



Rapporto di prova n°: **20225306-002**
 del: **22-nov-22**
 Descrizione: **Olio di oliva Lotto C15**

Spettabile:
CASSINI PAOLO
VIA ROMA, 62
18035 ISOLABONA (IM)

Data Prelievo: **12-nov-22**
 Luogo Prelievo: **Isolabona**
 Accettazione: **20225306**
 Data Arrivo Camp.: **16-nov-22**
 Data Inizio Prova: **16-nov-22** Data Fine Prova: **18-nov-22**

Trasporto a cura di: **CORRIERE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	0,25	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	9,7	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		1,86	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		0,003	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	458	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	%	12,93	
* Acido Palmitoleico	%	1,05	
* Acido Eptadecanoico	%	0,04	
* Acido Eptadecenoico	%	0,08	
* Acido Stearico	%	2,34	
* Acido Oleico	%	72,78	
* Acido Linoleico	%	9,24	
* Acido Linolenico	%	0,67	
* Acido Eicosanoico	%	0,39	
* Acido Eicosenoico	%	0,33	
* Acido Beenico	%	0,10	
* Acido Lignocericico	%	0,05	



LAB N° 1239 L

Segue Rapporto
di prova n°:

20225306-002

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	

Responsabile/i di Settore

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 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