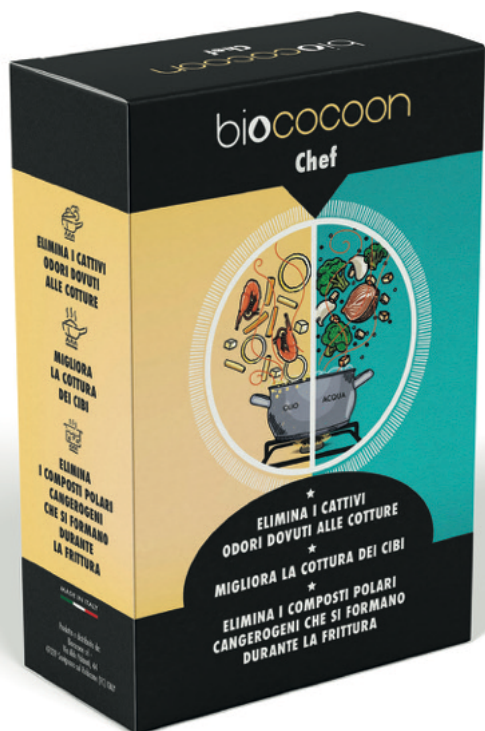


**DA OGGI NEL TUO RISTORANTE
HAI UN NUOVO AIUTANTE!**

biococoon
Chef



**ELIMINA I CATTIVI ODORI DOVUTI
ALLE COTTURE (FRITTURE, CAVOLI...)**



MIGLIORA LA COTTURA DEI CIBI



**ELIMINA I COMPOSTI POLARI CANGEROGENI
CHE SI FORMANO DURANTE LA FRITTURA**

L'unico Prodotto Naturale:

_Biococoon CHEF STICK, uso domestico fino a 3 Lt di olio o fino a 5 Lt di acqua _ DURATA: 6 MESI circa in base all'utilizzo

_Biococoon CHEF PIASTRA, uso professionale fino a 12/15 Lt di olio o fino a 30 Lt di acqua _ DURATA: 8/10 MESI circa in base all'utilizzo

COME SI USA:

Si utilizza per tutti i tipi di cottura, si mette nel liquido di cottura oppure vicino al cibo, anche nel forno.

Se cucinate le verdure come i cavoli o le cipolle, noterete che il tipico cattivo odore sarà attenuato o scomparirà, questo perché Jolly trasforma i grassi e le proteine che formano il cattivo odore.

Distribuendo meglio il calore, velocizza la cottura dei cibi.

Se utilizzate biococoon CHEF per le Vs. frittute, otterrete un fritto più leggero e croccante, questo perché le speciali ceramiche contenute nello Stick dividono i gruppi di molecole dell'olio, migliorando la penetrazione nei cibi, permette di diminuire la temperatura.

Molto importante, una cosa che noterete subito è la mancanza dell'odore penetrante del fritto, perché l'olio non evapora facilmente e questo migliora le condizioni di lavoro in cucina. L'olio dura più a lungo.

Per la pulizia dello stick utilizzate il lavaggio in lavastoviglie.

ELIMINA I COMPOSTI POLARI

La Circ. MINISAN 11.1.91 n. 1 impone l'utilizzo di olio di frittura con una percentuale di composti polari inferiore al 25% per salvaguardare la salute dei consumatori. Utilizzando inoltre un olio con una percentuale elevata di composti polari si diminuisce notevolmente il punto di fumo dell'olio stesso, pregiudicando la qualità degli alimenti e mettendo a rischio la salute sia dei consumatori sia di chi prepara il cibo. Il punto di fumo infatti è la temperatura a cui un grasso alimentare riscaldato comincia a decomporsi (idrolizzarsi) alterando la propria struttura molecolare e formando acroleina, una sostanza tossica e cancerogena, come constatato da numerose ricerche.



I biochimici nutrizionali A. Saari Csallany e Christine Seppanen dell'Università del Minnesota hanno dimostrato che quando gli oli vegetali altamente insaturi vengono riscaldati fino alle temperature necessarie per friggere (185 °C) per periodi estesi di tempo – ma è sufficiente mezz'ora -, nell'olio si forma un composto estremamente tossico, l'HNE. Csallany e colleghi hanno scoperto anche altri tre composti tossici simili all'HNE (HHE, HOE e HDE). Lo studio è stato presentato il 4 maggio al 96esimo convegno annuale dell'American Oil Chemists Society a Salt Lake City. "L'HNE è un composto tossico ben noto, – spiega Csallany – che viene assorbito facilmente dal cibo. La tossicità è dovuta al fatto che il composto è molto reattivo con le proteine, gli acidi nucleici (DNA e RNA) e altre biomolecole. L'HNE si forma dall'ossidazione dell'acido linoleico, e potrebbe essere associato a numerose malattie, fra cui l'arteriosclerosi, l'ictus, il morbo di Parkinson, l'Alzheimer, la corea di Huntington e varie malattie del fegato".

