

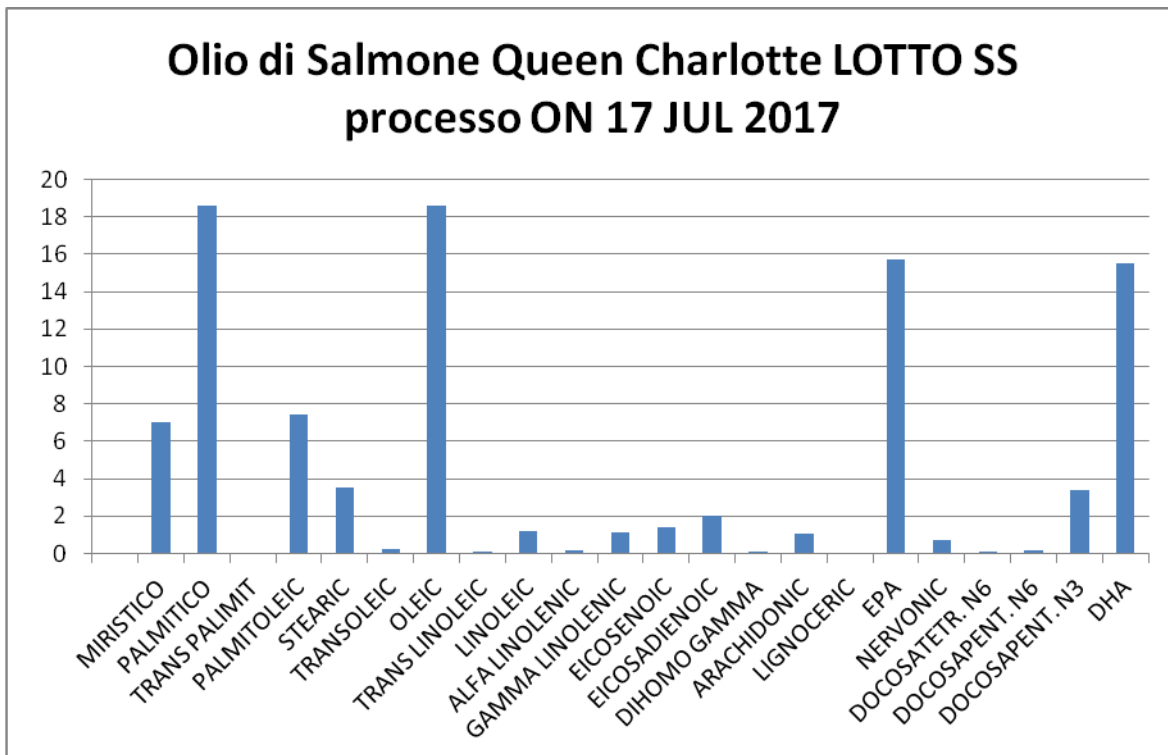


Rapporto di Prova provvisorio n. 20180233 del 16.02.2018

Richiedente: Queen Charlotte Italia S.r.l.

Identificazione campione: Olio di Salmone Queen Charlotte LOTTO SS
processo ON 17 JUL 2017

Istogramma percentuali acidi grassi ottenuti





Rapporto di Prova n. 20180233 del 16.02.2018

Richiedente: Queen Charlotte Italia S.r.l.

Identificazione campione: Olio di Salmone Queen Charlotte LOTTO SS
processo ON 17 JUL 2017

Fatty Acid Profile

Fatty Acid Group	Total
Omega-3 Fatty Acids	34,79
<i>Alpha-Linolenic (18:3n3)</i>	0,14
<i>Eicosapentaenoic (EPA, 20:5n3)</i>	15,71
<i>Docosapentaenoic-n3 (22:5n3)</i>	3,41
<i>Docosahexaenoic (DHA, 22:6n3)</i>	15,53
Omega-6 Fatty Acids	7,21
<i>Linoleic (18:2n6)</i>	2,48
<i>Gamma-Linolenic (18:3n6)</i>	1,16
<i>Eicosadienoic (20:2n6)</i>	2,05
<i>Dihomo-γ-linolenic (20:3n6)</i>	0,13
<i>Arachidonic (AA, 20:4n6)</i>	1,09
<i>Docosatetraenoic (22:4n6)</i>	0,13
<i>Docosapentaenoic-n6 (22:5n6)</i>	0,17
Cis-Monounsaturated Fatty Acids	28,13
<i>Palmitoleic (16:1n7)</i>	7,43
<i>Oleic (18:1n9)</i>	18,60
<i>Eicosenoic (20:1n9)</i>	1,40
<i>Nervonic (24:1n9)</i>	0,70
Saturated Fatty Acids	29,27
<i>Myristic (14:0)</i>	7,04
<i>Palmitic (16:0)</i>	18,68
<i>Stearic (18:0)</i>	3,50
<i>Lignoceric (24:0)</i>	0,05
Trans Fatty Acids	0,34
<i>Trans Palmitoleic (16:1n7t)</i>	0,05
<i>Trans Oleic (18:1t)</i>	0,21
<i>Trans Linoleic (18:2n6t)</i>	0,08

Rapporto di Prova n. 20180233 del 16.02.2018

Richiedente: Queen Charlotte Italia S.r.l.

**Identificazione campione: Olio di Salmone Queen Charlotte LOTTO SS
processo ON 17 JUL 2017**

Campione	Parametro	Valore	Metodo	U.M
20180233	numero di perossidi	3.60	titolazione metodo interno	meq O ₂ attivo/Kg

Campione	Parametro	Valore	Metodo	U.M
20180233	Cadmio	< 0.1	analisi spettrometria ICP	mg/Kg
	Cromo	< 0.1		
	Piombo	< 0.1		
	Mercurio	< 0.1		

