

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

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	<b>0,18</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>8,8</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>1,67</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>0,12</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>0,003</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.caffeico	<b>526</b>	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	%	<b>0,02</b>	
* Acido Palmitico	%	<b>15,45</b>	
* Acido Palmitoleico	%	<b>1,08</b>	
* Acido Eptadecanoico	%	<b>0,05</b>	
* Acido Eptadecenoico	%	<b>0,08</b>	
* Acido Stearico	%	<b>3,01</b>	
* Acido Oleico	%	<b>69,09</b>	
* Acido Linoleico	%	<b>9,81</b>	
* Acido Linolenico	%	<b>0,68</b>	
* Acido Eicosanoico	%	<b>0,40</b>	
* Acido Eicosenoico	%	<b>0,22</b>	
* Acido Beenico	%	<b>0,10</b>	
* Acido Lignocerico	%	<b>0,04</b>	

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		<b>4,6</b>	
* Mediana Amaro		<b>5,3</b>	
* Mediana Piccante		<b>4,2</b>	
* Mediana Difetti		<b>0</b>	

**- 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%

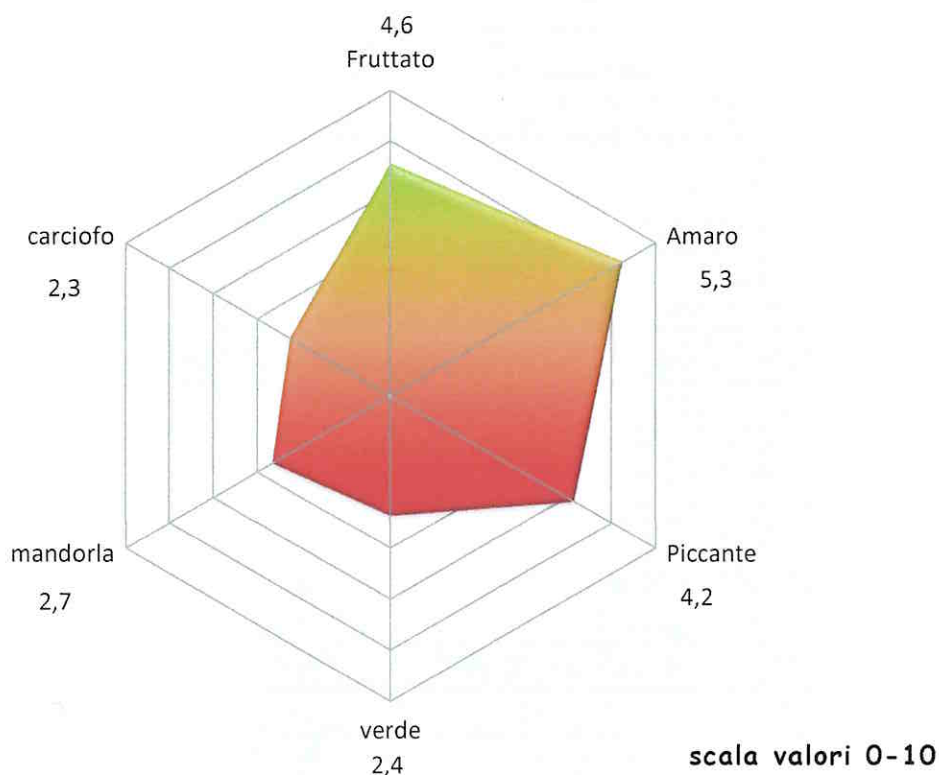
Le prove secondo metodo ISO 9622/IDF 141:2013 sono condotte utilizzando lo strumento FOSS Milkoscan FT+.

**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