

Rapporto di prova n°: **20185218-001**

del: **20-nov-18**

Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Dritta**

Data Prelievo: **06-nov-18**

Luogo Prelievo: **Loreto Aprutino (PE)**

Accettazione: **20185218**

Data Arrivo Camp.: **06-nov-18**

Data Inizio Prova: **14-nov-18** Data Fine Prova: **19-nov-18**

Spettabile:
ORSINI DELIA AZ.AGR.
C.DA FONTEMAGGIO, 7
65014 LORETO APRUTINO (PE)

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	0,25	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg. UE 2016/1227 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All I
n° Perossidi	meq.oss/Kg	6,5	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016
K232		1,75	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
K270		0,15	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
Delta K		0,003	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
* Polifenoli totali	mg/kg a.gallico	646	PP037Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Composizione acidica		-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XA + All XB Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All IV
* Acido Miristico	%	0,01	
* Acido Palmitico	%	14,54	
* Acido Palmitoleico	%	1,11	
* Acido Eptadecanoico	%	0,05	
* Acido Eptadecenoico	%	0,08	
* Acido Stearico	%	2,57	
* Acido Oleico	%	71,33	
* Acido Linoleico	%	8,71	
* Acido Linolenico	%	0,69	
* Acido Eicosanoico	%	0,49	
* Acido Eicosenoico	%	0,26	
* Acido Beenico	%	0,11	
* Acido Lignocerico	%	0,06	

Segue Rapporto di prova n°: **20185218-001**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Panel Test		-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338/31 17/12/2013 All V Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All V Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All II
* Mediana Fruttato		4,6	
* Mediana Amaro		5,4	
* Mediana Piccante		5,2	
* Mediana Difetti		0	

----- CARATTERISTICHE DEL CAMPIONE -----

Classe merceologica secondo Reg CEE 2568/91 e s.m.i.

Dall'analisi effettuata l'olio risulta compatibile con la categoria: **EXTRA-VERGINE**

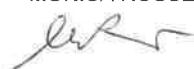
Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.
 Categoria merceologica: olio extravergine di oliva.

Responsabile/i di Settore

Capo Panel BARBARA ALFEI



MONICA ROSSETTI




LEGENDA

SB = Prova in subappalto
 p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura
 p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie
 PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca
 U.C. = Unità Campionaria

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.
 Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.
 I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.
 Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.
 L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.
 Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.
 Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

20 NOV. 2018 / 834