

RAPPORTO DI PROVA n° 2409118

Monopoli, 27/03/2024

Data ricevimento: 22/03/2024

Data inizio prove: 22/03/2024

COMMITTENTE

C.U.FR.OL. - s.r.l.

S.S. Flaminia Km. 135

06049 SPOLETO PG

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 21/03/2024

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva, Estratto a Freddo da olive coltivate e frante in Italia - Terre Franciscane, FRANTOIO Monovarietale 100% Italiano - Da consumarsi preferibilmente entro il: 02.02.2026 LB2.37.EH. Prodotto Italiano - Confezionato da: C.U.FR.OL. S.r.l., Spoleto (PG) Italy

Informazioni aggiuntive del cliente: Richiesta n.: 2024/30 del 21.03.2024

Descrizione Sigillo: Bottiglia originale in vetro scuro ermeticamente chiusa

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 500 ml

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,17	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,80 ⁽¹⁾		25/03/2024	A
NUMERO DI PEROSSIDI	8,1	±0,4	meq O ₂ /kg olio				02-C	20,0 ⁽¹⁾		25/03/2024	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'ULTRAVIOLETTO											
K232	1,98	±0,02					10-C	2,50 ⁽¹⁾		25/03/2024	A
K270	0,130	±0,002					10-C	0,22 ⁽¹⁾		25/03/2024	A
Delta K	-0,006	±0,002					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	25/03/2024	A
ALCHIL ESTERI (Metil ed Etil Esteri degli Acidi Grassi)											
Esteri Metilici Totali	3	±1	mg/kg		1		31-C			25/03/2024	A
Esteri Etilici Totali	3	±1	mg/kg		1		31-C	35 ⁽¹⁾		25/03/2024	A
Esteri Metilici ed Etilici Totali	6	±1	mg/kg		1		31-C			25/03/2024	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
C16:0 - Acido Palmitico	12,53	±0,69	%				07-C	7,00;20,00 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	0,93	±0,08	%				07-C	0,30;3,50 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,06	±0,01	%				07-C	0,40 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,11	±0,01	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
C18:0 - Acido Stearico	2,44	±0,17	%				07-C	0,50;5,00 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
C18:1 - Acido Oleico	73,77	±3,09	%				07-C	55,00;85,00 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
C18:2 - Acido Linoleico	8,47	±0,49	%				07-C	2,50;21,00 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
C20:0 - Acido Arachidico	0,44	±0,04	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
C18:3 - Acido Linolenico	0,69	±0,06	%				07-C	1,00 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,36	±0,03	%				07-C	0,50 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
C22:0 - Acido Beenico	0,13	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			27/03/2024	A
C24:0 - Acido Lignocerico	0,06	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI											
C18:1 - (Elaidinico)	0,04	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
C18:2 + C18:3	0,01	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		27/03/2024	A
TRIACILGLICEROLI CON ECN42											
L.L.L.	0,09		%				09-C			27/03/2024	A
O.L.Ln	0,24		%				09-C			27/03/2024	A

Segue...

RAPPORTO DI PROVA n° 2409118

Monopoli, 27/03/2024

Data ricevimento: 22/03/2024

Data inizio prove: 22/03/2024

COMMITTENTE

C.U.FR.OL. - s.r.l.

S.S. Flaminia Km. 135

06049 SPOLETO PG

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 21/03/2024

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva, Estratto a Freddo da olive coltivate e frante in Italia - Terre Franciscane, FRANTOIO Monovarietale 100% Italiano - Da consumarsi preferibilmente entro il: 02.02.2026 LB2.37.EH. Prodotto Italiano - Confezionato da: C.U.FR.OL. S.r.l., Spoleto (PG) Italy

Informazioni aggiuntive del cliente: Richiesta n.: 2024/30 del 21.03.2024

Descrizione Sigillo: Bottiglia originale in vetro scuro ermeticamente chiusa

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 500 ml

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
P.L.Ln	0,06		%				09-C			27/03/2024	A
Totale (Contenuto Reale)	0,40		%				09-C			27/03/2024	A
Contenuto Teorico	0,43		%				09-C			27/03/2024	A
Differenza tra contenuto effettivo e contenuto teorico di triacilgliceroli con ECN42	0,03	±0,01	%				09-C	0,2 ⁽¹⁾		27/03/2024	A

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ:

I parametri chimici verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29/07/2022 per la categoria merceologica "Olio Extra Vergine di Oliva".