Fonte https://www.lescienze.it/news/2005/05/08/news/composti_tossici_negli_oli_vegetali-584959/

Con biococoon CHEF la velocità di acidificazione è ridotta del 50% e la maggior parte dei Composti Polari viene eliminata dal movimento di ioni negativi generati dalle speciali ceramiche contenute in biococoon CHEF

CERTIFICATO!



RAPPORTO DI PROVA
N° 22-FC01675

Biococoon srl
Via Aldo Palareti 44
47039 Savignano sul R. (FC)
info@biococoon.it
www.biococoon.it



pH Labs



LAB N° 0069 L

RAPPORTO DI PROVA

N° 22-FC01675

Numero di identificazione del campione: 22-FC01675

(C) Descrizione del campione: Attivatore oli di frittura Cooking 4.0

(C) Campionamento effettuato da: Cliente (§)

Ritiro effettuato da: Corriere

(C) Richiedente: BIOCOCOON S.R.L.
Via Palareti 44
SAVIGNANO SUL RUBICONE 47039 FC

Data arrivo campione: 13/06/2022

ESITO D'ESAME

Prova Metodo	Prove Chimiche	Risultato	Inc	u.m.	LOQ	Limiti	u.o.	Note	Inizio	Fine
	Migrazione specifica di Piombo (Pb) e Cadmio (Cd) in acido acetico al 4% (24h a 22°C)						0_A			
	<small>ISO 6486-1:2019</small>									
Piombo-01		< 0.02		mg/dm ²	0.02		0_A		14/06	28/06
	<small>ISO 6486-1:2019</small>									
Piombo-02		< 0.02		mg/dm ²	0.02		0_A		14/06	28/06
	<small>ISO 6486-1:2019</small>									
Piombo-03		< 0.02		mg/dm ²	0.02		0_A		14/06	28/06
	<small>ISO 6486-1:2019</small>									
Piombo-04		< 0.02		mg/dm ²	0.02		0_A		14/06	28/06
	<small>ISO 6486-1:2019</small>									
Piombo: Media		< 0.02		mg/dm ²	0.02		0_A		14/06	28/06
	<small>ISO 6486-1:2019</small>									
Cadmio-01		< 0.02		mg/dm ²	0.02		0_A		14/06	28/06
	<small>ISO 6486-1:2019</small>									
Cadmio-02		< 0.02		mg/dm ²	0.02		0_A		14/06	28/06
	<small>ISO 6486-1:2019</small>									
Cadmio-03		< 0.02		mg/dm ²	0.02		0_A		14/06	28/06
	<small>ISO 6486-1:2019</small>									
Cadmio-04		< 0.02		mg/dm ²	0.02		0_A		14/06	28/06
	<small>ISO 6486-1:2019</small>									
Cadmio: Media		< 0.02		mg/dm ²	0.02		0_A		14/06	28/06
	<small>ISO 6486-1:2019</small>									

Legenda:

u.m. (unità di misura); Inc (Incertezza); u.o. (unità operativa); LOQ (limite di quantificazione); 0_A (prova eseguita presso u.o. di Barberino Tavarnelle - FI, via Sangallo); 0_B (prova eseguita presso u.o. di Barberino Tavarnelle - FI, di via Bramante); II (lab. mobili); III (analisi in esterna); LE.# (prova eseguita in subappalto c/o laboratorio terzo. PH Srl è responsabile verso il cliente per il lavoro subappaltato, eccetto il caso in cui il cliente specifichi quale laboratorio debba essere impiegato);

(§) Il laboratorio declina ogni responsabilità sul campionamento.

(C) Informazioni fornite dal Cliente/Terzi. Il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati ottenuti da calcolo con dati forniti dal Cliente/Terzi.

NOTE

- Per i parametri chimici sono riportati i valori di incertezza estesa riferiti ad un intervallo di confidenza del 95%. Fattore di copertura k=2. Dove non indicato diversamente, il limite di determinazione (LOD) risulta uguale a 3/10 LOQ.
- Il laboratorio utilizza il punto come separatore delle cifre decimali.

