

Rapporto di prova n°: **B232780-001**

**Data Rapp. Prova:** 19-set-23

Spettabile:

**SACCARELLO MARIA VITTORIA**  
VIA OBERDAN 4/2  
16167 GENOVA (GE)

**Descrizione Camp.:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PIQUEROTO OLIO TOSCA

**Rif. Accettazione:** B232780

**Dichiarato dal cliente:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PIQUEROTO OLIO TOSCA

**Prelevatore:** Committente

**Tipo Prove:** M22 Oli di Oliva UE

**Data Arrivo Camp.:** 18-set-23

**Rif. Legge/Autoriz.:** I limiti riportati sono ricavati dalla legislazione vigente. Si garantisce l'aggiornamento dei valori e si rende disponibile il doc. IOB005 rev 03 che li riassume.

**Data Inizio Prova:** 19-set-23

**Mod. Campionam.:** Campionamento a cura del cliente, analizzato come ricevuto

**Data Fine Prova:** 19-set-23

Campione idoneo al test

### Risultati delle Prove

Prova	U.M	Metodo	Risultato	Incertezza	L.Min.	L.Max.
Acidi Grassi Liberi	% acido oleico	COI/T.20/Doc n 34 rev 1 2017	0,20	± 0,02		0,8
Numero di Perossidi	meq/kg	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	7,9	± 0,9		20
<b>Analisi Spettrofotometrica nell'ultravioletto</b>		COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	-			
K 268 (solvente isoottano) è equivalente a K 270 (solvente cicloesano)						
K 232		COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	2,26	± 0,15		2,5
K 268		COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	0,14	± 0,02		0,22
Delta K		COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	0,00			0,01
Biofenoli	mg/kg	COI/T.20/Doc n 29/rev 1 2017	616	± 68		

Il fattore relativo di risposta (RRF) utilizzato per il calcolo è 4,8

Il Responsabile del laboratorio

Laura Mazzanti

**FINE RAPPORTO DI PROVA**

(\* ) prova non accreditata da Accredia

I risultati analitici riportati si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prove. Analisi valida a tutti gli effetti (D.L. 1/3/1928, n°842art.16). Il presente rapporto non può essere duplicato e/o modificato in qualunque sua parte senza approvazione scritta del laboratorio Analytical. L'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura uguale a 2 e un livello di probabilità del 95%. In caso di dichiarato scostamento dalle condizioni specificate, il laboratorio non si assume la responsabilità dei dati consegnati in quanto possono essere influenzati da tale scostamento. La "data inizio prova" in prima pagina corrisponde alla data in cui il campione è stato preso in carico dal laboratorio.



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

## VALUTAZIONE ORGANOLETTICA OLI DI OLIVA VERGINI

**Azienda:** SACCARELLO MARIA VITTORIA

**Descrizione campione:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PIQUEROTO OLIO TOSCA

**Numero Anonimizzazione Panel test:** B232780

In base all'esame organolettico (panel test) eseguito in data odierna il campione inviato è classificato nella categoria: **Extra Vergine**

Attributo negativo:	//
Mediana del difetto =	0

Riportando i seguenti attributi positivi:	
Mediana del Fruttato (Mf) =	4,7
Mediana dell'Amaro =	4,9
Mediana del Piccante =	4,8

*Nota: il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova. La riproduzione totale o parziale del presente rapporto non è permessa senza autorizzazione preliminare scritta.*

*Il comitato di assaggio professionale AIFO è riconosciuto con decreto del MIPAAF (Decreto n°5396 del 17.10.2018), è legittimato ad effettuare analisi relative alle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva. La prova è stata svolta seguendo le seguenti norme: Reg UE 2104/2022 Allegato II e Reg UE 2105/2022 Allegato I – COI/T.20/Doc.n.15 ad eccezione dei punti 4.4 e 10.4*

Firenze, 10/10/2023

Il Capo Panel  
(Alissa Mattei)