



Rapporto di Prova N. 11878/21

Rizziconi 27/12/2021

(*)Intestatario/Committente		SUOLO E SALUTE SRL	
		Via Borsellino, 12 61032 FANO (PU)	
Campione N.:	11.878	Data ricevimento:	21/12/2021 13:09
		(*)Data Campionamento:	20/12/2021
		Verb. Campionamento N.	/
Inizio prove:	21/12/2021	Termine prove:	22/12/2021
		Campionamento:	A cura del Committente
T Arrivo in °C:	15,8	T Conforme:	Si
		Quantita' Campione:	500 ml
		Imballaggio:	Bottiglia di vetro con tappo in plastica
Categoria merceologica:	0000 - OLI ALIMENTARI / ALIMENTARY OILS		
(*)Prodotto dichiarato:	01H - Olio di Calabria IGP		
(*)Descrizione Campione:	Olio evo atto a divenire IGP olio di Calabria		
(*)Etichetta Campione:	Aliquota B 109688 - Codice operatore: DD000235CAL00127 - Ispettore: Lamanna Saverio - Verbale di prelievo n: 09/1897 - Data di campionamento: 20/12/2021 - Prodotto campionato: Olio EVO atto a divenire IGP Olio di Calabria - Data invio: 20/12/2021		
(*)Descrizione Sigillo:	Busta con sigillo N° 109688 - Info aggiuntive: Olio evo atto a divenire IGP "Olio di Calabria" - Data prelievo: 20/12/2021		

Il Rapporto di prova si riferisce esclusivamente ai campioni sottoposti a prova. In caso di campionamento a cura del cliente, i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto. Il presente Documento può essere riprodotto solo per intero, salvo dietro autorizzazione scritta del ns. Laboratorio.

L'accreditamento del laboratorio non costituisce approvazione del prodotto da parte dell'organismo di accreditamento. Le eventuali valutazioni riportate non fanno parte della prova accreditata Accredia. I risultati delle prove non possono essere utilizzati a fini pubblicitari.

L'incertezza estesa è calcolata con un livello di probabilità del 95%, coefficiente di copertura $k = 2$. Ove non diversamente specificato, nell'espressione del giudizio di conformità/non conformità, non si tiene conto dell'incertezza estesa di misura. I risultati del presente rapporto di prova non sono corretti per il fattore di recupero, salvo espressa indicazione legata ad ogni singolo parametro.

FL = Fuori Limite; U.M. = Unità di Misura; U = Incertezza estesa di misura; R = Recupero; "<" = Inferiore al Limite di Quantificazione (LOQ)

(*) Informazione fornita dal cliente, pertanto il laboratorio ne declina la responsabilità

(*) Prove non accreditate Accredia. L'elenco delle prove accreditate Accredia è disponibile sul sito www.accredia.it

Cod. Prova - Nome Prova - U.M.	Valore	U	R %	Annotazione	Limite	Inizio	Fine
0046-00 - Acidi grassi liberi, metodo a freddo/ Free fatty acids, cold method - in %	0,14	± 0,02			Max 0.5 (330)	21/12/2021	21/12/2021
Codice Met. / Metodo: 0046-00 / Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All I							
0050-00 - Numero di Perossidi / Peroxide value - meq. O2/Kg	3,3	± 0,2			Max 12 (330)	21/12/2021	21/12/2021
Codice Met. / Metodo: 0050-00 / Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 2016/1784 GU CEE L273/5 08/10/2016							
0052-00 - Analisi Spettrofotometrica nell'ultravioletto / Spectrophotometric investigation in the ultraviolet - estinzione specifica							
Codice Met. / Metodo: 0052-00 / 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							
- K232	1,84	± 0,13			Max 2.2 (330)	21/12/2021	21/12/2021
- K266	0,11	± 0,01				21/12/2021	21/12/2021
- K270	0,10	± 0,01			Max 0.2 (330)	21/12/2021	21/12/2021
- K274	0,10	± 0,01				21/12/2021	21/12/2021
- Delta K	0,002	± 0,001			Max 0.01 (15)	21/12/2021	21/12/2021
0049-00 - Esteri Metilici degli Acidi Grassi / Methyl esters of fatty acids - in %							
Codice Met. / Metodo: 0049-00 / Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All X Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All IV							
- C12:0 - Acido Laurico / Lauric acid	< 0,01					21/12/2021	22/12/2021



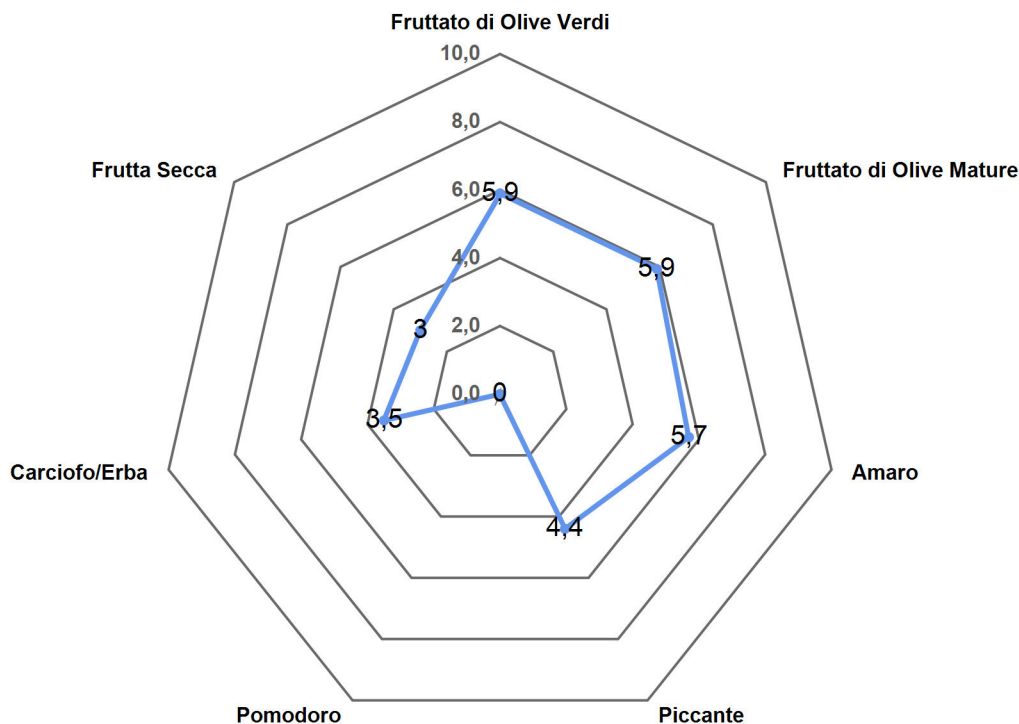


Allegato al rapporto di Prova N° 11878/21

Campione Dichiarato

01H - Olio di Calabria IGP

L'analisi si riferisce al campione sottoposto a prova



Descrizione Analisi	Valori (0-10)	CV%r < 20
Valutazione sensoriale Mediana Difetto (Md)	0	
Valutazione sensoriale Mediana Fruttato (Mf)	5.9	4.9
Valutazione sensoriale Mediana Amaro	5.7	9.3
Valutazione sensoriale Mediana Piccante	4.4	7.1
Note aromatiche :erbaceo e carciofo	3,5	12,3

Giudizio:

In base alle analisi sensoriali effettuate, il campione risulta essere un olio di oliva Extravergine con un fruttato medio, un amaro medio e un piccante medio, tanto da renderlo un olio equilibrato. Note erbacee e floreali