

Rapporto di prova n°: **20210088-005**del: **19-gen-21**Descrizione: **Olio di oliva LOTTO C6 EXTREMUM**Data Prelievo: **11-gen-21**Luogo Prelievo: **Isolabona (IM)**Accettazione: **20210088**Data Arrivo Camp.: **12-gen-21**Data Inizio Prova: **13-gen-21** Data Fine Prova: **15-gen-21**

Spettabile:

**CASSINI PAOLO****VIA ROMA, 62****18035 ISOLABONA (IM)**Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	<b>0,18</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>4,8</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>1,41</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>0,09</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>350</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>11,77</b>	
* Acido Palmitoleico	%	<b>0,76</b>	
* Acido Eptadecanoico	%	<b>0,04</b>	
* Acido Eptadecenoico	%	<b>0,09</b>	
* Acido Stearico	%	<b>1,91</b>	
* Acido Oleico	%	<b>76,90</b>	
* Acido Linoleico	%	<b>6,96</b>	
* Acido Linolenico	%	<b>0,68</b>	
* Acido Eicosanoico	%	<b>0,36</b>	
* Acido Eicosenoico	%	<b>0,34</b>	
* Acido Beenico	%	<b>0,11</b>	
* Acido Lignocerico	%	<b>0,06</b>	

Segue Rapporto  
di prova n°: **20210088-005**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
<b>- CARATTERISTICHE NON OGGETTO DI ACCREDITAMENTO -</b>			
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  
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%

Fine rapporto di prova