

Anticipo del certificato di analisi 1930775

Monopoli, 16/12/2019

Data ricevimento: 13/12/2019

Data inizio prove: 13/12/2019

COMMITTENTE

OLEIFICIO LU TRAPPITU SRL
C/da Specchio SP 12, Km 12
92023 CAMPOBELLO DI LICATA AG

Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva Biancolilla Monocultivar - Lu Trappitu - Da consumarsi preferibilmente entro: 05/21 Lotto: 014719 - Prodotto e Imbottigliato da: Oleificio Lu Trappitu Srl, Campobello di Licata (AG).

Descrizione Sigillo: Bottiglia originale in vetro scuro ermeticamente chiusa.

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 250 ml

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,15	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8 ⁽¹⁾		16/12/2019	A
NUMERO DI PEROSSIDI	6,8	±0,4	meq O ₂ /kg olio				02-C	20 ⁽¹⁾		16/12/2019	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.											
K232	1,80	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		16/12/2019	A
K268	0,120	±0,004					10-C	0,22 ⁽¹⁾		16/12/2019	A
Delta K	-0,003	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	16/12/2019	A

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.

Riferimenti Limiti

⁽¹⁾ Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 2016/2095 del 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016.

Sede analisi:

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

Legenda

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

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.

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 UE L266/29 del 13/10/2015 All III

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 1930775

Monopoli, 16/12/2019

Data ricevimento: 13/12/2019

Data inizio prove: 13/12/2019

COMMITTENTE

OLEIFICIO LU TRAPPITU SRL
C/da Specchio SP 12, Km 12
92023 CAMPOBELLO DI LICATA AG

Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva Biancolilla Monocultivar - Lu Trappitu - Da consumarsi preferibilmente entro: 05/21 Lotto: 014719 - Prodotto e Imbottigliato da: Oleificio Lu Trappitu Srl, Campobello di Licata (AG).

Descrizione Sigillo: Bottiglia originale in vetro scuro ermeticamente chiusa.

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 250 ml

Restituzione campione: No

Il Responsabile delle prove
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

dr. chim. Paola Paolillo

Ordine dei Chimici Bari A503

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

dott.ssa Valentina Cardone