



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

SSOG

STAZIONE SPERIMENTALE
PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI
E DEI GRASSI

SEDE OPERATIVA:
Via Giuseppe Colombo, 79 - 20133 Milano
Tel +39 02 7064971 - Fax +39 02 2363953
sales.innovhub@mi.camcom.it
www.innovhub-ssi.it



LAB N°0082

innovazione e ricerca

Rapporto di prova n°: **19LA06265**

Committente

VISAGI CORAGGIOSI SOC.AGRICOLA SEMPLICE

LARGO FRANCESCO NAGNI, 15
01100 VITERBO VT

Dati del campione

Data accettazione: **28/11/2019**

Data inizio prove: **28/11/2019**

Data fine prove: **10/12/2019**

Data emissione: **10/12/2019**

Descrizione: **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Etichetta: **VISAGI CORAGGIOSI - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO OTTENUTO DALLA FRANGITURA A FREDDO DI OLIVE MONOVARIETA' CANINO - BIOLOGICO - 0,50 l e - LOTTO N° 1 - DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 21-4-2021 - CAMPAGNA DI RACCOLTA 10-2019 - CONFEZIONATO DA FRANTOIO OLEARIO MAZZI MIRELLA ISCHIA DI CASTRO (VT)**

Imballaggio: **confezione originale: bottiglia di vetro**

Sigilli: **assenti**

Prelievo: **Cliente**

Prova Metodo	Unità di misura	Risultato	U (+/-)	k	Limite (a)
Acidi grassi liberi (espressi come acido oleico) Reg. CEE 2568/91 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All. II; Reg. CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161/11 22/06/2007; Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU CE L 202 28/07/2016 All I	%	0,21	0,07	2	max 0.8
Indice di perossidi Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All.III - Reg. UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L 273 08/10/2016 All. III	meqO2/kg	6,2	0,8	2	max 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 232		1,94	0,10	2	max 2.50
K 270		0,12	0,02	2	max 0.22
DELTA K		0,00	0,01	2	max 0.01
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 All V Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All V Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU CE L 202 28/07/2016 All II					
Il campione in esame appartiene alla categoria:		olio extra vergine di oliva			
Mediana dell'attributo fruttato (Mf)		4,4			> 0
Mediana dell'attributo amaro		4,1			
Mediana dell'attributo piccante		4,8			
Mediana del difetto percepito con maggiore intensità (Md)		0,0			=0
DETERMINAZIONE DEI BIOFENOLI DEGLI OLI DI OLIVA MEDIANTE HPLC COI/T.20/Doc. n. 29/rev. 1 2017					
BIOFENOLI TOTALI	mg/kg	326	21	2	
RRF		5,3			

I risultati si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova, e non al lotto che il campione rappresenta.

Il residuo del campione si conserva per tre mesi dalla data di emissione del rapporto di prova.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del Responsabile del Laboratorio.





INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

SSOG

STAZIONE SPERIMENTALE
PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI
E DEI GRASSI

SEDE OPERATIVA:
Via Giuseppe Colombo, 79 - 20133 Milano
Tel +39 02 7064971 - Fax +39 02 2363953
sales.innovhub@mi.camcom.it
www.innovhub-ssi.it



LAB N°0082

innovazione e ricerca

Segue rapporto di prova n°: **19LA06265**

Prova Metodo	Unità di misura	Risultato	U (+/-)	k	Limite (a)
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI 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					
Acido miristico	%	0,01	0,01	2	max 0.03
Acido palmitico	%	14,48	0,28	2	7.50-20.00
Acido palmitoleico	%	1,28	0,07	2	0.30-3.50
Acido eptadecanoico	%	0,05	0,01	2	max 0.40
Acido eptadecenoico	%	0,07	0,02	2	max 0.60
Acido stearico	%	2,00	0,14	2	0.50-5.00
Acido oleico	%	73,30	0,71	2	55.00-83.00
Acido linoleico	%	7,15	0,21	2	2.50-21.00
Acido arachico	%	0,40	0,07	2	max 0.60
Acido linolenico	%	0,75	0,07	2	max 1.00
Acido eicosenoico	%	0,30	0,07	2	max 0.50
Acido beenico	%	0,14	0,03	2	max 0.20
Acido erucico	%	< 0,01		2	
Acido lignocericico	%	0,07	0,03	2	max 0.20

(a): Limiti riportati nel REG.CE 2568/91 Allegato 1 e successive modifiche e integrazioni

U: Incertezza estesa o intervallo di fiducia ad un livello di probabilità approssimativamente del 95%, espressa con la stessa unità di misura del risultato e calcolata secondo la procedura interna P.G.13 rev. vigente.

k: Fattore di copertura

Note:

La valutazione organolettica è stata convalidata dal Capo panel (documento interno)

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

I risultati delle analisi riferiti al campione in esame sono conformi ai corrispondenti parametri previsti dall'allegato I del Regolamento CEE 2568/91 e successive modifiche per un olio extra vergine di oliva.

Responsabile di Laboratorio
Dott.ssa Liliana Folegatti

Responsabile di Area
Dott. Gianmaria Gasperini

I risultati si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova, e non al lotto che il campione rappresenta.

Il residuo del campione si conserva per tre mesi dalla data di emissione del rapporto di prova.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del Responsabile del Laboratorio.