

Rapporto di prova n°: **20174810-001**

del: **31-ott-17**

Descrizione: **olio di oliva Grand Cru Biancolilla DDT 170 del 17-10-2017**

Data Prelievo: **23-ott-17**

Accettazione: **20174810**

Data Arrivo Camp.: **23-ott-17**

Data Inizio Prova: **24-ott-17** Data Fine Prova: **30-ott-17**

**Spettabile:**  
**IONE ZOBBI AZ.AGR.SRL**  
**VIA DEL TUFO SNC**  
**01011 CANINO (VT)**

Trasporto a cura di: **CORRIERE**

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>7,2</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>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>0,13</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	<b>403</b>	PP037Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Panel Test		<b>-</b>	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>5,2</b>	
* Mediana Amaro		<b>4,4</b>	
* Mediana Piccante		<b>4,5</b>	
* Mediana Difetti		<b>0</b>	

Segue Rapporto  
di prova n°: **20174810-001**

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. Amaro leggero. Piccante leggero. 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 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 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.

31 OTT. 2017. /758