

**CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE**

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)  
Tel.: 071-8081 Fax: 0731-221084  
e-mail: [laborjesi@amap.marche.it](mailto:laborjesi@amap.marche.it)  
Internet: [www.amap.marche.it](http://www.amap.marche.it)

PG12-M13 - E1R3 2022

Rapporto di prova n°: **20255028-001**

Data Rapp. Prova: **20-nov-25**  
Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Dritta**  
Data Prelievo: **28-ott-25**  
Data Arrivo Camp.: **30-ott-25** Data Inizio Prova: **10-nov-25**  
Data Fine Prova: **11-nov-25**  
Luogo Prelievo: **Loreto Apritino**  
Trasporto (a cura di): **CLIENTE**

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

Prova	U.M	Risultato	LQ	Recupero	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g a.oleico/ 100g	0,35	-	-	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017
n° Perossidi	meq.O2/Kg	7,8	-	-	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017
K232	E1%	1,88	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
K270	E1%	0,17	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
Delta K		0,002	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
* Polifenoli totali	mg/kg a.caffeico	495	-	-	PP116Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Composizione acidica		-	-	-	COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017
* Acido Miristico - C14:0	%	0,012	-	-	
* Acido Palmitico - C16:0	%	14,466	-	-	
* Acido Palmitoleico - C16:1	%	0,959	-	-	
* Acido Eptadecanoico - C17:0	%	0,041	-	-	
* Acido Eptadecenoico - C17:1	%	0,053	-	-	
* Acido Stearico - C18:0	%	3,21	-	-	
* Acido Oleico - C18:1	%	70,865	-	-	
* Acido Linoleico - C18:2	%	8,883	-	-	
* Acido Linolenico - C18:3	%	0,62	-	-	
* Acido Eicosanoico - C20:0	%	0,476	-	-	
* Acido Eicosenoico - C20:1	%	0,23	-	-	
* Acido Beenico - C22:0	%	0,122	-	-	

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

**LEGENDA**

SB=Prova in subappalto U.M.=Unità di Misura U.F.C.=Unità Formanti Colonie s.s.=su sostanza secca p/p=peso su peso p/V=peso su Volume PP=Procedura di Prova U.C.=Unità Campionaria L.Q.=Limite di Quantificazione

Questo rapporto di prova è firmato digitalmente!

Pagina 1\2

**CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE**

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)  
Tel.: 071-8081 Fax: 0731-221084  
e-mail: [laborjesi@amap.marche.it](mailto:laborjesi@amap.marche.it)  
Internet: [www.amap.marche.it](http://www.amap.marche.it)

PG12-M13 - E1R3 2022

Segue Rapporto di prova n°:	<b>20255028-001</b>
-----------------------------	---------------------

Prova	U.M	Risultato	LQ	Recupero	Metodo
* Acido Lignoceric - C24:0	%	0,063	-	-	
* Panel Test		-	-	-	COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018
* Mediana Fruttato		4,6	-	-	
* Mediana Amaro		5,4	-	-	
* Mediana Piccante		5	-	-	
* Mediana Difetti		0	-	-	

----- **FINE RAPPORTO DI PROVA** -----

**Capo Panel**  
BARBARA ALFEI

**Resp. del settore Agroambientale e Apicoltura**  
MONICA ROSSETTI

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 7218:2024

Per le analisi microbiologiche degli alimenti l'incertezza di misura estesa viene stimata secondo ISO 19036 e l'incertezza tipo combinata si assume uguale alla deviazione standard di riproducibilità intralaboratorio.

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 di analisi sensoriale vengono effettuate presso la sede di Osimo, via T. Edison n. 2

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

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, trasporto e riferimenti al produttore.

Il laboratorio è iscritto al n. 30 dell'Elenco Regionale dei laboratori autorizzati per l'autocontrollo.

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

**LEGENDA**

SB=Prova in subappalto U.M.=Unità di Misura U.F.C.=Unità Formanti Colonie s.s.=su sostanza secca p/p=peso su peso p/V=peso su Volume PP=Procedura di Prova U.C.=Unità Campionaria L.Q.=Limite di Quantificazione

Questo rapporto di prova è firmato digitalmente!

Pagina 2\2