

Spett.Le
 Collegio Toscano degli Olivicoltori
 OL.MA. S.a.c.
 Località Madonnino, 3
 58030 Montepescali Scalo GR

Rapporto di Prova n° 1703636.02 del 16/11/2017

Campione N°	1703636.02	Data Accettazione	13/11/2017	Inizio Prove	13/11/2017	Fine Prove	16/11/2017
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Dati di Accettazione

Olio d'Oliva - Olio Extra Vergine di Oliva

Descrizione Campione: Olio Extravergine di Oliva Atto a Divenire IGP Toscano Cisterna S 66 - Sirtori Alessandra - Lotto B2017S66 - Campagna 2017/2018

Campionamento: A cura del Committente

Data Ricevimento Campione: 13/11/2017

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	L.O.Q.	LIMITE	NOTA
Acidità <small># 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 28/07/2016</small>	0,37		% (Acido Oleico)		0,8 ⁽¹⁾	
Numero di Perossidi <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. III</small>	5,5		mEq O2/kg		20 ⁽¹⁾	
Analisi Spettrofotometrica nell'Ultravioletto						
K 232 <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. IX + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. III</small>	1,42		Abs		2,5 ⁽¹⁾	
K 264 <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. IX + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. III</small>	0,198		Abs			
K 268 <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. IX + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. III</small>	0,187		Abs		0,22 ⁽¹⁾	
K 272 <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. IX + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. III</small>	0,184		Abs			
Delta-K <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. IX + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. III</small>	0,004		Abs		0,01 ⁽¹⁾	
Esteri Metilici degli Acidi Grassi						
Acido Miristico (C14:0) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	0,009	±0,001	%		0,03 ⁽¹⁾	
Acido Palmitico (C16:0) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	13,64	±0,29	%			
Acido Palmitoleico (C16:1) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	1,32	±0,06	%			
Acido Margarico (C17:0) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	0,037	±0,003	%			
Acido Margaroleico (C17:1) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	0,078	±0,006	%			
Acido Stearico (C18:0) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	2,30	±0,06	%			
Acido trans-Oleico (trans-C18:1) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	0,014	±0,002	%		0,05 ⁽¹⁾	
Acido Oleico (C18:1) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	72,32	±3,62	%			
Acidi trans-Linoleici + Acidi trans-Linolenici (trans-C18:2 + trans-C18:3) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	0,019	±0,004	%		0,05 ⁽¹⁾	
Acido Linoleico (C18:2) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	8,87	±0,89	%			
Acido Arachico (C20:0) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	0,34	±0,02	%		0,60 ⁽¹⁾	
Acido Linolenico (C18:3) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	0,62	±0,03	%		1,00 ⁽¹⁾	
Acido Eicosenoico (C20:1) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	0,25	±0,02	%		0,40 ⁽¹⁾	
Acido Beenico (C22:0) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	0,095	±0,016	%		0,20 ⁽¹⁾	

Pagina Successiva

Spett.Le

Collegio Toscano degli Olivicoltori
OL.MA. S.a.c.
Località Madonnino, 3
58030 Montepescali Scalo GR

Rapporto di Prova n° 1703636.02 del 16/11/2017

Campione N°	1703636.02	Data Accettazione	13/11/2017	Inizio Prove	13/11/2017	Fine Prove	16/11/2017
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	L.O.Q.	LIMITE	NOTA
Acido Lignoceroico (C24:0) <small># Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. XII + Reg. UE 2015/1833 12/10/2015 GU CE L266/29 13/10/2015 All. IV</small>	0,044	±0,008	%		0,20 ⁽¹⁾	
Valutazione Organolettica						
Mediana del Difetto (Md) (*) <small>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 17/12/2013</small>	0				0 / 0 ⁽¹⁾	
Mediana del Fruttato (Mf) (*) <small>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 17/12/2013</small>	4,3				>0 ⁽¹⁾	
Mediana del Piccante (Mp) (*) <small>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 17/12/2013</small>	3,2					
Mediana dell'Amaro (Ma) (*) <small>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 17/12/2013</small>	3,5					

Riferimenti Limiti

⁽¹⁾ Reg. UE 2015/1830 08/07/2015 GU UE L266/9 13/10/2015 (All. I) "Olio Extra Vergine di Oliva"

Nota**Legenda:**

U.M. = Unità di Misura

L.O.Q. = Limite di Quantificazione

N.R. = Non Rilevabile Sperimentalmente

Le prove contrassegnate dall'asterisco (*), i pareri e le interpretazioni non rientrano nell'accreditamento Accredia di questo Laboratorio.

Sul campione in esame i valori dei parametri richiesti dal cliente rientrano nei limiti stabiliti dal Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CE L248 05/09/1991 e successive modifiche per la categoria "Olio extra vergine di oliva"

Follonica, 16/11/2017

Il Direttore del Laboratorio



Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto alla prova e può essere riprodotto solo per intero. La riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal Centro Analisi C.A.I.M. S.r.l.

Per le prove chimiche, l'incertezza è espressa come incertezza estesa, stimata con fattore di copertura K=2 corrispondente ad un livello di probabilità approssimativamente del 95%. Per le prove microbiologiche su alimenti, superfici ambientali e carcasse, l'incertezza è espressa come incertezza estesa corrispondente ad un livello di probabilità del 95% con fattore di copertura K=2. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciarci corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.

Copia di file firmato digitalmente

FINE RAPPORTO DI PROVA