

Rapporto di
 prova n°:

20215639-001

del:

11-gen-22

 Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Carolea**

 Data Prelievo: **05-dic-21**

 Luogo Prelievo: **Calabria collina**

 Accettazione: **20215639**

 Data Arrivo Camp.: **09-dic-21**

 Data Inizio Prova: **21-dic-21** Data Fine Prova: **10-gen-22**

Spettabile:

**ARCOBALENO AZ.AGR.FAM.FRISINA
 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	0,20	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	6,1	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		1,57	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		0,004	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	393	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	%	0,01	
* Acido Palmitico	%	13,04	
* Acido Palmitoleico	%	1,00	
* Acido Eptadecanoico	%	0,05	
* Acido Eptadecenoico	%	0,07	
* Acido Stearico	%	2,31	
* Acido Oleico	%	75,33	
* Acido Linoleico	%	6,66	
* Acido Linolenico	%	0,71	
* Acido Eicosanoico	%	0,37	
* Acido Eicosenoico	%	0,31	
* Acido Beenico	%	0,10	
* Acido Lignocericico	%	0,05	

Segue Rapporto
 di prova n°:

20215639-001

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		5,8	
* Mediana Amaro		5,3	
* Mediana Piccante		5,5	
* 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**

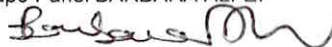
Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.

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



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%

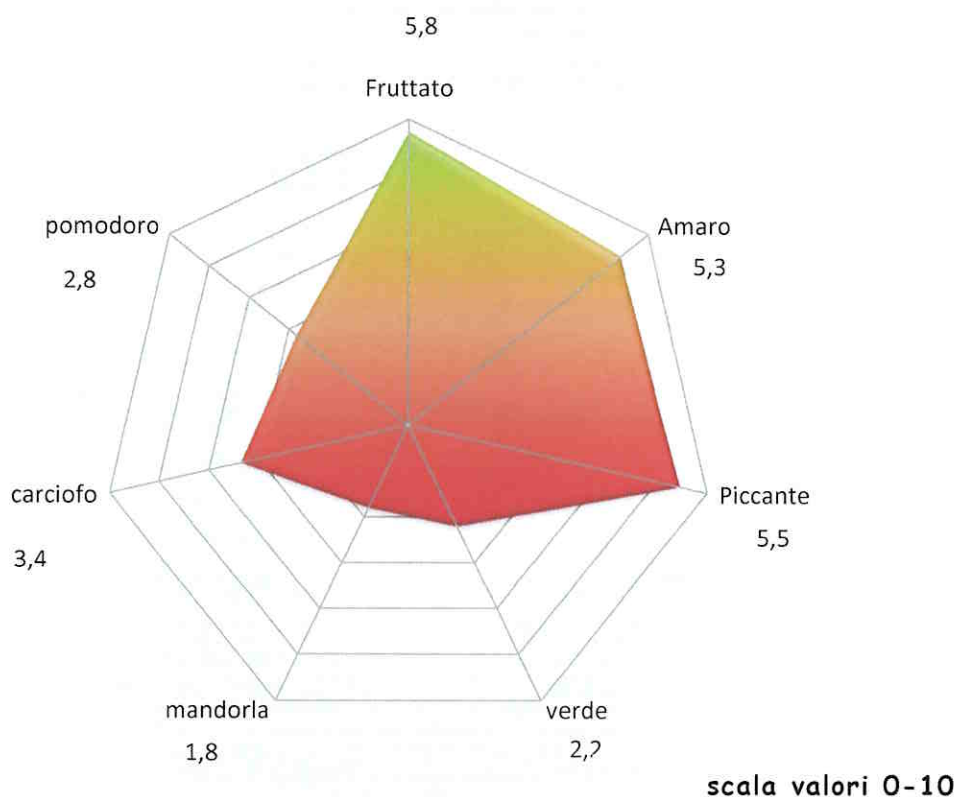
Le prove secondo metodo ISO 9622/IDF 141:2013 sono condotte utilizzando lo strumento FOSS Milkoscan FT+.

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. (*) 20215639-001



Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Voto 7,8

Il Capo Panel
Barbara Alfei