



LAB N° 1305 L

Rapporto di prova n°: 20LA09159 del 23/11/2020

Spett.
Azienda Agricola Florio Giuseppe Matteo
Via Masaccio, 136
71016 San Severo (FG)

Dati relativi al campione

Categoria merceologica: **Olio di oliva**

Campione dichiarato: **Olio di oliva**

Etichetta campione: **Olio extravergine di oliva - Varietà: Peranzana - Molitura de3l 10/11/2020 - Campagna olearia 2020/2021**

Data accettazione: **18/11/2020**

Numero di Accettazione: **20-003581**

Data e ora inizio analisi: **18/11/2020 15:41:05**

Data fine analisi: **23/11/2020**

Finalità delle analisi: **Accertare i requisiti base di cui al Reg. CEE n. 2568/91 del 11/07/1991 e s.m.i. + polifenoli**

Dati di campionamento

Campionamento a cura di: **Committente**

Parametro <i>Metodo</i>	U.M.	Risultato	Limiti
ANALISI CHIMICHE			
Acidità <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg UE 2016/1227 27/07/2016 GU UE L207 28/07/2016 All I</i>	%	0,24	0,8
Indice di Perossidi <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1784/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016 All</i>	meqO2/Kg	6,5	20,0
*K 232 <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/201 GU UE L266/29 13/10/2015 All III</i>		1,85	2,50
*K268 <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/201 GU UE L266/29 13/10/2015 All III</i>		0,19	0,22

Il Direttore Tecnico e
Responsabile del Laboratorio
Dott. Anzivino Roberto
Ordine dei Tecnologi Alimentari
della Regione Puglia n°87

segue Rapporto di prova n°: 20LA09159 del 23/11/2020

Documento con la firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Pagina 1 di 2

Laboratorio operante in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 e s.m.i.
Laboratorio iscritto all'Albo Regionale dei Laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari - Albo Regione Puglia n. di inserimento 53P ai sensi della Determinazione Dirigenziale n. 293 del 29/09/09.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è consentita senza autorizzazione scritta del laboratorio.
Il presente documento oltre ad essere inviato al committente è conservato negli archivi informatici del laboratorio per 5 anni.
I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova



LAB N° 1305 L

Parametro	U.M.	Risultato	Limiti
<i>Metodo</i>			
* delta K		0,002	0,01
<i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/201 GU UE L266/29 13/10/2015 All III</i>			
* Polifenoli totali	mg	342	
<i>Metodo Interno</i>	ac.gallico/ Kg		

(*): prova non accreditata da ACCREDIA

Legenda:

LOQ = limite di quantificazione; U.M.= unità di misura; N.R. = valore inferiore al LOQ; R%= Recupero percentuale; - = Parametro non determinabile

Note del laboratorio:

- Ove il campionamento non venga effettuato dal personale tecnico del laboratorio i dati di prelievo e le parti di procedure che lo prevedono sono sotto la responsabilità del committente.
- Ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici. Laddove non disponibili i limiti sono ottenuti sperimentalmente dal laboratorio. - - Ove non espressamente indicato il recupero non è stato utilizzato nei calcoli;
- Salvo indicazioni di legge o normativa cogente la regola decisionale per la conformità a i limiti di legge non considera l'incertezza di misura;
- La stima dell'incertezza di misura per le prove qualitative non applicabile;
- I limiti di legge, ove riportati e richiesti dal cliente, si riferiscono a documenti vigenti;
- Il laboratorio declina ogni responsabilità circa la validità dei risultati analitici che possono essere influenzati da i dati forniti dal Cliente (Categoria Merceologica, Punto e Dati di Campionamento);
- Il laboratorio declina ogni responsabilità circa la validità dei risultati analitici quando il Cliente richiede che un oggetto sia sottoposto a prova pur riconoscendo la presenza di uno scostamento rispetto alle condizioni specificate dal laboratorio (accettazione con riserva);
- Il campionamento accreditato si intende tale solo se associato ad una successiva prova accreditata Accredia.

Limiti: Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.- Categoria: Olio extra vergine di oliva

Il campione in esame, relativamente ai parametri sottoposti a prova su richiesta del committente, rientra nei limiti normativi indicati.

Fine del rapporto di prova n° **20LA09159**

Il Direttore Tecnico e
Responsabile del Laboratorio
Dott. Anzivino Roberto
Ordine dei Tecnologi Alimentari
della Regione Puglia n°87

Documento con la firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Pagina 2 di 2

Laboratorio operante in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 e s.m.i.

Laboratorio iscritto all'Albo Regionale dei Laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari - Albo Regione Puglia n. di inserimento 53P ai sensi della Determinazione Dirigenziale n. 293 del 29/09/09.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è consentita senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Il presente documento oltre ad essere inviato al committente è conservato negli archivi informatici del laboratorio per 5 anni.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova

Arace Laboratori s.r.l.

Viale Checchia Rispoli, 319 San Severo, FG 71016 segreteria@aracelaboratori.it Tel: 0882332111 Fax: 0882332111