



RAPPORTO DI PROVA 16SM00292

Pag. 1 / 1

Spett.le
FRANTOIO OLEARIO QUATTROCIOCCHI
AMERICO

VIA MOLE S. MARIA, 11
03011 ALATRI (FR)

NFax
Email: info@olioquattrococchi.it;
Cliente n. 0010006332

San Michele all'Adige, 25/01/2016

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): **14/01/2016 - 23/01/2016**
sulla sostanza dichiarata: **olio di oliva EXTRA VERGINE**

accompagnata da lettera in data **12/01/2016**
Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio
Il campione fu ricevuto **per corriere** il **13/01/2016**
nell'imballaggio **BOTTIGLIA**
e con suggello **CONFEZIONE ORIGINALE**
Il campione porta la segnatura **OLIO ANTICO FRANTOIO DELLA FATTORIA -
SCAD. LOTTO 23/04/2017**

In diesem Gutachten werden die Analysendaten fuer die Probe:
olio di oliva EXTRA VERGINE mitgeteilt.

Die Probe wurde im Zeitraum vom **14/01/2016** *bis* **23/01/2016** *analysiert*
Die Analysen wurden mit Schreiben vom **12/01/2016** *beauftragt.*
Probeneingang in unserem Labor am **13/01/2016**

Probenbezeichnung: **OLIO ANTICO FRANTOIO DELLA FATTORIA -
SCAD. LOTTO 23/04/2017**

RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente attestato di analisi non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 13C/12C ($\delta^{13}C$)	PDP 7009: 2013 Rev. 0: 2013 Rev. 0 (EA-IRMS)	-29.0 ‰ vs V-PDB		
* Rapporto isotopico 18O/16O del talquale ($\delta^{18}O$)	PDP 7011: 2010 Rev. 0 (TC-IRMS)	27.4 ‰ V-SMOW		
* Rapporto isotopico 2H/1H del talquale (δ^2H)	PDP 7012: 2010 Rev. 0 (TC-IRMS)	-153 ‰ vs V-SMOW		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);
* = prova non accreditata Accredia; ** = date inizio/fine della singola determinazione



Il Responsabile
Dr. Roberto Larcher

Dott. Matteo Perini



NOTA AL RAPPORTO DI PROVA

16SM00292

Pagina 1 di 1

In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:

In base ai valori isotopici riscontrati ed in riferimento ai dati di letteratura il campione rientra nel campo di variabilità per un prodotto della tipologia e dell'origine (Italia) dichiarate.

Mit Bezug auf das obengenannte Zeugnis, liefern wir man folgende Interpretation der analytischen Ergebnisse der isotopischen Analysen:

Auf der Grundlage der Isotopenwerte ergebnisse und in Bezug auf Literaturdaten, fällt die Probe in den Bereich der Variabilität für ein Produkt der angegebenen Art und Herkunft (Italien).

*Il responsabile tecnico - Die Betriebsleitung
Dr. Matteo Perini*



Bibliografia - Literaturdaten:

Camin, Federica; Pavone, Anita; Bontempo, Luana et al., The use of IRMS, (1)H NMR and chemical analysis to characterise Italian and imported Tunisian olive oils. Food Chemistry 196 (2016), 98-105.

Camin, Federica; Larcher, Roberto; Perini, Matte; Bontempo, Luana, et al. Characterisation of authentic Italian extra-virgin olive oils by stable isotope ratios of C, O and H and mineral composition. Food Chemistry 118 (2010), 901-909.