



Rapporto di  
prova n°:

**20225122-001**

del:

**14-nov-22**

Descrizione:

**Olio di oliva LECCINO**

Data Prelievo:

**08-nov-22**

Accettazione:

**20225122**

Data Arrivo Camp.:

**08-nov-22**

Data Inizio Prova:

**08-nov-22**

Data Fine Prova:

**10-nov-22**

**Spettabile:**

**CASAMURATA SOC.AGR.**

**C.DA VAL DI VELTRICA, 21**

**61040 MONDAVIO (PU)**

Trasporto a cura di:

**CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	<b>0,15</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>3,8</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>1,82</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>0,14</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>399</b>	PP116 Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Panel Test		<b>-</b>	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>5,2</b>	
* Mediana Amaro		<b>5,1</b>	
* Mediana Piccante		<b>5,0</b>	
* Mediana Difetti		<b>0</b>	



Segue Rapporto  
di prova n°:

**20225122-001**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
<b>- CARATTERISTICHE NON OGGETTO DI ACCREDITAMENTO -</b>			
Classe merceologica secondo Reg CEE 2568/91 e s.m.i.		<b>Dall'analisi effettuata l'olio risulta compatibile con la categoria: EXTRA- VERGINE</b>	

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 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 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

**Centro Agrochimico Regionale**

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel: 071 - 8081 Fax: 0731 - 221084

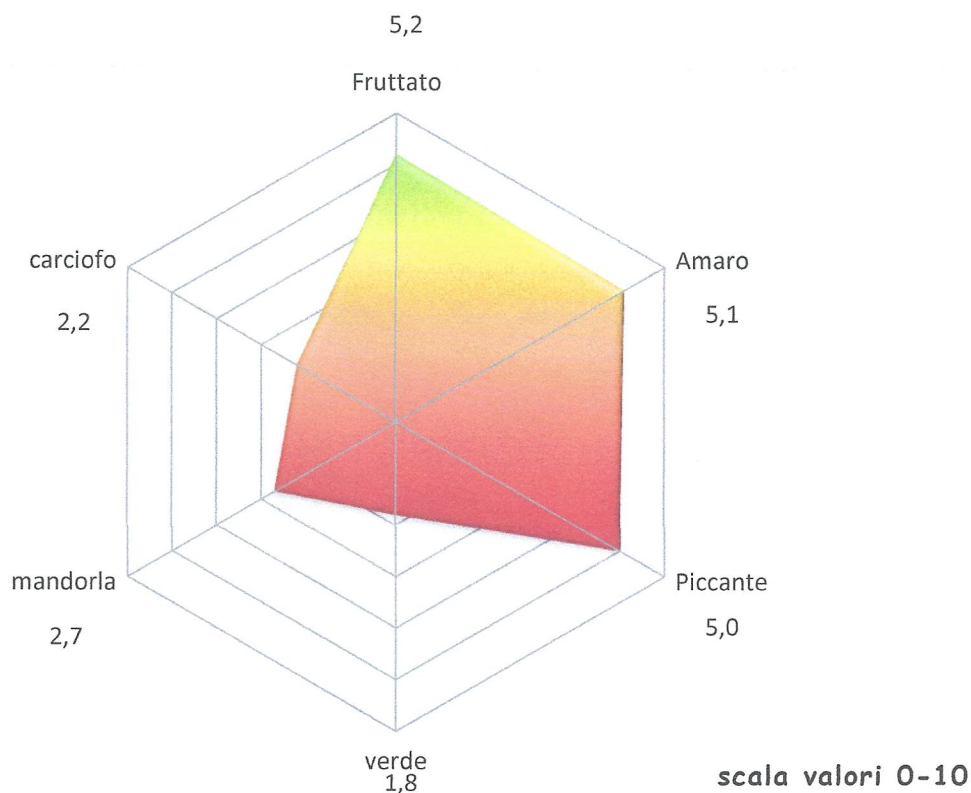
**Settore Analisi Sensoriale** - Via dell'Industria, 1

60027 Osimo (AN) Telefono: 071.808319 Fax 071.85979

Panel ASSAM, riconosciuto dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale)

T.28/ Doc.n.3/Rev.7 11.2003 e dal MIPAAF D.M. del 2 febbraio 2004

**Allegato al RDP N.<sup>(\*)</sup> 20225122-001**



Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Voto 7,6

**Il Capo Panel**

**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