

Anticipo del Rapporto di Prova 1630085

Monopoli, 28/11/2016

Data ricevimento: 24/11/2016

Data inizio prove: 24/11/2016

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", product of Italy - Da consumarsi preferibilmente entro 08/11/2018 - Prodotto e confezionato all'origine da Oro di Trani S.a.s., Trani (BT)
 Descrizione Sigillo: Bottiglia originale in vetro scuro ermeticamente chiusa
 Quantità: 750 ml
 Campionamento: A cura del Committente
 Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	NOTE	DATA FINE PROVE:
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA										
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						* 14212 (LE)	0 ⁽¹⁾		28/11/2016
CvR %	0						* 14212 (LE)	20 ⁽¹⁾		28/11/2016
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	5,8						* 14212 (LE)	>=0,1 ⁽¹⁾		28/11/2016
Mediana dell'amaro/Bitter-median	2,1						* 14212 (LE)			28/11/2016
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	3,0						* 14212 (LE)			28/11/2016
ACIDI GRASSI LIBERI	0,27	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8 ⁽¹⁾		25/11/2016
NUMERO DI PEROSSIDI	8,2	±0,4	meq O ₂ /kg olio				02-C	20 ⁽¹⁾		25/11/2016
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.										
K232	1,81	±0,09					10-C	2,5 ⁽¹⁾		25/11/2016
K268	0,144	±0,005					10-C	0,22 ⁽¹⁾		25/11/2016
Delta K	-0,001	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	25/11/2016

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

(1) Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 1830/2015 e dal Reg UE 1833/2015 GU UE L266 13.10.2015.

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

Segue...

Anticipo del Rapporto di Prova 1630085

Monopoli, 28/11/2016

Data ricevimento: 24/11/2016

Data inizio prove: 24/11/2016

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", product of Italy - Da consumarsi preferibilmente entro 08/11/2018 - Prodotto e confezionato all'origine da Oro di Trani S.a.s., Trani (BT)
Descrizione Sigillo: Bottiglia originale in vetro scuro ermeticamente chiusa
Quantità: 750 ml
Campionamento: A cura del Committente
Restituzione campione: No

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

Il Responsabile delle prove
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

dr. chim. Paola Paolillo
Ordine dei Chimici Bari A503

Chemiservice S.r.l.

dott.ssa Valentina Cardone

FINE RAPPORTO DI PROVA

Risultati provvisori in attesa di approvazione del responsabile del laboratorio.