

CERTIFICATO DI ANALISI - CERTIFICATE OF ANALYSIS

Prodotto - Product 018921_024 OLIO DI OLIVA RAFFINATO PH. EUR. - OLIVE OIL, REFINED PH. EUR. - OLIVAE OLEUM RAFFINATUM
Conformità - Compliance PH. EUR.
Lotto - Batch Number S2412264
Produttore materia prima - Raw material manufacturer Sergio Fontana s.r.l. - Italia - Italy Via Moscatello 1 - 76012 Canosa di Puglia (BT)
Data di produzione - Manufacturing date: 18/09/2024 Data rititolazione - Retest date: 18/09/2026 Data di analisi - Analysis date: 18/09/2024

PRODOTTO	OLIO DI OLIVA RAFFINATO PH. EUR.	PRODUCT	OLIVE OIL, REFINED PH. EUR.
FAMIGLIA BOTANICA	Oleaceae	BOTANIC FAMILY	Oleaceae
NUMERO CAS	Olea europaea fruit oil: 8001-25-0	CAS NUMBER	Olea europaea fruit oil: 8001-25-0
PARTE DELLA PIANTA IMPIEGATA	Frutto	PART OF PLANT USED	Fruit
SOLUBILITÀ	Praticamente insolubile in etanolo (96%) Miscibile con etere di petrolio (pe: 50-70°C) Una volta raffreddato, comincia a diventare torbido a 10°C e diventa una massa simile al burro a circa 0°C	SOLUBILITY	Practically insoluble in ethanol (96%) Miscible with light petroleum (bp: 50-70°C) When cooled, it begins to become cloudy at 10°C and becomes a butter-like mass at about 0°C

ANALISI MATERIA PRIMA	SPECIFICHE	RISULTATI	RAW MATERIAL ANALYSIS	SPECIFICATIONS	RESULTS
PH.EUR.			PH.EUR.		
ASPETTO	Liquido limpido, trasparente, incolore o verde chiaro-giallo	Conforme	ASPEAREANCE	Clear, colourless or greenish-yellow transparent liquid	Complies
DENSITÀ RELATIVA	Ca. 0,913	0,915 g/ml	RELATIVE DENSITY	Approx. 0,913	0,915 g/ml
IDENTIFICAZIONE	Test A (indice di acidità): conforme Test B (TLC, composizione acidi grassi): conforme * Test C (composizione di acidi grassi): conforme	Conforme	IDENTIFICATION	Test A (acid value): complies Test B (TLC, fatty acids composition): complies * Test C (composition of fatty acids): complies	Complies
ASSORBANZA SPECIFICA	<= 1,2 (max. 270 nm)	0,61 nm	SPECIFIC ABSORBANCE	<= 1,2 (max. 270 nm)	0,61 nm
INDICE DI ACIDITA'	<= 0,3 mg KOH/g	0,1 mg KOH/g	ACID VALUE	<= 0,3 mg KOH/g	0,1 mg KOH/g
INDICE DI PEROSSIDI	<= 10,0 meq O2/Kg	1,1 meq O2/Kg	PEROXIDE VALUE	<= 10,0 meq O2/Kg	1,1 meq O2/Kg
SOSTANZE INSAPONIFICABILI	<= 1,5%	0,8 %	UNSAPONIFIABLE MATTER	<= 1,5%	0,8 %
IMPUREZZE ALCALINE	Conforme	Conforme	ALKALINE IMPURITIES	Complies	Complies
COMPOSIZIONE DI ACIDI GRASSI	Acidi grassi saturi con catena di lunghezza inferiore del C16 <= 0,1% Acido palmitico (C16:0) 7,5-20,0% Acido palmitoleico (C16:1) <= 3,5% Acido stearico (C18:0) 0,5-5,0% Acido oleico (C18:1) e isomero 56,0-85,0% Acido linoleico (C18:2) 3,5-20,0% Acido linolenico (C18:3) <= 1,2% Acido arachidico (C20:0) <= 0,7% Acido eicosenoico (C20:1) <= 0,4% Acido beenico (C22:0) <= 0,2% Acido lignocerico (C24:0) <= 0,2%	0,0 % 11,8 % 1,1 % 3,1 % 71,8 % 10,0 % 0,7 % 0,4 % 0,3 % 0,1 % 0,1 %	COMPOSITION OF FATTY ACIDS	Saturated fatty acids of chain length less than C16 <= 0,1% Palmitic acid (C16:0) 7,5-20,0% Palmitoleic acid (C16:1) <= 3,5% Stearic acid (C18:0) 0,5-5,0% Oleic acid and isomer (C18:1) 56,0-85,0% Linoleic acid (C18:2) 3,5-20,0% Linolenic acid (C18:3) <= 1,2% Arachidic acid (C20:0) <= 0,7% Eicosenoic acid (C20:1) <= 0,4% Behenic acid (C22:0) <= 0,2% Lignoceric acid (C24:0) <= 0,2%	0,0 % 11,8 % 1,1 % 3,1 % 71,8 % 10,0 % 0,7 % 0,4 % 0,3 % 0,1 % 0,1 %
STEROLI	Colesterolo <= 0,5% Campesterolo <= 4% Delta-7-stigmasterolo <= 0,5% Somma di Delta-5,23-stigmastadienolo, clerosterolo, β-sitosterolo, sitostanolo, Delta-5-avenasterolo e Delta-5,24-sigmastadienolo >= 93,0% Stigmasterolo < campesterolo	0,1 % 3,9 % 0,5 % 93,4 % 1,7 < campesterolo	STEROLS	Cholesterol <= 0,5% Campesterol <= 4% Delta-7-stigmasterol <= 0,5% Sum of Delta-5,23-stigmastadienol, clerosterol, β-sitosterol, sitostanol, Delta-5-avenasterol and Delta-5,24-sigmastadienol >= 93,0% Stigmasterol < campesterol	0,1 % 3,9 % 0,5 % 93,4 % 1,7 < campesterolo
OLIO DI SESAMO	Conforme	Conforme	SESAME OIL	Complies	Complies
ACQUA	<= 0,1%	0,0 %	WATER	<= 0,1%	0,0 %
ALTRI TEST			OTHERS TEST		
ODORE	Caratteristico	Conforme	ODOUR	Characteristic	Complies
SAPORE	Caratteristico	Conforme	TASTE	Characteristic	Complies

