

Rapporto di prova n°: **20195451-001**del: **09-dic-19**Descrizione: **Olio di oliva monocultivar Taggiasca Lotto C5**Data Prelievo: **24-nov-19**Luogo Prelievo: **Isolabona**Accettazione: **20195451**Data Arrivo Camp.: **27-nov-19**Data Inizio Prova: **28-nov-19** Data Fine Prova: **03-dic-19**Spettabile:
CASSINI PAOLO
VIA ROMA, 62
18035 ISOLABONA (IM)Trasporto a cura di: **CORRIERE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	0,35	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	8,2	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		1,63	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		0,11	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		0,001	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	592	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	%	0,01	
* Acido Palmitico	%	13,20	
* Acido Palmitoleico	%	1,00	
* Acido Eptadecanoico	%	0,04	
* Acido Eptadecenoico	%	0,08	
* Acido Stearico	%	1,93	
* Acido Oleico	%	73,07	
* Acido Linoleico	%	9,42	
* Acido Linolenico	%	0,53	
* Acido Eicosanoico	%	0,32	
* Acido Eicosenoico	%	0,29	
* Acido Beenico	%	0,09	
* Acido Lignocerico	%	0,04	

ASSAM

Agenzia Servizi Settore Agrochimico Marche

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo
 Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
 Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
 e-mail: laborjesi@assam.marche.it
 Internet: www.assam.marche.it



LAB N° 1239 L

Segue Rapporto
 di prova n°: **20195451-001**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
---- 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	

Responsabile/i di Settore
 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

09 DIC. 2019 / 876