

Rapporto di prova n°: **20215988-001**  
 del: **13-gen-22**  
 Descrizione: **Olio di oliva IGP BIO 2021**  
 Data Prelievo: **22-dic-21**  
 Accettazione: **20215988**  
 Data Arrivo Camp.: **23-dic-21**  
 Data Inizio Prova: **29-dic-21**      Data Fine Prova: **11-gen-22**

**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>0,25</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>5,2</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>2,05</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>0,19</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>0,006</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.caffeico	<b>707</b>	PP116 Rev.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>13,27</b>	
* Acido Palmitoleico	%	<b>1,01</b>	
* Acido Eptadecanoico	%	<b>0,04</b>	
* Acido Eptadecenoico	%	<b>0,08</b>	
* Acido Stearico	%	<b>2,28</b>	
* Acido Oleico	%	<b>74,84</b>	
* Acido Linoleico	%	<b>7,08</b>	
* Acido Linolenico	%	<b>0,63</b>	
* Acido Eicosanoico	%	<b>0,35</b>	
* Acido Eicosenoico	%	<b>0,27</b>	
* Acido Beenico	%	<b>0,10</b>	
* Acido Lignoceric	%	<b>0,05</b>	

Segue Rapporto  
di prova n°: **20215988-001**

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>5,3</b>	
* Mediana Amaro		<b>5,8</b>	
* Mediana Piccante		<b>5,9</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 ALFELI



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%

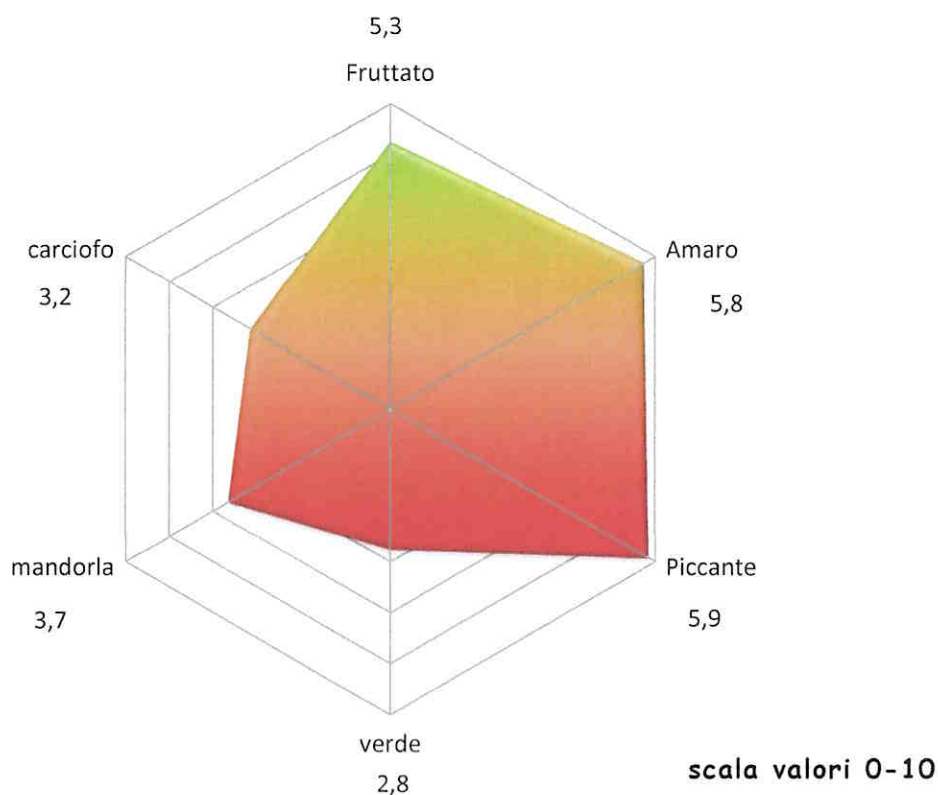
Le prove secondo metodo ISO 9622/IDF 141:2013 sono condotte utilizzando lo strumento FOSS Milkoscan FT+.

**INFORMAZIONI AGGIUNTIVE**

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 e trasporto.

Fine rapporto di prova

Allegato al RDP N. (\*) 20215988-001



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

Il Capo Panel

Barbara Alfei

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