

Rapporto di prova n°: **20205871-001**

 del: **15-gen-21**

 Descrizione: **Olio di oliva TRIBOLI**

 Data Prelievo: **21-dic-20**

 Luogo Prelievo: **Impruneta**

 Accettazione: **20205871**

 Data Arrivo Camp.: **28-dic-20**

 Data Inizio Prova: **07-gen-21**      Data Fine Prova: **14-gen-21**
**Spettabile:**  
**FATTORIA TRIBOLI SOCIETA' SEMPLICE**  
**AGRICOLA**  
**VIA DI CAPPELLO, 44**  
**50023 IMPRUNETA (FI)**

 Trasporto a cura di: **CORRIERE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	<b>0,23</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>7,1</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>1,89</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>0,005</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>962</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>14,94</b>	
* Acido Palmitoleico	%	<b>1,01</b>	
* Acido Eptadecanoico	%	<b>0,04</b>	
* Acido Eptadecenoico	%	<b>0,09</b>	
* Acido Stearico	%	<b>1,89</b>	
* Acido Oleico	%	<b>73,86</b>	
* Acido Linoleico	%	<b>6,92</b>	
* Acido Linolenico	%	<b>0,65</b>	
* Acido Eicosanoico	%	<b>0,27</b>	
* Acido Eicosenoico	%	<b>0,24</b>	
* Acido Beenico	%	<b>0,07</b>	
* Acido Lignocericico	%	<b>0,03</b>	



Segue Rapporto di prova n°: **20205871-001**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* 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>5,5</b>	
* Mediana Amaro		<b>5,8</b>	
* Mediana Piccante		<b>5,8</b>	
* Mediana Difetti		<b>0</b>	

**- 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**

Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.

Categoria merceologica: *olio extravergine di oliva.*

L'analisi sensoriale viene effettuata presso i locali dedicati della sede ASSAM di Osimo - Via dell'Industria, 1

Responsabile/i di Settore

Capo Panel BARBARA ALFEI

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%

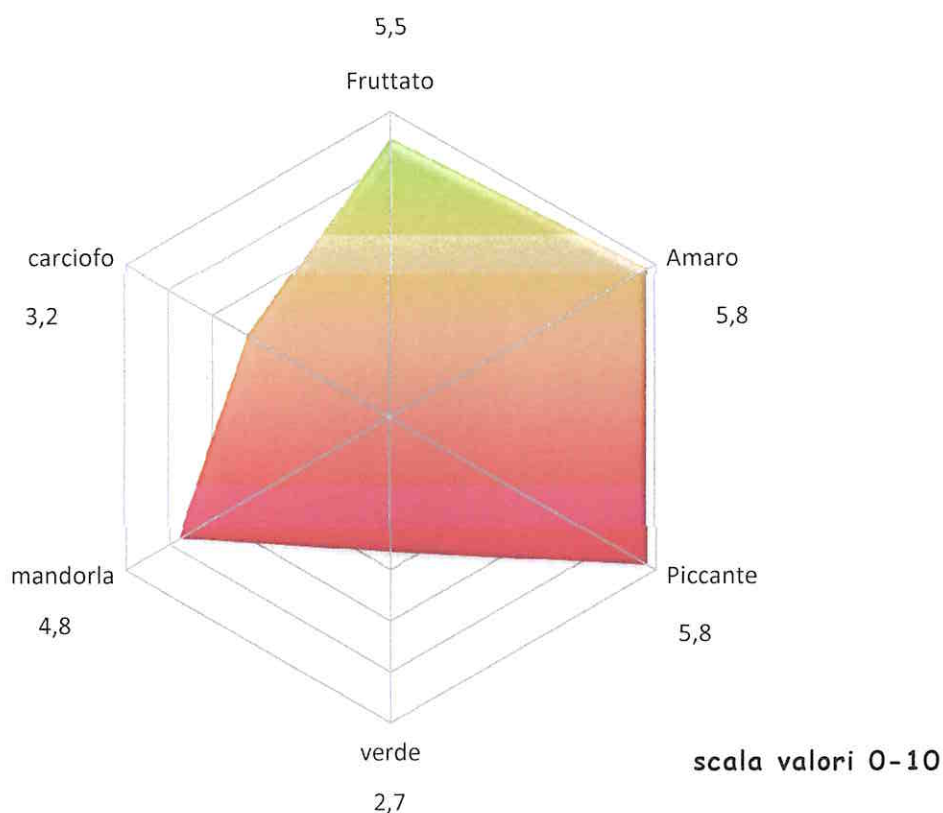
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

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

Allegato al RDP N. (\*) 20205871-001



Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Voto 7,7

Il Capo Panel

Barbara Alfei