

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
 Tel.: 071-8081 Fax: 0731-221084
 e-mail: laborjesi@amap.marche.it
 Internet: www.amap.marche.it


 Rapporto di prova n°: **20230417-001**

 Data Rapp. Prova: **07-feb-23**

 Descrizione: **Olio di oliva Fattoria Triboli Lotto 2022GA**

 Data Prelievo: **24-feb-23**

 Data Arrivo Camp.: **26-gen-23**

 Data Inizio Prova: **31-gen-23**

 Data Fine Prova: **08-feb-23**

 Trasporto (a cura di): **CORRIERE**

Spettabile:

**FATTORIA TRIBOLI SOCIETA' SEMPLICE
 AGRICOLA**
**VIA DI CAPPELLO, 44
 50023 IMPRUNETA (FI)**

Prova	U.M	Risultato	LQ	Recupero	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	0,23	-	-	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017
n° Perossidi	meq.oss/Kg	4,9	-	-	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017
K232		1,72	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
K270		0,13	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
Delta K		0,004	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
* Polifenoli totali	mg/kg a.caffeico	495	-	-	PP116Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Composizione acidica		-	-	-	COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017
* Acido Miristico - C14:0	%	0,009	-	-	
* Acido Palmitico - C16:0	%	13,675	-	-	
* Acido Palmitoleico - C16:1	%	1,129	-	-	
* Acido Eptadecanoico - C17:0	%	0,046	-	-	
* Acido Eptadecenoico - C17:1	%	0,12	-	-	
* Acido Stearico - C18:0	%	1,882	-	-	
* Acido Oleico - C18:1	%	74,413	-	-	
* Acido Linoleico - C18:2	%	7,217	-	-	
* Acido Linolenico - C18:3	%	0,728	-	-	
* Acido Eicosanoico - C20:0	%	0,334	-	-	
* Acido Eicosenoico - C20:1	%	0,3	-	-	
* Acido Beenico - C22:0	%	0,095	-	-	

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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 L.Q.=Limite di Quantificazione

Questo campione è firmato digitalmente!

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel.: 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@amap.marche.it
Internet: www.amap.marche.it



Segue Rapporto di prova n°:

20230417-001

Prova	U.M	Risultato	LQ	Recupero	Metodo
* Acido Lignoceric - C24:0	%	0,052	-	-	
* Panel Test		-	-	-	COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018
* Mediana Fruttato		5,1	-	-	
* Mediana Amaro		5,8	-	-	
* Mediana Piccante		5,5	-	-	
* Mediana Difetti		0	-	-	

FINE RAPPORTO DI PROVA**Capo Panel**

BARBARA ALFEI

Resp. del settore Agroambientale e Apicoltura

MONICA ROSSETTI

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%.

Le prove di analisi sensoriale vengono effettuate presso la sede di Osimo, via dell'Industria n. 1.

Le prove secondo metodo ISO 9622/141:2013 sono condotte utilizzando lo strumento FOSS Milkoscan FT+.

Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni fornite dal cliente, in particolare quelle relative al campione, tra cui: descrizione, data e luogo prelievo, lotto, superficie campionata per i supporti da superficie, eventuali modalità e caratteristiche di campionamento, trasporto e riferimenti al produttore.

Il laboratorio è iscritto al n. 30 dell'Elenco Regionale dei laboratori autorizzati per l'autocontrollo.

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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 L.Q.=Limite di Quantificazione

Questo campione è firmato digitalmente!

Settore Agroambientale

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel: 071 808400 Fax: 0731 221084

Autorizzato dal Min. Politiche Agricole per le analisi nel settore olivicolo

Settore Analisi Sensoriale

Via dell'Industria, 1 60027 Osimo (AN)

071 808319 Fax 071 85979

Panel AMAP, riconosciuto dal MIPAAF D.M. del 02/02/04

Tel:

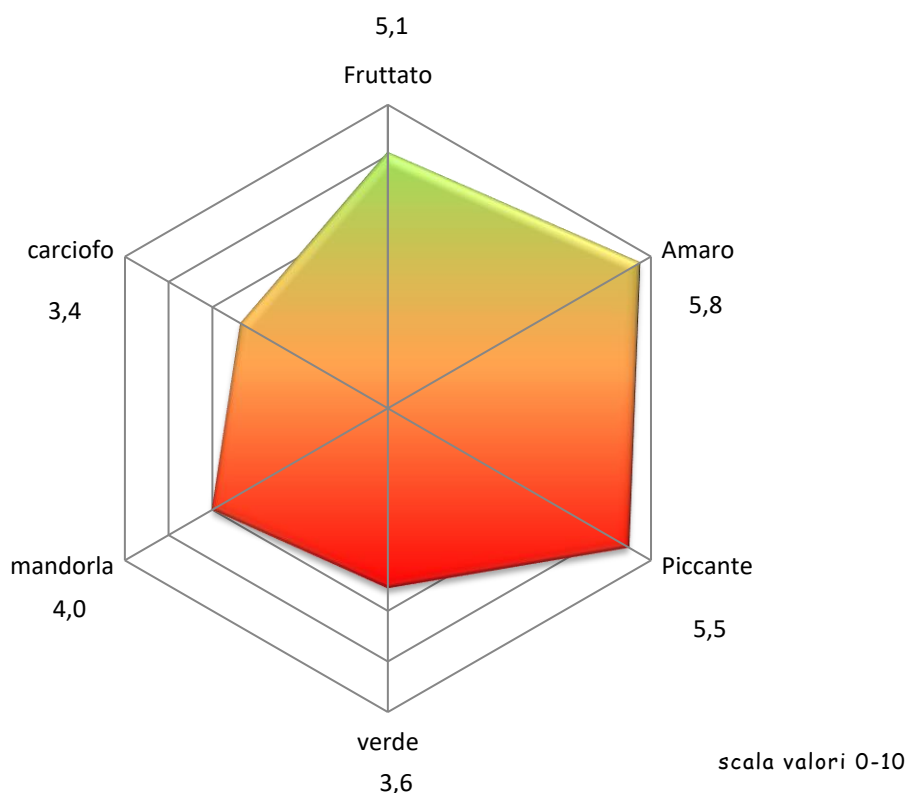
Allegato al RDP N. (*)

20230417-001

Dalle analisi effettuate il campione d'olio risulta compatibile con le indicazioni riportate di seguito:

Categoria merceologica

Olio Extravergine di Oliva



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

Indicazioni etichettatura

Fruttato verde medio. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.

(*): Il presente profilo sensoriale descrive le caratteristiche del campione i cui riferimenti sono riportati nello specifico rapporto di prova di cui è parte integrante