

**Rapporto di Prova N. 18837/16**

Ascoli Piceno 26/10/2016

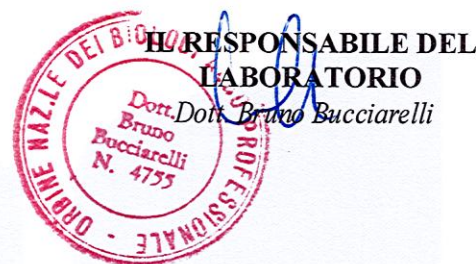
**Committente:**Tenuta 100 Torri  
Corso Mazzini, 181  
63100 Ascoli Piceno (AP)**Destinatario:**Tenuta 100 Torri  
Corso Mazzini, 181  
63100 Ascoli Piceno (AP)**Data ricevimento:** 25/10/16**Data inizio prove:** 25/10/16**Data termine prove:** 26/10/16**Categoria Merceologica:** OLI**Prodotto dichiarato:** OLIO**Descrizione Campione:** MONOVARIETALE FRANTOIO**Procedura Campionamento:** Campione consegnato dal cliente**Data apertura campione:** 25/10/16**Data di Campionamento:** 25/10/16

Nome Prova e Metodo Analitico	UM	Valore	Limite	Annotazione	Note
<b>Acidità</b> Reg. CEE n.2568/91 del 11/7/91 GU CEE L248 05/09/1991- All.II Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161 22/06/2007	% ac.oleico	<b>0,56</b>	Max 0,8	(48)	

(48) Reg.CEE 2568-91 e successive modifiche

**L'Analista**

Tenace Tiziana



*Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. Le registrazioni relative alle prove vengono conservate per dieci anni.*

*Annotazione: (+) Al di sopra del Limite (-) Al di sotto del Limite LDR= Limite di rilevabilità NR= Non Rilevabile (< limite di rilevabilità LOD) UM= Unità di Misura*

Pagina 1 di 1

Associato al Sistema  
CONFINDUSTRIA

ISO 14001:2004

Registrazione  
EMAS I-000476Ministero  
Sanità  
Autocontrollo  
AlimentareMinistero  
Politiche  
Agricole Forestali  
(oli e vini)Ministero della Salute  
Conformità ai Principi  
della Buona Pratica  
di Laboratorio (BPL)

LAB N° 0159