

**RAPPORTO DI PROVA N°
1966/23**

Bari 10/11/2023

Committente: Az. Agr. Terre di Vallebona di De Vita Pasquale
Via Armando Diaz, 24
71033 Casalnuovo Monterotaro FG

N° Campione: 1966/23 **Data ricevimento:** 03/11/2023
Data inizio prove: 03/11/2023 **Data termine prove:** 10/11/2023
Categoria merceologica: Oli Vegetali
Prodotto dichiarato: Olio Extra Vergine di Oliva
Descrizione: Campione consegnato dal committente
Etichetta Campione: Olio extravergine di oliva Varietà Frantoio - Campagna di raccolta 2023/24 - Lotto FD0123
Quantità Campione: ml 500 x 2 bott.
Imballaggio: Bottiglia in vetro scuro
Esecutore del campionamento: Committente

Il risultato dell'analisi si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto. I "Dati anagrafici", il "Prodotto dichiarato" e la "Etichetta Campione" sono dati forniti dal committente. Il laboratorio declina ogni responsabilità sulle informazioni e dati forniti dal cliente che possono influenzare i risultati di prova. E' vietata la riproduzione parziale del presente rapporto di prova salvo autorizzazione scritta di questo laboratorio.

L'incertezza indicata per le prove chimiche, è espressa come incertezza estesa, calcolata con fattore di copertura K=2, corrispondente ad un intervallo di confidenza del 95 %.

Prova - Metodo	RISULTATO	U.M.	Incertezza di misura	Limite
Determinazione degli acidi grassi liberi COI/T.20/Doc. No 34/rev1 2017	0,19	% ac.oleico	0,05	0,80 (olio EVO)
Determinazione del numero di perossidi COI/T.20/Doc. No 35/Rev. 1 2017	7,6	meq O2/kg	2,0	20 (olio EVO)
Analisi Spettrofotometrica nell'ultravioletto				
Delta K COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019	0,003	-	0,002	0,01 (olio EVO)
K232 COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019	1,37	-	0,13	2,50 (olio EVO)
K268 COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019	0,07	-	0,03	0,22 (olio EVO)
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10 2018	extravergine	-		
Polifenoli Totali MP04 rev.7 01/10/2019	272	mg/kg ac. caffeico	±37	

mediana del fruttato: 4.2; mediana dell'amaro: 2.5; mediana del piccante: 3.2.

RIFERIMENTI LIMITI:

olio Regolamento Delegato UE 2022/2104 della Commissione del 29 luglio 2022
EVO

La valutazione organolettica di cui al presente Rdp è stata eseguita dal Gruppo Panel del Laboratorio SAMER, riconosciuto da MiPAAF- PIUE V, alla presenza del Capo Panel Sig. Perrucci Nicola (Atto Dirigenziale Regione Puglia - Determinazione n. 92 del 03.05.18). Le schede di valutazione dei singoli assaggiatori presenti e quella riassuntiva del Capo panel sono custodite agli atti aziendali.

F.to
**Il Resp.le Sett. Chim./Chem.
Dott. Chim. Barbieri Nicola**

F.to
**Il Direttore Tecnico f.f.
Dott.ssa Biol. Donata Moramarco**

Documento firmato digitalmente ai sensi dell'art.24 D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.

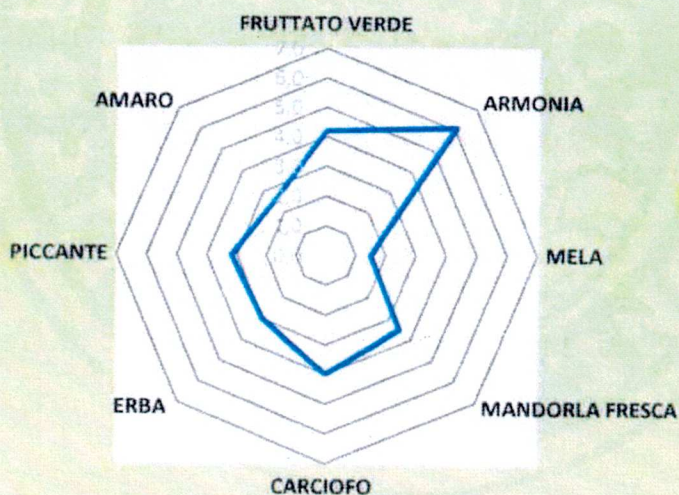
FINE RAPPORTO DI PROVA

Pagina 1 di 1



CAMPIONE N. 1966	
FRUTTATO VERDE	4,2
AMARO	2,5
PICCANTE	3,2
ERBA	3,0
CARCIOFO	4,0
MANDORLA FRESCA	3,5
MELA	1,5
ARMONIA	6,1

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Campione 1966



Bari, 17/11/2023

Il Resp.le Settore Chimico
Dr. Chimico Nicola Barbieri

