

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 S2500967 |
| 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: 04/02/2025 Data rititolazione - Retest date: 04/02/2027 Data di analisi - Analysis date: 04/02/2025 |

| | | | |
|------------------------------|---|--------------------|--|
| 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 | ASPEARENCE | 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 Conforme Conforme | IDENTIFICATION | Test A (acid value): complies Test B (TLC, fatty acids composition): complies * Test C (composition of fatty acids): complies | Complies 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 S2500967 |
| 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: 04/02/2025 Data rititolazione - Retest date: 04/02/2027 Data di analisi - Analysis date: 04/02/2025 |

| CONFORMITA' | | COMPLIANCE | |
|-----------------------------|--|-------------------------|---|
| FARMACOPEE | Conforme a Ph. Eur. ed. vigente | PHARMACOPEIA | Complies with Ph. Eur. current ed. |
| INFORMAZIONI GENERALI | | GENERAL NOTICES | |
| NOME INCI | Olea europaea fruit oil | INCI NAME | Olea europaea fruit oil |
| NUMERO EINECS/ELINCS | Olea europaea fruit oil: 232-277-0 | EINECS/ELINCS NUMBER | Olea europaea fruit oil: 232-277-0 |
| ORIGINE DELLA PIANTA | Pianta coltivata | ORIGIN OF THE PLANT | Cultivated plant |
| PROVENIENZA MATERIA PRIMA | Unione Europea | ORIGIN OF RAW MATERIAL | European Union |
| ORIGINE | Vegetale | ORIGIN | Vegetable origin |
| ATTIVI DELLA PIANTA | Lipidi, trigliceridi di acidi grassi | ACTIVES OF THE PLANT | Lipids, triglycerides of fatty acids |
| TIPO DI PRODOTTO ED IMPIEGO | Prodotto ad uso professionale con applicazioni in ambito alimentare e cosmetico | TYPE OF PRODUCT AND USE | Product for professional use with food and cosmetic application |
| DESCRIZIONE | Olio ottenuto dai frutti (drupe) maturi dell'Olea europaea, mediante pressione a freddo o con altri metodi meccanici appropriati e successivamente raffinato | DESCRIPTION | Oil obtained from the mature fruits (drupes) of Olea europaea by cold pressing or other mechanical methods and then refined |
| 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 | 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 |
| METALLI PESANTI | Conforme al Reg. 1881/2006/CE e successivi aggiornamenti | HEAVY METALS | Complies with Reg. 1881/2006/EC and amendments |
| PESTICIDI | Conforme al Reg. 396/2005/CE e successivi aggiornamenti | PESTICIDES | Complies with Reg. 396/2005/EC and subsequent updates |
| SOLVENTI RESIDUI | Conforme alla Dir. 2009/32/CE e successive modifiche | RESIDUAL SOLVENTS | Complies with Dir. 2009/32/EC and subsequent amendments |
| CONTAMINANTI | Esente da diossina, idrocarburi policiclici aromatici, aflatoxine | CONTAMINANTS | Free of dioxin, polycyclic aromatic hydrocarbons, aflatoxins |
| CONSERVAZIONE | Conservare nei contenitori originali ben chiusi Conservare in luogo fresco e asciutto | STORAGE | Store in tightly closed original containers Store in cool and dry place |
| STABILITÀ | Va facilmente incontro ad irrancimento a causa dell'elevato grado di insaturazione | STABILITY | The product goes easily rancid due to its high degree of unsaturation |
| PROPRIETÀ | Nutriente; coadiuvante nella prevenzione di malattie cardiovascolari Uso esterno: condizionante cutaneo | PROPERTIES | Nutritious and adjuvant in the prevention of cardiovascular diseases External use: skin conditioner |
| DOSI CONSIGLIATE | Come lassativo: 100-500 ml; per ulcere gastrointestinali: 15-30 ml, 3 volte/die; come antiaterosclerotico: 50 gocce, 2 volte/die | 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 |
| BIBLIOGRAFIA | Medicamenta VII ed. Il Grande Atlante delle Piante Medicinali - Ceoloni, Bocchietto, Todeschi CosIng - European Commission Database PDR for Herbal Medicines 2nd ed. | BIBLIOGRAPHY | Medicamenta VII ed. Il Grande Atlante delle Piante Medicinali - Ceoloni, Bocchietto, Todeschi CosIng - European Commission Database PDR for Herbal Medicines 2nd ed. |
| ANNOTAZIONI | | NOTES | |
| 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 | 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 S2500967

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: 04/02/2025

Data rititolazione - Retest date: 04/02/2027

Data di analisi - Analysis date: 04/02/2025

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. : _____ |