

Rapporto di prova n°: **20195755-001**

del: **20-dic-19**

Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Carolea**

Data Prelievo: **13-dic-19**

Luogo Prelievo: **Calabria, Prov.Catanzaro**

Accettazione: **20195755**

Data Arrivo Camp.: **13-dic-19**

Data Inizio Prova: **16-dic-19** Data Fine Prova: **18-dic-19**

Spettabile:
ARCOBALENO AZ.AGR.DI ANITA REGENASS
LOC.PIANO DI PORRO SNC
88024 GIRIFALCO (CZ)

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	0,24	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	4,1	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		1,50	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		0,11	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.gallico	505	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	%	0,01	
* Acido Palmitico	%	13,28	
* Acido Palmitoleico	%	1,36	
* Acido Eptadecanoico	%	0,18	
* Acido Eptadecenoico	%	0,35	
* Acido Stearico	%	2,86	
* Acido Oleico	%	74,54	
* Acido Linoleico	%	5,66	
* Acido Linolenico	%	0,60	
* Acido Eicosanoico	%	0,54	
* Acido Eicosenoico	%	0,36	
* Acido Beenico	%	0,16	
* Acido Lignoceric	%	0,09	

Segue Rapporto
di prova n°: **20195755-001**

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		3,8	
* Mediana Amaro		4,1	
* Mediana Piccante		3,8	
* 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**

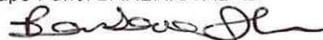
Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, maturo. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.

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 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 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