

Rapporto di prova n°: **B222769-001**

Data Rapp. Prova: 24-ago-22

Spettabile:

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

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

Rif. Accettazione: B222769

Prelevatore: Committente, analizzato come ricevuto.

Tipo Prove: M22 Oli di Oliva UE

Data Arrivo Camp.: 05-ago-22

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: 22-ago-22

Data Fine Prova: 24-ago-22

Campione idoneo al test

Risultati delle Prove

Prova	U.M	Metodo	Risultato	Incertezza	L.Min.	L.Max.
Acidi Grassi Liberi	% acido oleico	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg UE 1127/2016 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016	0,25	± 0,02		0,8
Numero di Perossidi	meq/kg	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016	8,4	± 0,8		20
Analisi Spettrofotometrica nell'ultravioletto		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	-			
K 268 (solvente isoottano) è equivalente a K 270 (solvente cicloesano)						
K 232		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	1,83	± 0,15		2,5
K 268		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	0,13	± 0,02		0,22
Delta K		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	0,00			0,01
Biofenoli	mg/kg	COI/T.20/Doc n 29/2009	399	± 44		

Il fattore relativo di risposta (RRF) utilizzato per il calcolo è 4,9

(*) 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° 842 art. 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, per 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.

Segue rapporto di prova n°: **B222769-001**

Prova	U.M	Metodo	Risultato	Incertezza	L.Min.	L.Max.
-------	-----	--------	-----------	------------	--------	--------

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° 842 art. 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, per 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.



Associazione Italiana Frantoiani Oleati

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA OLI DI OLIVA VERGINI

Svolta in conformità al Reg. (CEE) 2568/1991 e succ. modificazioni

Azienda: SACCARELLO MARIA VITTORIA

Descrizione campione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PIQUEROTO OLIO TOSCA

Numero Anonimizzazione Panel test: B222769

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) =	3,7
Mediana dell'Amaro =	3,5
Mediana del Piccante =	3,3

Nota: il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposta a prova.

Il comitato di assaggio professionale AIFO, riconosciuto con decreto MiPAAF del 17.10.2018, è legittimato ad effettuare analisi relative alle caratteristiche organolettiche degli oli in base al Regolamento Comunitario n. 2568/91 e succ. mod. e al D.M. 18.6.2014.

Firenze, 25/08/2022

Il Capo Panel
(Alissa Mattei)

ANALISIS SENSORIAL (Panel test)

2769
Uruguai
blend: Frantoio
Leccino,
Pendolino

Green Fruity	4
Olive leaves	2
Fresh herb	1
Artichoke	2
Tomato green leaves	1
Green almond	2,4
Fig leaves	0
Eucaliptus leaves	0
Green apple	0
Green banana	0
Citrus	0
Aromatic herbs	1
Rosmary	0
Green pepper	0
Ripe fruity of olive	0
Exotic fruit	0
Soft fruity	0
Pear	0
Ripe tomato	0
Flowery	0
Camomille	0
Vanilla	0
Banana	0
Pungent	3,5
Bitter	3,5
Sweet	1,5
Sweet almond	0
Sweet pine kernel	0
Retronasal persistence	5
Astringency	2
Fluidity	5
Harmonicity	8
score	7,5