CERTIFICATO DI ANALISI - CERTIFICATE OF ANALYSIS

Prodotto - Product 018921_024 OLIO DI OLIVA RAFFINATO PH. EUR. - OLIVE OIL, REFINED PH. EUR. - OLIVAE OLEUM RAFFINATUM
Conformità - Compliance PH. EUR.
Lotto - Batch Number S2412264
Produttore materia prima - Raw material manufacturer Sergio Fontana s.r.l. - Italia - Italy Via Moscatello 1 - 76012 Canosa di Puglia (BT)
Data di produzione - Manufacturing date: 18/09/2024 Data rititolazione - Retest date: 18/09/2026 Data di analisi - Analysis date: 18/09/2024

CONFORMITA'

FARMACOPEE Conforme a Ph. Eur. ed. vigente

COMPLIANCE

PHARMACOPEIA Complies with Ph. Eur. current ed.

INFORMAZIONI GENERALI

NOME INCI	Olea europaea fruit oil
NUMERO EINECS/ELINCS	Olea europaea fruit oil: 232-277-0
ORIGINE DELLA PIANTA	Pianta coltivata
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Unione Europea
ORIGINE	Vegetale
ATTIVI DELLA PIANTA	Lipidi, trigliceridi di acidi grassi
TIPO DI PRODOTTO ED IMPIEGO	Prodotto ad uso professionale con applicazioni in ambito alimentare e cosmetico
DESCRIZIONE	Olio ottenuto dai frutti (drupe) maturi dell'Olea europaea, mediante pressione a freddo o con altri metodi meccanici appropriati e successivamente raffinato
ALLERGENI	Esente da allergeni cosmetici (Reg. 1223/2009/CE) Possibile contaminazione accidentale con arachidi e derivati, soia e derivati, semi di sesamo e derivati, altre noci e derivati, cereali e derivati Non contiene glutine Non contiene lattice
METALLI PESANTI	Conforme al Reg. 1881/2006/CE e successivi aggiornamenti
PESTICIDI	Conforme al Reg. 396/2005/CE e successivi aggiornamenti
SOLVENTI RESIDUI	Conforme alla Dir. 2009/32/CE e successive modifiche
CONTAMINANTI	Esente da diossina, idrocarburi policiclici aromatici, aflatoxine
CONSERVAZIONE	Conservare nei contenitori originali ben chiusi Conservare in luogo fresco e asciutto
STABILITÀ	Va facilmente incontro ad irrancimento a causa dell'elevato grado di insaturazione
PROPRIETÀ	Nutriente; coadiuvante nella prevenzione di malattie cardiovascolari Uso esterno: condizionante cutaneo
DOSI CONSIGLIATE	Come lassativo: 100-500 ml; per ulcere gastrointestinali: 15-30 ml, 3 volte/die; come antiaterosclerotico: 50 gocce, 2 volte/die
BIBLIOGRAFIA	Medicamenta VII ed. Il Grande Atlante delle Piante Medicinali - Ceoloni, Bocchietto, Todeschi CosIng - European Commission Database PDR for Herbal Medicines 2nd ed.

