

**ASSAM**

Assam S.p.A. - Via S. Maria Maddalena, 10 - 60035 Jesi (AN) - Italy

**CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE**

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo  
 Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)  
 Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084  
 e-mail: laborjesi@assam.marche.it  
 Internet: www.assam.marche.it



LAB N° 1239 L

Rapporto di prova n°: **20195129-001**del: **15-nov-19**Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Dritta**Data Prelievo: **08-nov-19**Accettazione: **20195129**Data Arrivo Camp.: **08-nov-19**Data Inizio Prova: **11-nov-19** Data Fine Prova: **13-nov-19**

**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	<b>0,24</b>	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	<b>6,2</b>	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		<b>1,80</b>	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		<b>0,15</b>	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		<b>0,004</b>	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	<b>816</b>	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	%	<b>0,01</b>	
* Acido Palmitico	%	<b>15,92</b>	
* Acido Palmitoleico	%	<b>1,23</b>	
* Acido Eptadecanoico	%	<b>0,13</b>	
* Acido Eptadecenoico	%	<b>0,21</b>	
* Acido Stearico	%	<b>2,42</b>	
* Acido Oleico	%	<b>64,69</b>	
* Acido Linoleico	%	<b>13,80</b>	
* Acido Linolenico	%	<b>0,76</b>	
* Acido Eicosanoico	%	<b>0,37</b>	
* Acido Eicosenoico	%	<b>0,25</b>	
* Acido Beenico	%	<b>0,13</b>	
* Acido Lignocerico	%	<b>0,06</b>	

Segue Rapporto  
di prova n°: **20195129-001**

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		<b>5,8</b>	
* Mediana Amaro		<b>4,8</b>	
* Mediana Piccante		<b>5,4</b>	
* Mediana Difetti		<b>0</b>	

## ----- 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**

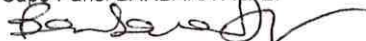
Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.

Categoria merceologica: olio extravergine di oliva.

L'analisi sensoriale viene effettuata presso i locali dedicati della sede ASSAM di Osimo - Via dell'Industria,1

**Responsabile/i di Settore**

Capo Panel BARBARA ALFEEI



MONICA ROSSETTI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.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.