



Spettabile  
DéLo Handelskontor GmbH  
Lindenplatz 6 D-38312  
Bornum/Borbum  
Germania

 **OXI Tester**

**RAPPORTO DI PROVA DEL GIORNO 03/10/2024 ORE 21:48 su campione olio evo  
prelevato da C03C di proprietà dell'Oleificio Aquila Ivano.**

ANALISI CHIMICHE ESEGUITE CON STRUMENTO OXITester, SISTEMA DI ANALISI CDR  
FoodLab® basato su TECNOLOGIA FOTOMETRICA su campione di olio di oliva di proprietà del  
frantoio.

ACIDITA': **0,12%** ACIDO OLEICO

(limite: 0,8%)

PEROSSIDI: **4,85** mEq O<sub>2</sub>/Kg

(limite 20 mEq O<sub>2</sub>/Kg)

POLIFENOLI TOTALI: **705** mg/Kg

(valore medio > 200/220 mg/Kg)

INDICE DI STABILITA': h 22,0

(valore medio 10-12 h valori più elevati per oli extravergini molto ricchi di polifenoli e quindi con un'ottima capacità antiossidante.)

### **Dichiarazione di Conformità**

Sul campione in esame i valori dei parametri analizzati tramite OXITester rientrano nei limiti stabiliti dal Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CE L248 05/09/1991 e successive modifiche per la categoria "Olio extra vergine di oliva".

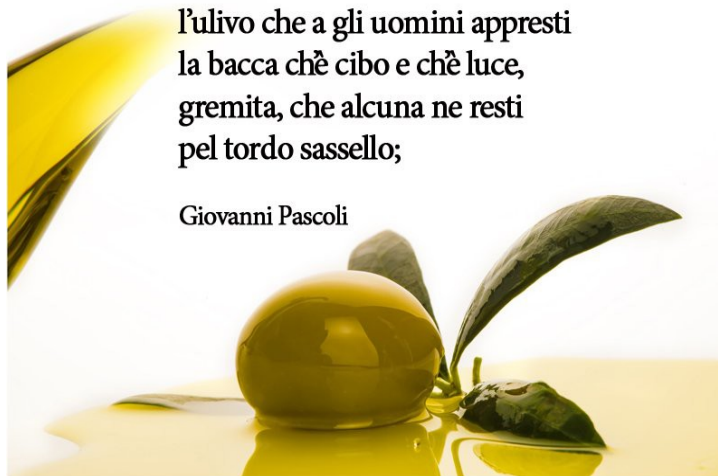
Prova eseguita presso laboratorio interno dell'Oleificio Aquila Ivano, in Via delle Azalee 2, Pescia Romana (VT).

Oleificio Aquila Ivano Via delle Azalee 2 01014 Pescia Romana Montalto di Castro (VT)  
C.F. OLAVNI57T01F419H- P.IVA 00295260566 Tel. 0766/830001 Mail: frantoioaquila@gmail.com  
**CERTIFICAZIONI del METODO ANALITICO.**

Le metodiche analitiche messe a punto dai laboratori CDR e i sistemi di analisi della linea CDR FoodLab che le impiegano, sono basati su una tecnologia fotometrica innovativa e sono stati sottoposti a differenti prove comparative con le metodiche di riferimento ISO. I diversi laboratori certificati impegnati in questa operazione hanno espresso pareri molto soddisfacenti per quanto riguarda la linearità dei sistemi, la correlazione con il metodo classico, la rapidità e la semplicità di esecuzione delle analisi.

Inoltre i sistemi della linea FoodLab sono stati impiegati in molteplici studi realizzati da università italiane ed estere e da importanti enti di ricerca che ne hanno apprezzato l'accuratezza dei risultati e la semplicità d'uso. Ecco gli studi e le prove comparative che hanno coinvolto i sistemi di analisi della linea CDR FoodLab

## OXI Tester



 **FOODLAB**  
Quality control systems for food and beverage

Oleificio Aquila Ivano Via delle Azalee 2 01014 Pescia Romana Montalto di Castro (VT)  
C.F.QLAVNI57T01F419H- P.IVA 00295260566 Tel. 0766/830001 Mail: [frantoioaquila@gmail.com](mailto:frantoioaquila@gmail.com)