

Rapporto di prova n°: **20180040-002**

del: **12-gen-18**

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

Descrizione: **Olio di oliva: EXTREMUM G.CR COLABELLA LOTTO C/2 2017/18**

Data Prelievo: **08-gen-18**

Accettazione: **20180040**

Data Arrivo Camp.: **08-gen-18**

Data Inizio Prova: **08-gen-18** Data Fine Prova: **10-gen-18**

Trasporto a cura di: **CORRIERE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	<b>0,13</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>4,5</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>1,55</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>0,12</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>742</b>	PP037Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Composizione acilica		-	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>0,006</b>	
* Acido Palmitico	%	<b>10,92</b>	
* Acido Palmitoleico	%	<b>0,700</b>	
* Acido Eptadecanoico	%	<b>0,046</b>	
* Acido Eptadecenoico	%	<b>0,095</b>	
* Acido Stearico	%	<b>2,210</b>	
* Acido Oleico	%	<b>77,95</b>	
* Acido Linoleico	%	<b>6,83</b>	
* Acido Linolenico	%	<b>0,528</b>	
* Acido Eicosanoico	%	<b>0,318</b>	
* Acido Eicosenoico	%	<b>0,270</b>	
* Acido Beenico	%	<b>0,094</b>	
* Acido Lignocerico	%	<b>0,036</b>	

Segue Rapporto di prova n°: **20180040-002**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
---- CARATTERISTICHE DEL CAMPIONE ----			
Classe merceologica secondo Reg CEE 2568/91 e s.m.i.		<b>Dall'analisi effettuata l'olio risulta compatibile con la categoria: EXTRA-VERGINE</b>	

Responsabile/i di Settore  
**MONICA ROSSETTI**



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie s.s. = su sostanza secca  
 p/p = peso su peso p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova 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.

18 GEN. 2018 / 65