RAPPORTO DI PROVA n° 1400605

Monopoli, 18/02/2014

Data ricevimento: 10/01/2014

Data inizio prove: 10/01/2014

COMMITTENTE
Associazione Culturale L.U.A. - Laboratorio Urbano Aperto
Via Genova, 1
73020 SAN CASSIANO LE

Descrizione dichiarata:
Etichetta Campione Olio Extra Vergine di Oliva - Campionamento: A cura del Committente - Quantità: 3 x 250 ml - 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			16/01/2014
CVr %	**0**						* 14212	20(1)		16/01/2014
Mediana del fruttato verde/Grüne fruchtigkeits-median/Greenly fruity median	**4,2**						* 14212	>=0,1(1)		16/01/2014
Mediana dell'amaro/Bitter-median	**2,1**						* 14212			16/01/2014
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	**2,8**						* 14212			16/01/2014
ACIDI GRASSI LIBERI	**0,26**	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8(1)		13/01/2014
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.										
K232	**2,28**	±0,02					10-C	2,5(1)		13/01/2014
K270	**0,15**	±0,01					10-C	0,22(1)		13/01/2014
Delta K	**-0,001**						10-C	0,01(1)		13/01/2014
NUMERO DI PEROSSIDI	**11,3**	±0,6	meq O2/Kg oil				02-C	20(1)		13/01/2014
ALCHIL ESTERI (Metil ed Etil Esteri degli Acidi Grassi)										
Esteri Metilici Totali	**4,0**		mg/kg				31-C			14/01/2014
Esteri Etilici Totali	**2,9**		mg/kg				31-C			14/01/2014
Esteri Metilici ed Etilici Totali	**7**	±1	mg/kg		1		31-C	75(1)		14/01/2014
PIROFEOFITINA A (su feofitine totali)	**0,6**		%				41-C			15/01/2014
DETERMINAZIONE DIGLICERIDI										
Rapporto digliceridi 1,2-1,3	**5,8**						* 40-C			15/01/2014
1,2 Digliceridi/Digliceridi totali	**85,3**	±7,7	%		0,1		40-C			15/01/2014
1,3 Digliceridi/Digliceridi totali	**14,7**		%		0,1		* 40-C			15/01/2014
Digliceridi Totali	**2,1**	±0,4	g/100 g		0,1		40-C			15/01/2014
BIOFENOLI (Polifenoli)										
Polifenoli totali (come Tirosolo)	**518**	±76	mg/kg		30		26-C			15/01/2014
Idrossi-tirosolo (3,4 DHPEA)	**15**		mg/kg		3		* 26-C			15/01/2014
Tirosolo (p, HPEA)	**10**		mg/kg		3		* 26-C			15/01/2014
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone in forma dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	**130**		mg/kg		3		* 26-C			15/01/2014
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	**91**		mg/kg		3		* 26-C			15/01/2014
Lignani	**53**		mg/kg		3		* 26-C			15/01/2014
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	**22**		mg/kg		3		* 26-C			15/01/2014
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	**6**		mg/kg		3		* 26-C			15/01/2014
TOCOFEROLI E TOCOTRIENOLI										
Alfa Tocotrienolo	ND		mg/kg		5		* 491-CH-1			15/01/2014
Beta Tocotrienolo	ND		mg/kg		5		* 491-CH-1			15/01/2014
Delta Tocotrienolo	ND		mg/kg		5		* 491-CH-1			15/01/2014
Gamma Tocotrienolo	ND		mg/kg		5		* 491-CH-1			15/01/2014
Tocotrienoli totali	ND		mg/kg		5		* 491-CH-1			15/01/2014
alfa tocoferolo	**498**		mg/kg		5		* 491-CH-1			15/01/2014
beta tocoferolo	ND		mg/kg		5		* 491-CH-1			15/01/2014
delta tocoferolo	ND		mg/kg		5		* 491-CH-1			15/01/2014

Segue...

RAPPORTO DI PROVA n° 1400605

Monopoli, 18/02/2014

Data ricevimento: 10/01/2014

Data inizio prove: 10/01/2014

COMMITTENTE
Associazione Culturale L.U.A. - Laboratorio Urbano Aperto
Via Genova, 1
73020 SAN CASSIANO LE

Descrizione dichiarata:
Etichetta Campione Olio Extra Vergine di Oliva - Campionamento: A cura del Committente - Quantità: 3 x 250 ml - Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	NOTE	DATA FINE PROVE:
gamma tocoferolo	**19**		mg/kg		5		* 491-CH-1			15/01/2014
TOCOFEROLI TOTALI	**517**		mg/kg		5		* 491-CH-1			15/01/2014
Totale Tocoferoli+Tocotrienoli	**517**		mg/kg		5		* 491-CH-1			15/01/2014

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 della Commissione del 11/07/1991 in vigore dal 09/09/1991 e successive modifiche.

- Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato dal Regolamento CEE n.2568/91 e s.m., ha evidenziato che l'olio esaminato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

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

- Profilo delle caratteristiche organolettiche a cura del capo panel, rilasciato su richiesta committente:

- Olio Extra Vergine di Oliva dal fruttato verde di media intensità. Presenta caratteristiche olfattive gradevoli che ricordano origano e frutta matura. Al gusto emergono sensazioni di nocciole verdi accompagnate da leggere percezioni di amaro e piccante. Buona densità. Assenza di difetti.

Riferimenti Limiti
(1) Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg CE 702/2007 21/06/2007 e dal Reg UE 61/2011 24/01/2011 .

Note
ND: Non rilevabile in quanto inferiore al LOD del metodo di prova
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 e sui metalli). En: Revisione "n" del Rapporto di Prova
Le prove contrassegnate dall'asterisco (*) non rientrano nell'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio

Metodi:
01-C = 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
02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III
10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L249 05/09/1991 All IX. Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993
14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII. Reg CE 640/2008 04/07/2008 GU CE L178 05/07/2008
26-C = NGD C89 - 2010
31-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 Reg UE N 61/2011 24/1/2011 GU UE L23 27/1/2011
40-C = NGD C87:2005
41-C = ISO 29841:2009
491-CH-1 = COI T.20/Doc. n.31-4, All.3

Segue...

CHEMISERVICE s.r.l. - Via Vecchia Ospedale, nc - 70043 Monopoli - Bari (ITALY) - Tel. +39.080.74277 PBX - Fax +39.080.748486
info@chemiservice.it - www.chemiservice.it - P. IVA/C.F. e Iscr. Reg. Imprese di Bari 04262080726 - REA CCIAA BA 303507 - CAPITALE SOCIALE € 89.000,00 i.v.

RAPPORTO DI PROVA n° 1400605

Monopoli, 18/02/2014

Data ricevimento: 10/01/2014

Data inizio prove: 10/01/2014

COMMITTENTE
Associazione Culturale L.U.A. - Laboratorio Urbano Aperto
Via Genova, 1
73020 SAN CASSIANO LE

Descrizione dichiarata:
Etichetta Campione Olio Extra Vergine di Oliva - Campionamento: A cura del Committente - Quantità: 3 x 250 ml - Restituzione campione: No

Il Responsabile delle prove
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti
dr. chim. Paola Paolillo
Ordine dei Chimici Bari A503

Il Direttore Responsabile "Chemiservice"
dr. Giorgio 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