

Rapporto di prova n°: **20210369-002**

del: **04-feb-21**

Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Coratina (Elite)**

Data Prelievo: **19-gen-21**

Luogo Prelievo: **Giovinazzo (Ba)**

Accettazione: **20210369**

Data Arrivo Camp.: **27-gen-21**

Data Inizio Prova: **28-gen-21** Data Fine Prova: **03-feb-21**

Spettabile:

ORTOPLANT DI DEPALO M. S.S.
VIA S.DACONTO, 41
70054 GIOVINAZZO (BA)

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	3,3	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		1,85	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		0,20	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
Deita K		0,005	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	1222	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	%	10,29	
* Acido Palmitoleico	%	0,42	
* Acido Eptadecanoico	%	0,04	
* Acido Eptadecenoico	%	0,07	
* Acido Stearico	%	2,71	
* Acido Oleico	%	79,37	
* Acido Linoleico	%	5,47	
* Acido Linolenico	%	0,75	
* Acido Eicosanoico	%	0,41	
* Acido Eicosenoico	%	0,33	
* Acido Beenico	%	0,10	
* Acido Lignocerico	%	0,04	

Segue Rapporto
di prova n°: **20210369-002**

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		6,1	
* Mediana Amaro		6,2	
* Mediana Piccante		6,3	
* 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 intenso, verde. Amaro intenso. Piccante intenso. Equilibrato.

Categoria merceologica: olio extravergine di oliva.

L'analisi sensoriale viene effettuata presso i locali dedicati della sede ASSAM di Jesi - Via dell'Industria, 1

Responsabile/i di settore

Capo Panel BARBARA ALPEI

MONICA ROSSETTI

LEGENDASB = 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