



D'ARENA S.r.l.

Analisi alimenti - HACCP

Rapporto di prova n. 121a/2026

Richiedente:

[dati personali oscurati]

Campione	Olio	Data campionamento	//		
Etichetta campione	Olio Luppardi Verde	Procedura campionamento	//		
		Campionamento a cura di	Cliente		
		Data accettazione campione	30.9-2026	Ore	09,00
		T (°C) campione all'accettazione	//		
Note	Campione consegnato in bottiglia di vetro scura.	Data inizio analisi	30-09-2026	Data fine analisi	30-09-2026

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura
Grado acidità	0,41	g ac. oleico/100 g olio
Numero perossidi	11	meq O ₂ /Kg
K ₂₃₂	1,490	
K ₂₇₀	0,173	
ΔK	-0,003	
Spettro UV	Vedi allegato	

Classificazione del campione in base ai parametri analitici esaminati ed alla normativa vigente
Olio extravergine di oliva

Classificazione degli oli d'oliva vergini (Reg. esec. UE 2019/1604; Reg. del. UE 2022/2104; Reg. esec. UE 2022/2105)					
Categoria commerciale olio	Acidità libera (%)	N° di perossidi (meq O ₂ /Kg)	K ₂₃₂	K ₂₇₀	ΔK
Olio extravergine di oliva	≤0,8	≤20	≤2,50	≤0,22	≤0,01
Olio di oliva vergine	≤2,0	≤20	≤2,60	≤0,25	≤0,01
Olio di oliva vergine lampante	>2,0	//	//	//	//

Vallo della Lucania, 30-09-2026

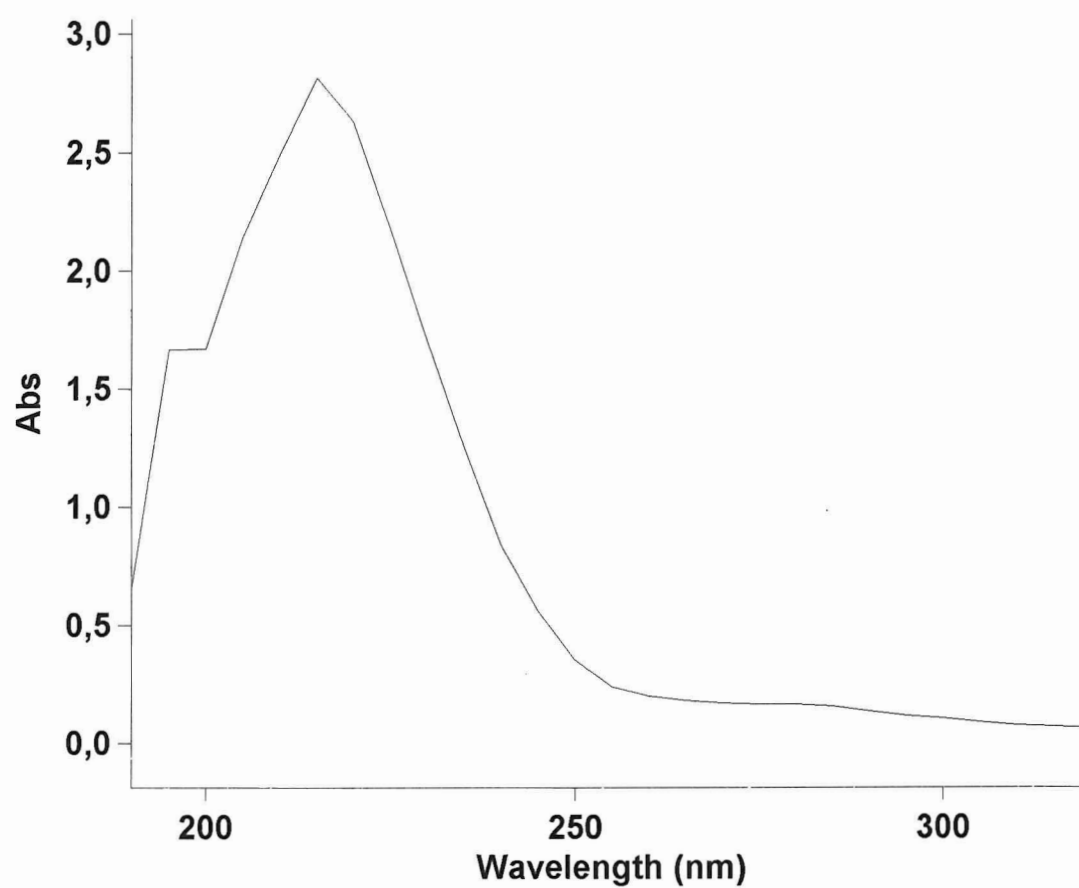
Il Direttore tecnico
Dr. Vittorio Rubano

D'ARENA s.r.l. LABORATORIO ANALISI ALIMENTI - HACCP
Strada Garibaldi, 25/d - 84078 Vallo della Lucania (Sa)
tel. 0974 2208 - 392 9771720 - Fax 0974 2208 - haccp@laboratoriodarena.it
P.IVA 03853310658 - C.C.I.A.A. 325408

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione esaminato.

Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione del Laboratorio.

I campioni, se non deperibili o esauriti nel corso delle prove, sono conservati a temperatura ambiente, salvo diverse disposizioni, per 5 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova.



Scan Analysis Report

Report Time : mer 30 set 03.00.43 PM 2026

Batch:

Software version: 02.00(25)

Operator:

Sample Name: Musto-Luppari verde

Collection Time 30/09/26 15.01.01