



SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

N. 8 del 28/11/2017

N. accettazione 20175515-001

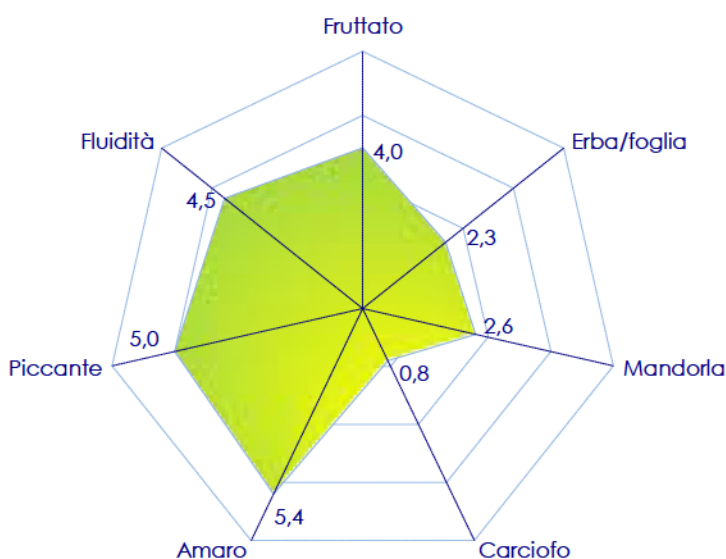
Fondazione Ferretti (Selva Società Cooperativa Sociale)

Via della Battaglia, 52 - 60022 - Castelfidardo (AN)

Olio Monovarietale

Raggia

Fruttato medio, tendenzialmente verde (foglia), con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media. Voto 7,4



Capo Panel ASSAM
Dott.ssa Barbara Alfei

Scala valori 0-10

Barbara Alfei

Rapporto di prova n°: **20175515-001**del: **11-dic-17**Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Raggia**Data Prelievo: **28-nov-17**Luogo Prelievo: **Selva di Castelfidardo (AN)**Accettazione: **20175515**Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**Data Inizio Prova: **28-nov-17** Data Fine Prova: **07-dic-17****Spettabile:**
FONDAZIONE FERRETTI
(SELVA SOC.COOP.SOCIALE)
VIA DELLA BATTAGLIA, 52
60022 CASTELFIDARDO (AN)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	9,9	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III
K232		2,05	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		0,15	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		0,002	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	780	PP037Rev.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		4	
* Mediana Amaro		5,4	
* Mediana Piccante		5	
* Mediana Difetti		0	

Segue Rapporto di prova n°: **20175515-001**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
-------	------	-----------	--------

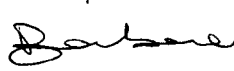
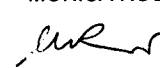
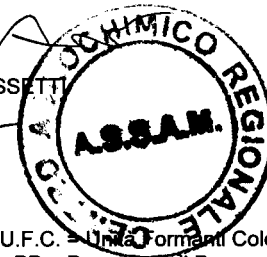
---- CARATTERISTICHE DEL CAMPIONE ----

Classe merceologica secondo Reg CEE
2568/91 e s.m.i.

Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.
Categoria merceologica: olio extravergine di oliva.

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 di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato 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.

28 DIC. 2017 / 891

Rapporto di Prova N. 5535/17

Firenze 22/12/2017

Committente: Agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare delle Marche - ASSAM -
Via Industria, 1 60027 Osimo Stazione (AN)

Numero campione: 5.535 **Data ricevimento:** 20/12/17

Categoria Merceologica: - OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato: Olio extravergine di oliva

Descrizione Campione: olio di oliva 20175515-001

Etichetta Campione:

Descrizione Sigillo: INTEGRO

Campione presentato da: committente

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Nella colonna Incertezza è riportata l'INCERTEZZA ESTESA, calcolata con livello di probabilità 95 % e $k = 2$, espressa nella stessa unità di misura del risultato.

I limiti riportati sono ricavati dalla legislazione vigente e sono espressi nella stessa unità di misura del risultato.

Il laboratorio garantisce l'aggiornamento di tali valori e mette a disposizione dei clienti che lo richiedano un documento (IO 10-1-1 rev.14) che riassume i riferimenti da cui tali limiti sono ricavati.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Unita' di misura	Valore	Incertezza	Limite
22/12/17	- ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI 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				
	<i>Miristico (C14:0)</i>	% m/m	0.01		Max 0,03
	<i>Palmitico (C16:0)</i>	% m/m	14.54	± 0.48	[7,5-20]
	<i>Palmitoleico (C16:1)</i>	% m/m	1.35	± 0.07	[0,3-3,5]
	<i>Eptadecanoico (C17:0)</i>	% m/m	0.04	± 0.01	Max 0,4
	<i>Eptadecenoico (C17:1)</i>	% m/m	0.08	± 0.01	Max 0,6
	<i>Stearico (C18:0)</i>	% m/m	2.50	± 0.12	[0,5-5]
	<i>Oleico (C18:1)</i>	% m/m	72.69	± 0.97	[55-83]
	<i>Linoleico (C18:2)</i>	% m/m	7.42	± 0.24	[2,5-21]
	<i>Arachico (C20:0)</i>	% m/m	0.38	± 0.06	Max 0,6
	<i>Linolenico (C18:3)</i>	% m/m	0.58	± 0.06	Max 1
	<i>Eicosenoico (C20:1)</i>	% m/m	0.26	± 0.06	Max 0,5
	<i>Beenico (C22:0)</i>	% m/m	0.08	± 0.03	Max 0,2
	<i>Lignoceroico (C24:0)</i>	% m/m	0.06	± 0.04	Max 0,2
	<i>Isomeri transoleici (trans-C18:1)</i>	% m/m	0.01		Max 0,05
	<i>Isomeri translinoleici (trans-C18:2)</i>	% m/m	0.01		
	<i>Isomeri translinolenici (trans-C18:3)</i>	% m/m	< 0.01		
	<i>Isomeri translinoleici+translinolenici (trans-C18:2+ trans-C18:3)</i>	% m/m	0.01		Max 0,05

Rapporto di Prova N. 5535/17

MAMMOLI VERONICA

Gli Analisti



Il Responsabile del Laboratorio

(*dott. chim. Laura Mazzanti*)

