INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

OLIVE AND SEED OILS PROFICIENCY TEST

Innovhub SSI organizes a Proficiency Testing Scheme dedicated to quality and authenticity testing methods for **olive oil** (Extra Virgin, Refined, Lampante) and for **seed oils** (Sunflower, Soybean, Peanut, Maize), using EU-recognised methods as outlined in Community Regulations.

Why participate:

- Quality control: verify the reliability of your analytical results by comparing them with Italian and international laboratories.
- Corrective actions: identify and correct any deviations from acceptable ranges.
- Reference samples: receive an adequate quantity of sample for internal quality checks.
- Guaranteed anonymity: results are compared anonymously.
- Final statistical report with analysis of participants' results.

Proficiency Test – Seed Oils

You will receive:

- 4 samples for physico-chemical analysis (Sunflower, Soybean, Peanut, Maize)
- 1 sample for contaminant analysis

Proficiency Test – Olive Oil

You will receive:

- 3 samples for physico-chemical analysis (Extra Virgin, Refined, Lampante)
- 1 sample for contaminant analysis

Improve the reliability of your analytical results.

Register now!

Information and registration:

pt.oli@innovhub-ssi.it

www.innovhub-ssi.it

INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovation and research

Food Chemistry, Technology and Safety

Testing Services

- quality, authenticity and food safety
- targeted e untargeted screening
- compliance with regulations and commercial standards
- evaluation of organoleptic damage (odour and taint)
- organoleptic evaluation of virgin olive oil
- technological tests
- extractable and leacheables
- food contact materials

Consultancy

Research and Innovation

Technical Standardisation

Training

Contacts: pierangela.rovellini@mi.camcom.it | +39 02 8515.3571

www.innovhub-ssi.it | sales.innovhub@mi.camcom.it

INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

CORSI

I nostri corsi si rivolgono a tutti gli operatori del settore alimentare, al personale tecnico e responsabile che opera nella Grande Distribuzione Organizzata (GDO), ai ricercatori e tutte le persone che desiderano approfondire le diverse tematiche emergenti degli alimenti e degli imballaggi a contatto con essi.

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA (PANEL TEST)

TECNOLOGIE DEGLI OLI DI OLIVA E DELLE SOSTANZE GRASSE

QUALITÀ E PUREZZA DEGLI OLI DI OLIVA E DELLE SOSTANZE GRASSE

CONTAMINANTI NELLE SOSTANZE GRASSE E NEGLI ALIMENTI

È inoltre possibile definire percorsi di formazione ad hoc sulla base di esigenze specifiche.
Per maggiori informazioni e percorsi personalizzati, contattaci:
liliana.folegatti@mi.camcom.it | pierangela.rovellini@mi.camcom.it

www.innovhub-ssi.it

INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

www.innovhub-ssi.it

Determinazione di idrocarburi minerali

MOSH e MOAH

Contaminanti invisibili, rischi concreti

Gli idrocarburi degli oli minerali (MOH) sono contaminanti che possono penetrare nella catena alimentare, attraverso materie prime, imballaggi o processi industriali.
Possono rappresentare un potenziale rischio per la salute pubblica.

Presso i laboratori di Innovhub SSI effettuiamo analisi avanzate di MOSH e MOAH grazie a strumentazioni di ultima generazione:

- LC-GC-FID
- GC×GC QTOF-FID

Queste tecnologie consentono di:

- Identificare la fonte della contaminazione
- Quantificare composti interferenti
- Separare le frazioni MOSH/MOAH in classi strutturali

Contattaci: daniela.baglio@mi.camcom.it