

**RAPPORTO DI PROVA N°
1967/23**

Bari 10/11/2023

Committente:	Az. Agr. Terre di Vallebona di De Vita Pasquale Via Armando Diaz, 24 71033 Casalnuovo Monterotaro FG		
N° Campione:	1967/23	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 Peranzana - Campagna di raccolta 2023/24 - Lotto PF0123		
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	0,17	% ac.oleico	0,05	0,80 (olio EVO)
Determinazione del numero di perossidi COI/T.20/Doc. No 35/Rev. 1 2017	5,5	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	1,59	-	0,13	2,50 (olio EVO)
K268 COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019	0,10	-	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	337	mg/kg ac. caffeico	±45	

mediana del fruttato: 5,2; mediana dell'amaro: 3,5; mediana del piccante: 4,2.

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.

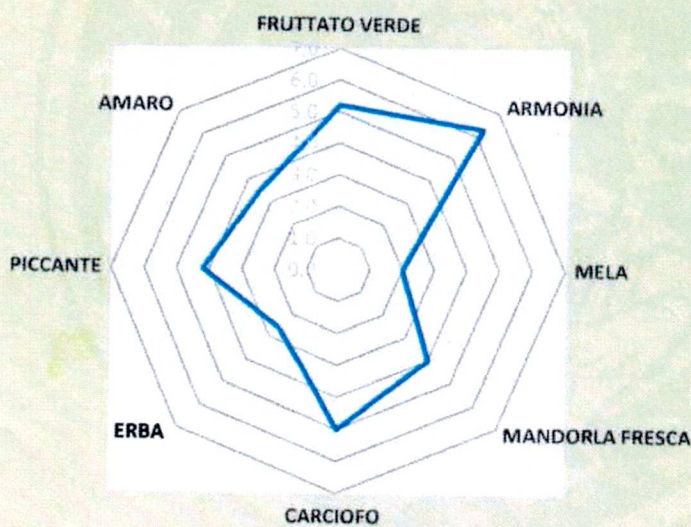
FINE RAPPORTO DI PROVA

Pagina 1 di 1



CAMPIONE N. 1967	
FRUTTATO VERDE	5,2
AMARO	3,5
PICCANTE	4,2
ERBA	2,6
CARCIOFO	5,0
MANDORLA FRESCA	4,0
MELA	2,0
ARMONIA	6,3

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Campione 1967



Bari, 17/11/2023

Il Resp.le Settore Chimico
Dr. Chimico **Nicola Barbieri**

