

Rapporto di prova n°: **20215845-001**
del: **14-gen-22**
Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Mignola**
Data Prelievo: **09-dic-21**
Luogo Prelievo: **Castelfidardo (AN)**
Accettazione: **20215845**
Data Arrivo Camp.: **16-dic-21**
Data Inizio Prova: **21-dic-21** Data Fine Prova: **11-gen-22**

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	0,18	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	8,5	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		2,02	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		0,13	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.caffeico	480	PP116 Rev.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	%	15,15	
* Acido Palmitoleico	%	1,71	
* Acido Eptadecanoico	%	0,05	
* Acido Eptadecenoico	%	0,10	
* Acido Stearico	%	2,21	
* Acido Oleico	%	69,46	
* Acido Linoleico	%	10,08	
* Acido Linolenico	%	0,60	
* Acido Eicosanoico	%	0,30	
* Acido Eicosenoico	%	0,24	
* Acido Beenico	%	0,06	
* Acido Lignocerico	%	0,03	

Segue Rapporto di prova n°: **20215845-001**

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		4,1	
* Mediana Amaro		3,9	
* Mediana Piccante		4,3	
* 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 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

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%

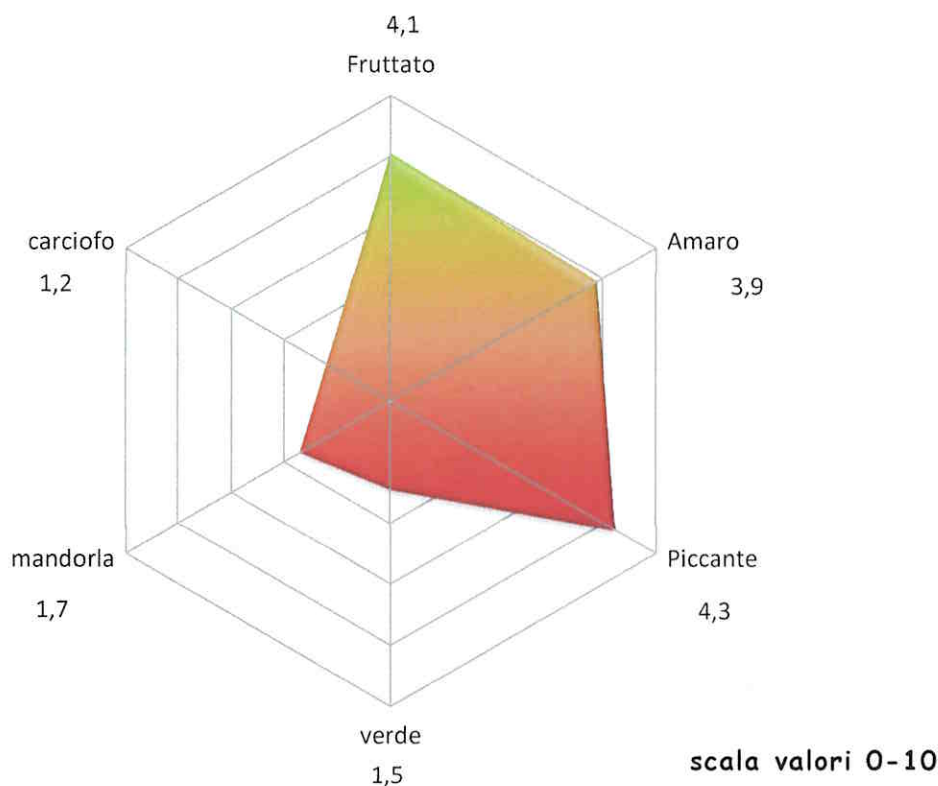
Le prove secondo metodo ISO 9622/IDF 141:2013 sono condotte utilizzando lo strumento FOSS Milkoscan FT+.

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

Allegato al RDP N. (*) 20215845-001



Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori di mandorla e carciofo.
Note di amaro di intensità medio-leggera; piccante medio. Voto 6,6

Il Capo Panel
Barbara Alfei