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto in forma parziale salvo l'approvazione scritta del Laboratorio. Il rapporto di prova originale viene fornito in formato digitale e firmato con sistema di firma digitale certificata dal responsabile autorizzato (file 22-FC01675.p7m). Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale originale non hanno validità legale.

Modello RDP: FC03.01 rev. 9 del 16/06/2022

Pagina 1 di 2

P.H. s.r.l. Società unipersonale soggetta al controllo e al coordinamento di TÜV SÜD AG
- Sede legale e Laboratorio Alimenti: Via Sangallo, 29 50028 Barberino Tavarnelle (FI)
- Uffici e Laboratorio Ambiente: Via Bramante, 10/12 50028 Barberino Tavarnelle (FI)
- Laboratorio Ambiente: Z.I. Tito Scalo 85050 Tito (PZ)

e-mail: info@phsrl.it
telefono: +39 055 80961
telefono: +39 055 80677
telefono: +39 0971 485795

web: www.tuv.it/ph
fax: +39 055 8071099
fax: +39 055 8067850
fax: +39 0971 485795



pH Labs



LAB N° 0069 L

N° 22-FC01675

- Nel caso sia presente una Dichiarazione di Conformità, il Laboratorio adotta come regola decisionale il confronto diretto del risultato con il limite applicato senza tenere conto dell'incertezza di misura.
- I risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.
- I risultati riportati sono riferiti al solo campione sottoposto a prova.
- I campioni alimentari ed i campioni non deteriorabili sottoposti ad analisi sono conservati per 30 giorni dalla data di arrivo del campione. Campioni di acque, compost e di altre matrici deteriorabili sono conservati fino all'emissione del Rapporto di Prova.
- pH srl è iscritta al numero 013 dell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (L.R. Toscana n°9 09/03/2006).

Li, 06/07/2022

(Nota: la data sopra riportata rappresenta la data di redazione del presente rapporto di prova. La data di emissione del rapporto di prova corrisponde con la data di apposizione della firma digitale)



per il Responsabile di Laboratorio
dott. Patrizio Nuti

Numero documenti allegati al
presente Rapporto di Prova: 1

--- Fine del Rapporto di Prova ---

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto in forma parziale salvo l'approvazione scritta del Laboratorio. Il rapporto di prova originale viene fornito in formato digitale e firmato con sistema di firma digitale certificata dal responsabile autorizzato (file 22-FC01675.p7m). Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale originale non hanno validità legale.

Modello RDP: FC03.01 rev. 9 del 16/06/2022

Pagina 2 di 2

P.H. s.r.l. Società unipersonale soggetta al controllo e al coordinamento di TÜV SÜD AG
- Sede legale e Laboratorio Alimenti: Via Sangallo, 29 50028 Barberino Tavarnelle (FI)
- Uffici e Laboratorio Ambiente: Via Bramante, 10/12 50028 Barberino Tavarnelle (FI)
- Laboratorio Ambiente: Z.I. Tito Scalo 85050 Tito (PZ)

e-mail: info@phsrl.it
telefono: +39 055 80961
telefono: +39 055 80677
telefono: +39 0971 485795

web: www.tuv.it/ph
fax: +39 055 8071099
fax: +39 055 8067850
fax: +39 0971 485795



pH Labs



LAB N° 0069 L

N° 22-FC01675

ALLEGATO al Rapporto di Prova N° 22-FC01675

foto n. 1



Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto in forma parziale salvo l'approvazione scritta del Laboratorio. Il rapporto di prova originale viene fornito in formato digitale e firmato con sistema di firma digitale certificata dal responsabile autorizzato (file 22-FC01675.p7m). Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale originale non hanno validità legale.

Modello RDP: FC03.01 rev. 9 del 16/06/2022

Pagina 1 di 1

P.H. s.r.l. Società unipersonale soggetta al controllo e al coordinamento di TÜV SÜD AG
- Sede legale e Laboratorio Alimenti: Via Sangallo, 29 50028 Barberino Tavarnelle (FI)
- Uffici e Laboratorio Ambiente: Via Bramante, 10/12 50028 Barberino Tavarnelle (FI)
- Laboratorio Ambiente: Z.I. Tito Scalo 85050 Tito (PZ)

e-mail: info@phsrl.it
telefono: +39 055 80961
telefono: +39 055 80677
telefono: +39 0971 485795

web: www.tuv.it/ph
fax: +39 055 8071099
fax: +39 055 8067850
fax: +39 0971 485795