

PR03D.03
Rev 06 del 23/02/2015

Rapporto di prova 266/2015

Andria li: 19/11/2015

Cliente ORO DI TRANI SAS Trani

Prelevato il 19/11/2015 **Protocollo** 01 **Pervenuto il** 19/11/2015
Categoria OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA **Codice Campione** 15111901
Merceol. dichiarata: **Campagna** 2015/2016

Etichetta campione ANALISI CLIENTI

Contenitore: BOTT. VETRO **Sigillato:** **Formato:** 500,00 ml

Data inizio analisi 19/11/2015 **Data fine analisi** 19/11/2015

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	U_e	Limite #
-------------------------------	--------	-------	----------

ACIDITA' in % di acido oleico

"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"

0,25		≤ 0,8
------	--	-------

NUMERO DI PEROSSIDI in meq O₂/kg

"Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL III"

6,8		≤ 20
-----	--	------

SPETTROFOTOMETRIA

Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993
 Reg CEE 299/2013 26/03/2013 GU CEE L90 28/03/2013 All I

K232	1,80	2,5
K268	0,17	0,22
Δ K	0,002	0,01

Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL I

* : PROVA NON ACCREDITATA DA ACCREDIA, ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO, SECONDO LA NORMATIVA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

Assoprolì Sede Legale via M. Signorile Bari (BA) P.IVA 02542020728
Tel. 080 55 34 041 fax 080 55 59 360

Pag. 1 di 3

Cliente ORO DI TRANI SAS Trani

Responsabile Analisi
Dott.ssa Chim.
SGARAMELLA ANGELA

NOTE:

Il presente rapporto di prova è valido a tutti gli effetti di Legge solo nella sua versione originale, timbrato, siglato e sottoscritto in ogni sua parte o in copia conforme all'originale.

Il presente rapporto di prova, qualora si presenti privo di tutte o di alcuna delle firme e sigle previste o in copia non conforme all'originale, deve essere considerato parziale, provvisorio, non ufficiale e non valido agli effetti di Legge.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova deve essere espressamente autorizzata dal Laboratorio mediante approvazione scritta.

I risultati analitici riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione sottoposto a Prova.

Tempo di conservazione del campione: 5gg per sostanze deperibili, 30 gg per sostanze non deperibili salvo accordi diversi con il committente e specifiche indicazioni del metodo di prova.

LEGENDA:

Ue: incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura $K = 2$. e un livello di fiducia del 95%.

PARERI ED INTERPRETAZIONI NON OGGETTO DELL'ACCREDITAMENTO ACCREDIA

Fruttato verde medio intenso, molto gradevole all'olfatto. All'assaggio risulta piuttosto amaro, mediamente piccante. Confermato comunque il fruttato medio-intenso.

Responsabile panel:

GIOVANNI
MARTELLINI
