

Rapporto di prova n°: **20205047-001**

del: **27-nov-20**

Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Dritta**

Data Prelievo: **12-nov-20**

Luogo Prelievo: **Collina**

Accettazione: **20205047**

Data Arrivo Camp.: **12-nov-20**

Data Inizio Prova: **19-nov-20** Data Fine Prova: **25-nov-20**

**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>0,23</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>7,4</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>1,92</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>0,17</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>879</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>14,78</b>	
* Acido Palmitoleico	%	<b>1,09</b>	
* Acido Eptadecanoico	%	<b>0,05</b>	
* Acido Eptadecenoico	%	<b>0,06</b>	
* Acido Stearico	%	<b>3,16</b>	
* Acido Oleico	%	<b>69,04</b>	
* Acido Linoleico	%	<b>10,28</b>	
* Acido Linolenico	%	<b>0,62</b>	
* Acido Eicosanoico	%	<b>0,51</b>	
* Acido Eicosenoico	%	<b>0,23</b>	
* Acido Beenico	%	<b>0,12</b>	
* Acido Lignocerico	%	<b>0,05</b>	

Segue Rapporto  
 di prova n°:

**20205047-001**

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		5,6	
* Mediana Amaro		5,1	
* Mediana Piccante		5,6	
* 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**

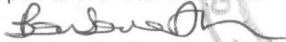
Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.

Categoria merceologica: olio extravergine di oliva.

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 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 ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, 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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

Fine rapporto di prova