

Rapporto di prova n°:	20215119-001	Spettabile: ORSINI DELIA AZ.AGR. C.DA FONTEMAGGIO, 7 65014 LORETO APRUTINO (PE)
del:	10-dic-21	
Descrizione:	Olio di oliva monovarietale Dritta	
Data Prelievo:	07-nov-21	
Accettazione:	20215119	
Data Arrivo Camp.:	12-nov-21	
Data Inizio Prova:	18-nov-21	Data Fine Prova: 02-dic-21
Trasporto a cura di:	CLIENTE	

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	0,18	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	8,8	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		1,67	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		0,12	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.caffeico	526	PP116 Rev.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	%	0,02	
* Acido Palmitico	%	15,45	
* Acido Palmitoleico	%	1,08	
* Acido Eptadecanoico	%	0,05	
* Acido Eptadecenoico	%	0,08	
* Acido Stearico	%	3,01	
* Acido Oleico	%	69,09	
* Acido Linoleico	%	9,81	
* Acido Linolenico	%	0,68	
* Acido Eicosanoico	%	0,40	
* Acido Eicosenoico	%	0,22	
* Acido Beenico	%	0,10	
* Acido Lignocerico	%	0,04	

Segue Rapporto
 di prova n°:

20215119-001

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		5,3	
* Mediana Piccante		4,2	
* Mediana Difetti		0	

- CARATTERISTICHE NON OGGETTO DI ACCREDITAMENTO -

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



SIMONE COPPARI

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%

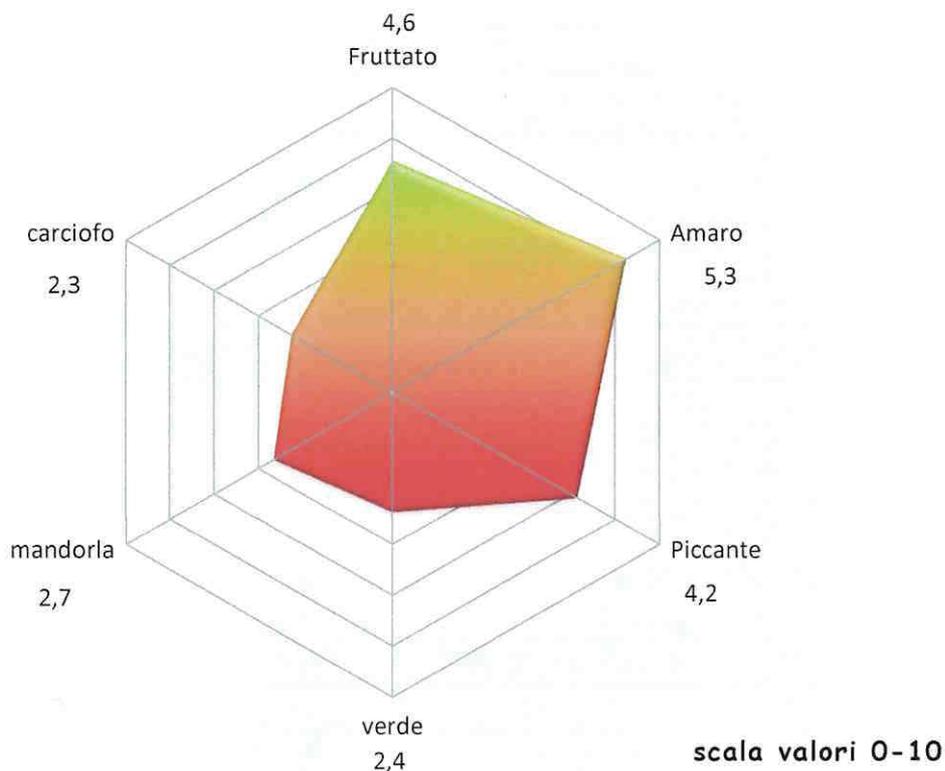
Le prove secondo metodo ISO 9622/IDF 141:2013 sono condotte utilizzando lo strumento FOSS Milkoscan FT+.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni fornite dal cliente, in particolare quelle relative al campione, tra cui: descrizione, data e luogo prelievo, lotto, superficie campionata per i supporti da superficie eventuali modalità e caratteristiche di campionamento e trasporto.

Fine rapporto di prova

Allegato al RDP N. (*) 20215119-001



Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Voto 7,4

Il Capo Panel
Barbara Alfei
Barbara Alfei

(*) Il presente profilo sensoriale descrive le caratteristiche del campione i cui riferimenti sono riportati nello specifico rapporto di prova di cui è parte integrante