Riferimenti Limiti⁽¹⁾ Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 Luglio 2022, Allegato I**Sede analisi:**

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

Legenda

ND: Not Detected. Indica che l'analita risulta "Non Rilevato" mediante l'analisi condotta con il metodo specificato oppure "< LOD" qualora indicato.

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". Alimenti: per le prove microbiologiche quantitative è riportata l'incertezza di misura estesa, stimata secondo ISO 19036 come incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura k=2 e un livello di fiducia approssimativo del 95%. L'incertezza tipo combinata si assume uguale allo scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio. Acque: per le prove microbiologiche quantitative è riportato l'intervallo di confidenza del risultato calcolato secondo quanto indicato nella norma ISO 8199. 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; espresso nel rapporto di prova come "ND". 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; l'eventuale applicazione nel calcolo del risultato viene indicata tramite una nota specifica associata alla prova. 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 = COI/T.20/Doc. No 34/Rev. 1 2017

02-C = COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 2017

07-C = COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1 2017

09-C = COI/T.20 Doc. n. 20 Rev.4 2017

10-C = COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019

31-C = COI/T.20/Doc. n. 28/Rev.3 2022

Segue...

**ANALYST
MEMBER**

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24



Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC)
for the physico-chemical analysis of olive oils
and olive-pomace oils -
Type A: advanced testing
Type B: residues and contaminants testing
(01/12/2023 - 30/11/2024)

RAPPORTO DI PROVA n° 2409118

Monopoli, 27/03/2024

Data ricevimento: 22/03/2024

Data inizio prove: 22/03/2024

COMMITTENTE

C.U.FR.OL. - s.r.l.

S.S. Flaminia Km. 135

06049 SPOLETO PG

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 21/03/2024

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva, Estratto a Freddo da olive coltivate e frante in Italia - Terre Franciscane, FRANTOIO Monovarietale 100% Italiano - Da consumarsi preferibilmente entro il: 02.02.2026 LB2.37.EH. Prodotto Italiano - Confezionato da: C.U.FR.OL. S.r.l., Spoleto (PG) Italy

Informazioni aggiuntive del cliente: Richiesta n.: 2024/30 del 21.03.2024

Descrizione Sigillo: Bottiglia originale in vetro scuro ermeticamente chiusa

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 500 ml

Chimico

dr. Chim. Arianna Luisi

Ordine dei Chimici Bari A681

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

dott.ssa Valentina Cardone

La descrizione del campione e/o eventuali ulteriori riferimenti allo stesso sono forniti dal Cliente. I risultati analitici riportati nel presente Rapporto di Prova si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. In caso di campionamento effettuato dal Cliente le prove sono eseguite sul campione così come ricevuto e il laboratorio declina ogni responsabilità sul campionamento. Nel caso in cui sia riportata una dichiarazione di conformità ad una specifica o norma, a meno che la regola decisionale non sia già contenuta nella specifica o nella norma stessa, o salvo specifiche richieste da parte del Cliente, il Laboratorio adotta come regola decisionale il confronto diretto con il limite senza tenere conto dell'incertezza di misura. La riproduzione parziale del presente Rapporto di Prova deve essere autorizzata mediante approvazione scritta del Laboratorio. La documentazione utile alla rintracciabilità dei risultati analitici viene conservata in archivio per 4 anni.

Rapporto di prova firmato digitalmente valido a tutti gli effetti di Legge ai sensi della normativa vigente.

FINE RAPPORTO DI PROVA

ANALYST
MEMBER

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24



Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC)
for the physico-chemical analysis of olive oils
and olive-pomace oils -
Type A: advanced testing
Type B: residues and contaminants testing
(01/12/2023 - 30/11/2024)