

Rapporto di  
prova n°:**20175516-002**

del:

**11-dic-17**

Descrizione:

**Olio di oliva monovarietale Leccio del Corno**

Data Prelievo:

**28-nov-17**

Accettazione:

**20175516**

Data Arrivo Camp.:

**28-nov-17**

Data Inizio Prova:

**28-nov-17**

Data Fine Prova:

**07-dic-17****Spettabile:****FORCELLA SOC.AGR.  
VIA RIVIERA, 285  
65123 PESCARA (PE)**

Trasporto a cura di:

**CLIENTE**

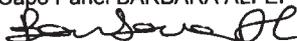
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	<b>0,14</b>	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg. UE 2016/1227 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All I
n° Perossidi	meq.oss/Kg	<b>5,5</b>	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III
K232		<b>1,80</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>0,15</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>0,004</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>768</b>	PP037Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* 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		<b>5</b>	
* Mediana Amaro		<b>5</b>	
* Mediana Piccante		<b>5,8</b>	
* Mediana Difetti		<b>0</b>	

Segue Rapporto  
di prova n°: **20175516-002**

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>	
Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato. Categoria merceologica: olio extravergine di oliva.			

**Responsabile/i di Settore**

Capo Panel BARBARA ALFEI



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 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.

28 DIC. 2017 | 892

## Rapporto di Prova N. 5538/17

Firenze 22/12/2017

**Committente:** Agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare delle Marche - ASSAM -  
Via Industria, 1 60027 Osimo Stazione (AN)

**Numero campione:** 5.538      **Data ricevimento:** 20/12/17  
**Categoria merceologica:** - OLI ALIMENTARI  
**Prodotto dichiarato:** Olio extravergine di oliva  
**Descrizione Campione:** olio di oliva 20175516-002  
**Etichetta Campione:**  
**Descrizione Sigillo:** INTEGRO  
**Campione presentato da:** committente

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Nella colonna Incertezza è riportata l'INCERTEZZA ESTESA, calcolata con livello di probabilità 95 % e  $k = 2$ , espressa nella stessa unità di misura del risultato.

I limiti riportati sono ricavati dalla legislazione vigente e sono espressi nella stessa unità di misura del risultato.

Il laboratorio garantisce l'aggiornamento di tali valori e mette a disposizione dei clienti che lo richiedono un documento (IO 10-1-1 rev.14) che riassume i riferimenti da cui tali limiti sono ricavati.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Unita' di misura	Valore	Incertezza	Limite
22/12/17	- <b>ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI</b> 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				
	<i>Miristico (C14:0)</i>	% m/m	<b>0.01</b>		Max 0,03
	<i>Palmitico (C16:0)</i>	% m/m	<b>11.85</b>	± 0.48	[7,5-20]
	<i>Palmitoleico (C16:1)</i>	% m/m	<b>0.73</b>	± 0.07	[0,3-3,5]
	<i>Eptadecanoico (C17:0)</i>	% m/m	<b>0.04</b>	± 0.01	Max 0,4
	<i>Eptadecenoico (C17:1)</i>	% m/m	<b>0.07</b>	± 0.01	Max 0,6
	<i>Stearico (C18:0)</i>	% m/m	<b>2.27</b>	± 0.12	[0,5-5]
	<i>Oleico (C18:1)</i>	% m/m	<b>77.83</b>	± 0.97	[55-83]
	<i>Linoleico (C18:2)</i>	% m/m	<b>5.67</b>	± 0.24	[2,5-21]
	<i>Arachico (C20:0)</i>	% m/m	<b>0.36</b>	± 0.06	Max 0,6
	<i>Linolenico (C18:3)</i>	% m/m	<b>0.71</b>	± 0.06	Max 1
	<i>Eicosenoico (C20:1)</i>	% m/m	<b>0.32</b>	± 0.06	Max 0,5
	<i>Beenico (C22:0)</i>	% m/m	<b>0.09</b>	± 0.03	Max 0,2
	<i>Lignoceroico (C24:0)</i>	% m/m	<b>0.04</b>	± 0.04	Max 0,2
	<i>Isomeri transoleici (trans-C18:1)</i>	% m/m	<b>0.01</b>		Max 0,05
	<i>Isomeri translinoleici (trans-C18:2)</i>	% m/m	<b>&lt; 0,01</b>		
	<i>Isomeri translinolenici (trans-C18:3)</i>	% m/m	<b>&lt; 0,01</b>		
	<i>Isomeri translinoleici+translinolenici (trans-C18:2+ trans-C18:3)</i>	% m/m	<b>&lt; 0,01</b>		Max 0,05

ANALYTICAL FOOD



LAB N° 0386

**Rapporto di Prova N. 5538/17**

MAMMOLI VERONICA

Gli Analisti

**Il Responsabile del Laboratorio**

(dott. chim. Laura Mazzanti)

28 DIC. 2017 | 892