



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
Trasporto a cura di: CLIENTE	

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

Segue Rapporto
di prova n°:**20225122-001**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
- 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


Barbara Alfei
Capo Panel
A.M.A.P.

MONICA ROSSETTI

U.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.s.= su sostanza secca
U.C. = Unità Campionaria**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su Volume**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

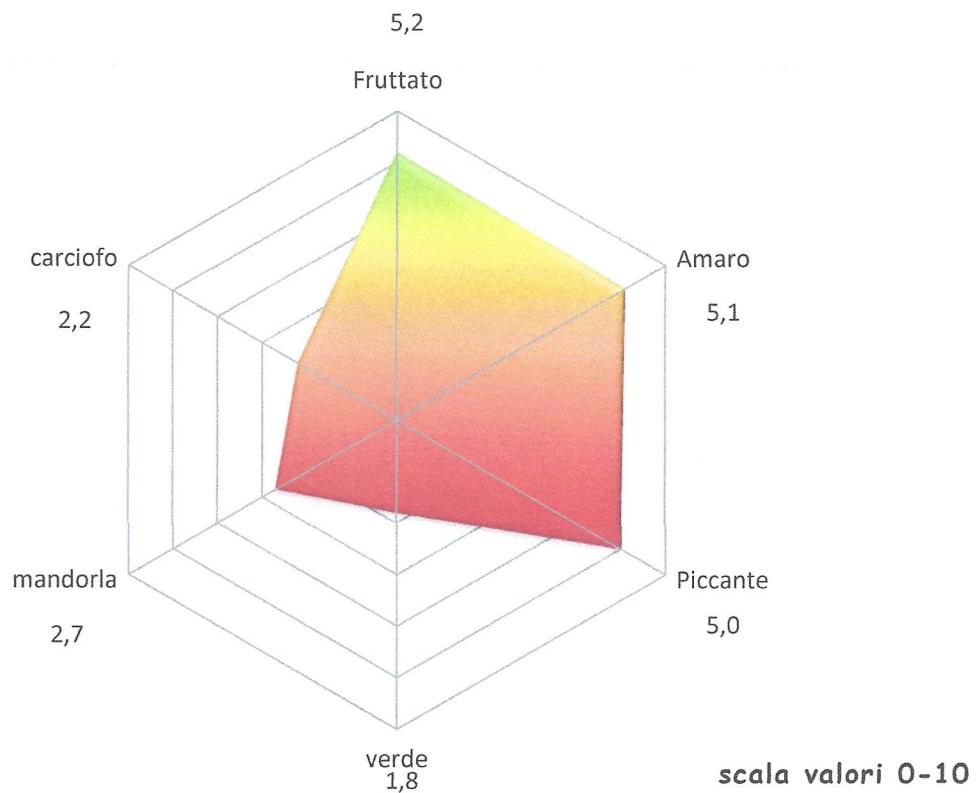
Settore Analisi Sensoriale - Via dell'Industria, 1

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.^(*) 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