

Rapporto di prova n°: **20205370-001**

del: **21-dic-20**

Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Leccino**

Data Prelievo: **01-dic-20**

Luogo Prelievo: **Selva di Castelfidardo**

Accettazione: **20205370**

Data Arrivo Camp.: **01-dic-20**

Data Inizio Prova: **17-dic-20**      Data Fine Prova: **21-dic-20**

**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	<b>0,17</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>9,0</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>1,98</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>0,13</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>0,002</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.gallico	<b>586</b>	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	%	<b>0,01</b>	
* Acido Palmitico	%	<b>15,78</b>	
* Acido Palmitoleico	%	<b>1,22</b>	
* Acido Eptadecanoico	%	<b>0,03</b>	
* Acido Eptadecenoico	%	<b>0,06</b>	
* Acido Stearico	%	<b>1,99</b>	
* Acido Oleico	%	<b>71,99</b>	
* Acido Linoleico	%	<b>7,40</b>	
* Acido Linolenico	%	<b>0,63</b>	
* Acido Eicosanoico	%	<b>0,37</b>	
* Acido Eicosenoico	%	<b>0,22</b>	
* Acido Beenico	%	<b>0,07</b>	
* Acido Lignoceric	%	<b>0,04</b>	

Segue Rapporto di prova n°: **20205370-001**

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		4,6	
* Mediana Amaro		5,1	
* Mediana Piccante		4,7	
* Mediana Difetti		0	

----- CARATTERISTICHE DEL CAMPIONE -----

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 ALFÈ

*Barbara Alfè*

MONICA ROSSETTI

*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

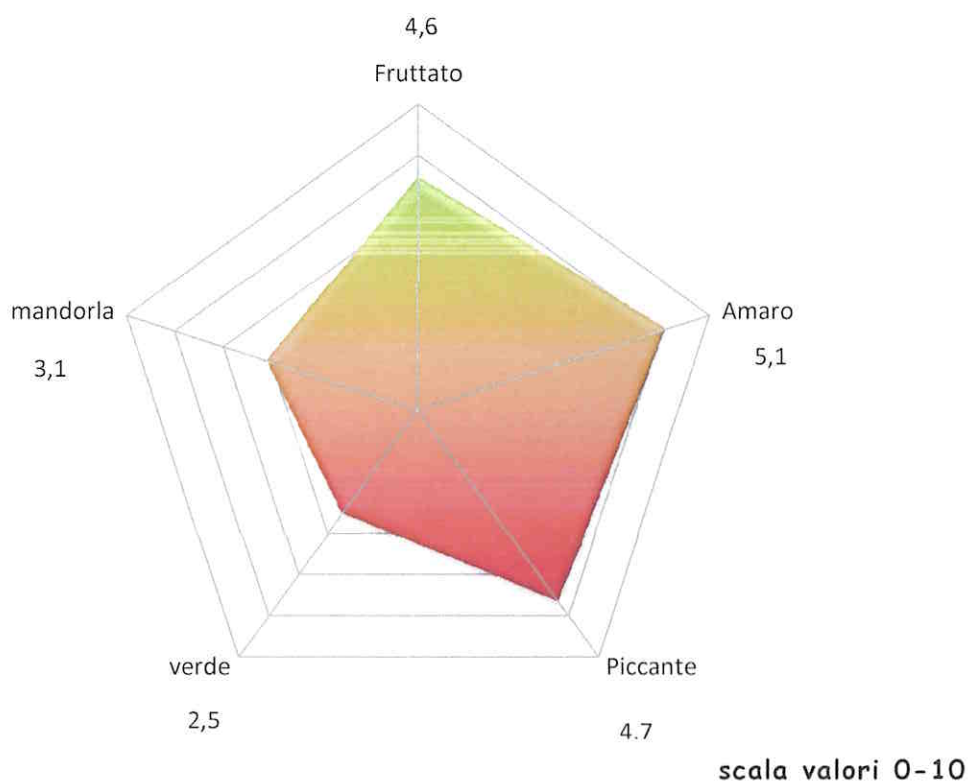
s.s. = su sostanza secca  
 U.C. = Unità Campionaria

**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%

Fine rapporto di prova

Allegato al RDP N.<sup>(\*)</sup> 20205370-001



Fruttato medio, di tipo verde, con sentore di mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità. Voto 6,8

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