

## RAPPORTO DI PROVA n° 1726562

Monopoli, 20/11/2017

Data ricevimento: 13/11/2017

Data inizio prove: 13/11/2017

COMMITTENTE

Frantoio Oro di Trani s.a.s. di Betti Vincenzo & C.  
 S.P. Trani - Andria km. 2,00  
 76125 Trani BT

### Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva "Oro" - Lotto 15/11/2019  
 Campionamento: A cura del Committente  
 Quantità: 500 ml circa  
 Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	NOTE	DATA FINE PROVE:
<b>VALUTAZIONE ORGANOLETTRICA</b>										
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						* 14212 (LE)	0 <sup>(1)</sup>		20/11/2017
CVr %	0						* 14212 (LE)	20 <sup>(1)</sup>		20/11/2017
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	6,0						* 14212 (LE)	>=0,1 <sup>(1)</sup>		20/11/2017
Mediana dell'amaro/Bitter-median	2,4						* 14212 (LE)			20/11/2017
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	3,6						* 14212 (LE)			20/11/2017
<b>ACIDI GRASSI LIBERI</b>	<b>0,18</b>	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8 <sup>(1)</sup>		14/11/2017
<b>NUMERO DI PEROSSIDI</b>	<b>4,2</b>	±0,2	meq O <sub>2</sub> /kg olio				02-C	20 <sup>(1)</sup>		14/11/2017
<b>ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.</b>										
K232	1,79	±0,09					10-C	2,5 <sup>(1)</sup>		14/11/2017
K268	0,200	±0,006					10-C	0,22 <sup>(1)</sup>		14/11/2017
Delta K	-0,003	±0,001					10-C	0,01 <sup>(1)</sup>	11C	14/11/2017
<b>BIOFENOLI (Polifenoli)</b>										
Polifenoli totali (come Tirosolo)	693	±101	mg/kg		30		26-C			18/11/2017
Idrossi-tirosolo (3,4 DHPEA)	3		mg/kg		3		* 26-C			18/11/2017
Tirosolo (p, HPEA)	< 3		mg/kg		3		* 26-C			18/11/2017
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone in forma dialdeidica aperta (3,4 DHPEA-EDA)	80		mg/kg		3		* 26-C			18/11/2017
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	112		mg/kg		3		* 26-C			18/11/2017
Lignani	60		mg/kg		3		* 26-C			18/11/2017
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	87		mg/kg		3		* 26-C			18/11/2017
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	45		mg/kg		3		* 26-C			18/11/2017

### CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto, per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal Regolamento C.E.E. n.2568/91 e successive modifiche.

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato dall'AlI XII del Reg CEE 2568/1991 e s.m., ha evidenziato che l'olio analizzato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

### NOTA:

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel A.M.E.D.O.O. e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

### Riferimenti Limiti

<sup>(1)</sup> Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 2016/2095 del 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016.

Segue...

## RAPPORTO DI PROVA n° 1726562

Monopoli, 20/11/2017

Data ricevimento: 13/11/2017

Data inizio prove: 13/11/2017

COMMITTENTE

Frantoio Oro di Trani s.a.s. di Betti Vincenzo & C.  
S.P. Trani - Andria km. 2,00  
76125 Trani BT

### Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva "Oro" - Lotto 15/11/2019

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 500 ml circa

Restituzione campione: No

### Note

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

U: Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura K=2 (se non diversamente specificato) per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%; oppure, per le prove microbiologiche e quelle delle fibre di amianto aerodisperse, intervallo di fiducia al livello di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche un risultato derivato da una conta sul campione, sulla sospensione iniziale o sulla prima diluizione compresa tra 4 e 9 (inclusi) viene considerato "stimato".

LOD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate.

LOQ: Limite di quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza.

R%: Recupero medio percentuale (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine).

En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

Le prove contrassegnate dall'asterisco (\*) non rientrano nell'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio

### METODO:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II

02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016

10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU CEE L266/29 del 13/10/2015

14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013

26-C = NGD C89 - 2010

Il Responsabile delle prove  
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti  
  
dr. chim. Paola Paolillo  
Ordine dei Chimici Bari ASO3

Chemiservice S.r.l.  
  
dott.ssa Valentina Cardone

La descrizione del campione e/o eventuali ulteriori riferimenti allo stesso sono forniti dal committente. I risultati analitici riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. La riproduzione parziale dello stesso deve essere autorizzata mediante approvazione scritta dal ns. Laboratorio. La documentazione utile alla rintracciabilità dei risultati analitici viene conservata in archivio per 4 anni.

Rapporto di prova firmato digitalmente valido a tutti gli effetti di Legge ai sensi della normativa vigente.

FINE RAPPORTO DI PROVA