di prova, si intende sempre effettuato dal Cliente, sotto la sua responsabilità.- Tutti i servizi sono effettuati in accordo con le condizioni Generali di Vendita di Eurofins.- Le prove non eseguite presso Eurofins Chemical Control si intendono subappaltate ad altri laboratori del gruppo Eurofins e/o esterni.- Eventuali informazioni aggiuntive, relative alle prove subappaltate, sono contenute nel rapporto di prova originale, disponibile su richiesta presso il nostro laboratorio.					
LEGENDA					
U.M.: Unità di misura					
LOQ: Limite di quantificazione					
LOD: Limite di rivelazione					
U: Incertezza estesa					
Non rivelato: inferiore al LOD					
Pos. < LOQ: compreso tra LOD e LOQ					
<: inferiore al LOQ					
Positivo superiore: superiore al LOD					
"Rec.": recupero %					
LMR Limite Massimo di Residuo					
Per le analisi microbiologiche di superfici, il LOD è riferito all'intera superficie campionata e può differire dal risultato espresso in UFC/cm2					
Il significato delle sigle relative alle prove subappaltate è contenuto nel rapporto di prova originale.					