



**AGRI**  
**INDUSTRIAL**  
**CENTER**  
**LAB**oratorio  
*Chimico Dott. Luigi Laurino*

Via Juri Gagarin, 64 – 84025 EBOLI (SA)  
Tel. 0828/365558 – 367619 Fax: 0828/369620  
347/0013156 – 345/2507373 Sito Web: [www.aiclab.it](http://www.aiclab.it)  
E.mail: [staff@aiclab.it](mailto:staff@aiclab.it) [info@aiclab.it](mailto:info@aiclab.it) [luigilaurino@tiscali.it](mailto:luigilaurino@tiscali.it)  
P. IVA : 0218 180 065 3  
Certificato di analisi valido a tutti gli effetti di legge ai sensi degli articoli  
16 R.D. 1/3/1928 N. 842 e legge 19/7/1957 N. 679  
**Autorizzazione Ministero della sanità D.G.V.A/N/25974/P**

RIF.2023.11.10

## ANALISI DELL'OLIO D'OLIVA

**COMMITTENTE: AZIENDA AGRICOLA RUFOLO GRAZIANO**  
**VIA PERILLO 15**  
**84020 OLIVETO CITRA (SA)**

DATA DI CONSEGNA DEL CAMPIONE : **26/10/2023**

DATA DI CONSEGNA DEI RISULTATI : **13/11/2023**

IMBALLAGGIO : **CONTENITORE DI PLASTICA** .....

PARAMETRI	RISULTATI	VALORI LIMITE
<b>ACIDITÀ TOTALE %</b>	<b>0,40</b>	M 0,8
<b>RICERCA DELL'OLIO DI SESAMO</b> (Metodo Pavolini-Isidoro)	-----	NEGATIVA
<b>RICERCA OLIO DI ARACHIDI</b> (saggio Bellier-Carocci-Buzi)	-----	NEGATIVA
<b>ESAME SPETTROFOTOMETRICO:</b>		
K232	<b>1.969</b>	M 2,40
K274	<b>0.379</b>	
K270	<b>0.381</b>	M 0.9
K266	<b>0.393</b>	
DELTA K	<b>- 0.005</b>	M 0,01
<b>INDICE DI RIFRAZIONE (25°C)</b>	-----	(1,4665 – 1,4675)
<b>NUMERO DI PEROSSIDI</b>	<b>3</b>	M 20
<b>SAGGIO DI KREIS</b>	-----	NEGATIVO
<b>POLIFENOLI TOTALI (Acido gallico)</b>	<b>380</b>	mg/l

**GIUDIZIO :** I PARAMETRI ANALIZZATI RIENTRANO NEI LIMITI PREVISTI DAL  
REGOLAMENTO CEE N. 182/2009 DELLA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE ,  
RELATIVI ALLE CARATTERISTICHE DEGLI OLI D'OLIVA VERGINE EXTRA .



DATA: 13.11.2023



**F. AGRI  
INDUSTRIAL  
CENTER  
LAB**oratorio  
*Chimico Dott. Luigi Laurino*

Via Juri Gagarin, 64 – 84025 EBOLI (SA)  
Tel. 0828/365558 – 367619 Fax: 0828/369620

347/0013156 – 345/2507373 Sito Web: [www.aiclab.it](http://www.aiclab.it)  
E.mail: [staff@aiclab.it](mailto:staff@aiclab.it) [info@aiclab.it](mailto:info@aiclab.it) [luigilaurino@tiscali.it](mailto:luigilaurino@tiscali.it)

P. IVA : 0218 180 065 3

Certificato di analisi valido a tutti gli effetti di legge ai sensi degli articoli  
16 R.D. 1/3/1928 N. 842 e legge 19/7/1957 N. 679

**Autorizzazione Ministero della sanità D.G.V.A/N/25974/P**

## OLIO D'OLIVA VERGINE EXTRA VALORI NUTRIZIONALI

**COMMITTENTE: AZIENDA AGRICOLA RUFOLO GRAZIANO  
VIA PERILLO 15 – 84020 OLIVETO CITRA ( SA )**

DATA DI CONSEGNA DEL CAMPIONE : **26/10/2023**

DATA DI CONSEGNA DEI RISULTATI : **13/11/2023**

---

<b>PARTE EDIBILE</b>	<b>100%</b>
<b>LIPIDI totali g.</b>	<b>99.9</b>
<b>Saturi</b>	<b>14</b>
<b>Monoinsaturi</b>	<b>74.5</b>
<b>Polinsaturi</b>	<b>11.4</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>0</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>0</b>
<b>FIBRA</b>	<b>0</b>
<b>Fe mg</b>	<b>0.2</b>
Sale NaCl	<b>0</b>
<b>ENERGIA Kcal</b>	<b>899</b>

**DATA: 13.11.2023**



**RAPPORTO DI PROVA N° 81/2023 del 05/12/2023 :**

**Cliente:** Azienda Agricola "RUFOLLO GRAZIANO"  
**Indirizzo:** VIA PERILLO 15  
**Città:** OLIVETO CITRA (SA)

<b>Data campionamento:</b>	Non Nota	<b>Data ricevimento campione:</b>	05/12/2023
<b>Prelievo effettuato da:</b>	Cliente	<b>N. Prot. 81/2023</b>	<b>Cod. interno : C</b>
<b>Categoria Merceologica</b>	Olio vergine di oliva		
<b>Prodotto</b>	Olio vergine di oliva		
<b>Descrizione campione:</b>	Olio vergine di oliva		
<b>Imballaggio:</b>	Bottiglia di vetro scuro da 500 ml	<b>Sigillo: no</b>	cod.

**Data inizio prove:** 05/12/2023

**Data fine prova :** 05/12/2023

### RISULTATO PANEL TEST

Parametri Esaminati	Valori	Limiti
Valutazione sensoriale mediana del difetto (Md)	<b>0</b>	Md=0 extra; 0 < Md < 3,5 vergine; Md > 3,5 Lampante
Valutazione sensoriale mediana del fruttato (Mf)	<b>3,1</b>	Mf >0
Coeff. di variazione % robusto mediana del fruttato	<b>16,5</b>	CVR < 20%
Coeff. di variazione % robusto mediana del difetto	<b>0</b>	CVR < 20%

**Metodo:** Reg. (CEE) n. 2568/91 Allegato XII e succ. modifiche e integrazioni

**Giudizio:** In base ai parametri esaminati, il campione è conforme alla categoria : **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

**Difetto prevalente:** Nessuno

**Mediana dell'amaro:** 3,7

**Mediana del piccante:** 3,6

Il presente rapporto di prova, riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto neppure parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo laboratorio.

SALERNO 05/12/2023

**Il Capo Panel**  
**Prof. Giovanni Pipolo**