



ANALYSERAPPORT

Certificaatnummer : 1086791-NL-1
Opdrachtgever : BNN-VARA (Kassa), Wim T. Schippersplein 3 1217 WD Hilversum
Werkopdrachtnummer : 1086791
Blad : 1 van 2

Aangeleverd d.d. : 11/02/2016 Door BNN-VARA (Kassa)
Onderzoek gestart d.d. : 11/02/2016
Resultaten gereed d.d. : 12/02/2016

Projectcode :
Project : 11/02/16

Monster	Product		
001 Bertolli - olio extra vergine de oliva, 750ml e, tht: 03.2017, L5139T H0825 F1003, ean: 8002470016804	Olie (plantaardig)		
002 Monini - gran frutato - olio extra vergine di oliva, 750 ml e, tht: 22.01.17, 09:09 L 22GV, ean: 8005510001525	Olie (plantaardig)		
003 Monini - Monello - olio extra vergine di oliva - non filtrato, 750 ml e, tht: 09.06.17, L 09PV 20:46, ean: 8005510000665	Olie (plantaardig)		
Analyse	001	002	003
FFA (direct)	0,50 % (m/m)	0,31 % (m/m)	0,20 % (m/m)

Monster	Product		
004 Pietro Coricelli - olio extra vergine die oliva, 1 liter e, tht: 31.12.2016, LOT 52513001, ean: 8004275001115	Olie (plantaardig)		
005 Italiamo - olio extra vergine di oliva terra di baro DOP, 500ml e, tht: 30/09/16, LDC5330R CAMP.2014/15, ean: 20179649	Olie (plantaardig)		
006 Filippo Berio - extra vergin olive oil, 1 liter e, tht: 05 2017, LE315L 01, ean: 8002210127791	Olie (plantaardig)		
Analyse	004	005	006
FFA (direct)	0,41 % (m/m)	0,35 % (m/m)	0,39 % (m/m)

Monster	Product		
007 AH Excellent - italiaanse olijfolie, 500 ML e, tht: 23.06.17, L 23 PV 13:49, ean: 8710400243434	Olie (plantaardig)		
Analyse	007		
FFA (direct)	0,26 % (m/m)		

Monster opmerkingen

- 001** De monsternamedatum/tijd is onbekend. Daardoor is de houdbaarheidstermijn van het monster voor de analyse mogelijk overschreden. Het effect van deze afwijking op het analysesresultaat is onbekend.
- 002** De monsternamedatum/tijd is onbekend. Daardoor is de houdbaarheidstermijn van het monster voor de analyse mogelijk overschreden. Het effect van deze afwijking op het analysesresultaat is onbekend.
- 003** De monsternamedatum/tijd is onbekend. Daardoor is de houdbaarheidstermijn van het monster voor de analyse mogelijk overschreden. Het effect van deze afwijking op het analysesresultaat is onbekend.
- 004** De monsternamedatum/tijd is onbekend. Daardoor is de houdbaarheidstermijn van het monster voor de analyse mogelijk overschreden. Het effect van deze afwijking op het analysesresultaat is onbekend.
- 005** De monsternamedatum/tijd is onbekend. Daardoor is de houdbaarheidstermijn van het monster voor de analyse mogelijk overschreden. Het effect van deze afwijking op het analysesresultaat is onbekend.
- 006** De monsternamedatum/tijd is onbekend. Daardoor is de houdbaarheidstermijn van het monster voor de analyse mogelijk overschreden. Het effect van deze afwijking op het analysesresultaat is onbekend.
- 007** De monsternamedatum/tijd is onbekend. Daardoor is de houdbaarheidstermijn van het monster voor de analyse mogelijk overschreden. Het effect van deze afwijking op het analysesresultaat is onbekend.

Methoden van onderzoek

Olie (plantaardig)

- FFA (direct) Gebaseerd op NEN-ISO1740

De resultaten hebben uitsluitend betrekking op (het) onderzochte monster(s).
Gegevens aangaande de meetonzekerheid (MO) zijn opvraagbaar.

ALcontrol Food B.V.
Locatie:
Everdenberg 41
4902 TT Oosterhout



ALcontrol Laboratories

ANALYSERAPPORT

Certificaatnummer : 1086791-NL-1
Opdrachtgever : BNN-VARA (Kassa), Wim T. Schippersplein 3 1217 WD Hilversum
Werkopdrachtnummer : 1086791
Blad : 2 van 2

Aangeleverd d.d. : 11/02/2016 Door BNN-VARA (Kassa)
Onderzoek gestart d.d. : 11/02/2016
Resultaten gereed d.d. : 12/02/2016

Projectcode :
Project : 11/02/16