

RAPPORTO DI PROVA N. 2/2015 DEL 01.12.2015

CLIENTE:

Nome/ragione sociale: Az. Agr. Olive Gregori

Indirizzo: Contrada Lugugnano, 26 - 63068 - Montalto Marche - (AP)

Data ricevimento: 12/11/2015

N. Accettazione: 20154998

Descrizione campione: OLIO D'OLIVA - Ascolana tenera

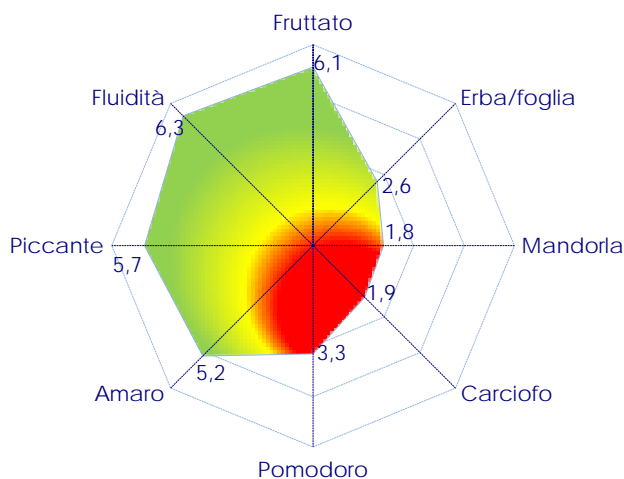
Campionamento effettuato da: Cliente

Il risultato di seguito riportato si riferisce al campione sottoposto a prova

Prova: Panel Test

Metodo Utilizzato: Reg CEE 2568/1991 e s.m.i.

Data prova: 12/11/2015



(Scala valori 0-10)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata; retrogusto erbaceo, di pomodoro e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media. Voto 7,9

CLASSE MERCEOLOGICA*:

Olio extravergine di oliva

INDICAZIONI ETICHETTATURA

(Reg. CE 1833/2015):

Fruttato intenso, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato

<i>Mediana fruttato:</i>	<i>6,</i>
<i>Mediana amaro:</i>	<i>5,2</i>
<i>Mediana piccante:</i>	<i>5,7</i>
<i>Mediana difetti:</i>	<i>0</i>

* La classe merceologica indicata fa riferimento alla sola valutazione sensoriale.

Rapporto di prova n°: **20154998-001**del: **13-nov-15**Descrizione: **Olio di oliva: monovarietale Ascolana Tenera**Data Prelievo: **02-nov-15**Luogo Prelievo: **Montalto Marche**Accettazione: **20154998**Data Arrivo Camp.: **02-nov-15**Data Inizio Prova: **03-nov-15** Data Fine Prova: **06-nov-15**Tipo Prove: **Olio di oliva**Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Spettabile:

OLIVE GREGORI**C.DA LUGUGNANO, 26****63068 MONTALTO DELLE MARCHE (AP)**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	0,30	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg. CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007
n° Perossidi	meq.oss/Kg	6,8	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III
K232		1,85	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		0,15	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		0,002	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	507	PP037Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Composizione acilica		-	Reg. CE 796/2002 06/05/2002 GU CE L128 15/05/2002 All XB + Reg. CEE 2568/91 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 XA Reg. CEE 1429/92 26/05/1992 GU CEE L150 02/06/1992
* Acido Miristico	%	0,014	
* Acido Palmitico	%	15,78	
* Acido Palmitoleico	%	1,290	
* Acido Eptadecanoico	%	0,136	
* Acido Eptadecenoico	%	0,252	
* Acido Stearico	%	2,130	
* Acido Oleico	%	72,33	
* Acido Linoleico	%	6,54	
* Acido Linolenico	%	0,733	
* Acido Eicosanoico	%	0,372	
* Acido Eicosenoico	%	0,286	
* Acido Beenico	%	0,095	
* Acido Lignocericico	%	0,045	

ASSAM

AGENZIA SETTORE AGRICOLTURA DELLO MARCHE

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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



LAB N° 1239

Segue Rapporto
di prova n°: **20154998-001**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Giudizio di conformità al Reg CEE 2568/91 e s.m.i.		Dall'analisi effettuata il campione risulta compatibile con la categoria OLIO EXTRA-VERGINE	

Responsabile/i di Settore

MONICA ROSSETTI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA



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
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.

16 NOV. 2015 / 813