GENERAL NOTICES

INCI NAME	Olea europaea fruit oil
EINECS/ELINCS NUMBER	Olea europaea fruit oil: 232-277-0
ORIGIN OF THE PLANT	Cultivated plant
ORIGIN OF RAW MATERIAL	European Union
ORIGIN	Vegetable origin
ACTIVES OF THE PLANT	Lipids, triglycerides of fatty acids
TYPE OF PRODUCT AND USE	Product for professional use with food and cosmetic application
DESCRIPTION	Oil obtained from the mature fruits (drupes) of Olea europaea by cold pressing or other mechanical methods and then refined
ALLERGENS	Free from cosmetic allergens (Reg. 1223/2009/EC) Accidental contamination with peanuts and products thereof, soybeans and products thereof, sesam seeds and products thereof, nut fruits and products thereof, cereals and products thereof It does not contain gluten It does not contain latex
HEAVY METALS	Complies with Reg. 1881/2006/EC and amendments
PESTICIDES	Complies with Reg. 396/2005/EC and subsequent updates
RESIDUAL SOLVENTS	Complies with Dir. 2009/32/EC and subsequent amendments
CONTAMINANTS	Free of dioxin, polycyclic aromatic hydrocarbons, aflatoxins
STORAGE	Store in tightly closed original containers Store in cool and dry place
STABILITY	The product goes easily rancid due to its high degree of unsaturation
PROPERTIES	Nutritious and adjuvant in the prevention of cardiovascular diseases External use: skin conditioner
RECOMMENDED DOSAGE	Laxative: 100-500 ml; in case of gastrointestinal ulceration: 15-30 ml 3 times a day; in atherosclerosis prophylaxis: 50 drops, 2 times a day
BIBLIOGRAPHY	Medicamenta VII ed. Il Grande Atlante delle Piante Medicinali - Ceoloni, Bocchietto, Todeschi CosIng - European Commission Database PDR for Herbal Medicines 2nd ed.

ANNOTAZIONI

NOTE	Conforme alla normativa vigente sui prodotti cosmetici (Reg. 1223/2009/CE) Esente da OGM (Reg. 1829-1830/2003/CE); esente da rischio BSE/TSE Non irradiato Non contiene sostanze classificate C.M.R. Non contiene nanomateriali Non testato sugli animali
------	--

NOTES

NOTES	Complies with European Cosmetic Regulation (Reg. 1223/2009/EC) GMOs-free (Reg. 1829-1830/2003/EC); BSE/TSE-free Not irradiated It does not contain C.M.R. substances It does not contain nanoparticles/nanomaterials It has not been tested on animals
-------	---

CERTIFICATO DI ANALISI - CERTIFICATE OF ANALYSIS

Prodotto - Product 018921_024 OLIO DI OLIVA RAFFINATO PH. EUR. - OLIVE OIL, REFINED PH. EUR. - OLIVAE OLEUM RAFFINATUM

Conformità - Compliance PH. EUR.

Lotto - Batch Number S2412264

Produttore materia prima - Raw material manufacturer Sergio Fontana s.r.l. - Italia - Italy
Via Moscatello 1 - 76012 Canosa di Puglia (BT)

Data di produzione - Manufacturing date: 18/09/2024

Data rititolazione - Retest date: 18/09/2026

Data di analisi - Analysis date: 18/09/2024

Le informazioni sopra riportate non vi esonerano dall'obbligo di identificare e controllare il prodotto prima dell'uso. L'adozione dei prodotti e di conseguenza l'uso corretto degli stessi sono sotto la totale responsabilità dell'utilizzatore.

All specifications are as provided by the original manufacturer. They do not imply any exemption from identifying and inspecting the product before its use, the final user being fully responsible for the adoption and the correct usage of the product.

Responsabile Qualità / Head of Quality
Dott. Sergio Fontana



Spazio riservato alla Farmacia

DATA RICEZIONE _____	NR. INTERNO: _____	NR DDT/FATTURA : _____
DATA UTILIZZO _____	DATA FINE UTILIZZO : _____	QUANTITA': _____
COSTO: _____	PREZZO AL PUBBLICO : _____	SIGLA RESP.LAB. : _____