



LAB N°0338 L

Spett.
VALORITALIA SRL OLIO DOP CC
20 Settembre, 98/G
00187 ROMA (RM)

Rapporto di prova n°: **24FI17569** del **29/11/2024**

Data Arrivo: **27/11/2024** Data inizio prove: **27/11/2024** Data fine prove: **28/11/2024**

INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO-FORNITE DAL COMMITTENTE

Campionamento a cura di: **cliente**
Data campionamento: **26/11/2024**

INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONE - FORNITE DAL COMMITTENTE

Matrice: **Olio**
Descrizione: **OLIO EVO DOP CHIANTI CLASSICO**
Annata: **2024/2025**
Rif. / Codice interno: **2024/6390**
Distinta: **35/2024**
Suggerimento: **Carta gommata Valoritalia - Intatto al momento dell'analisi**

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	LOQ	Limiti Inf Sup		Rif.Limite
Acidità (Acidi grassi liberi) COI/T.20/Doc. No.34/ rev 1 2017	% ac.oleico	0,18	±0,04	0.02		0.5	Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Indice di perossidi COI/T.20/Doc. No.35/rev 1 2017	meqO2/kg	4,7	±0,2	0.1		12	Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Polifenoli totali (in acido gallico) MI 001 rev.1 - 2022	mg/kg	471	±65	50	150		Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Tocoferolo alfa MI 002 rev. 2 - 2024	mg/kg	267	±48	20	140		Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Acido Oleico C18:1 COI/T.20/Doc. no.33/rev 1 2017	%	74,32	±0,74	0.10	72	85.0	Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022

NOTE TECNICHE

I risultati dell'esame analitico sono rispondenti ai valori limite stabiliti dal disciplinare di produzione di cui alla denominazione di origine dichiarata (@@)

(@@)La dichiarazione di conformità è fornita ai sensi della Circolare Ministeriale DG VICOI 0005385 del 06/03/2013.

UIV declina ogni responsabilità sulle modalità di esecuzione del campionamento effettuato a cura del committente. I risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione effettivamente sottoposto a prova così come ricevuto.

Per le prove chimiche: l'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura K=2, un intervallo di confidenza del 95% e con un numero di gradi di libertà superiore a 10. Per le prove microbiologiche: sulla matrice acqua, l'incertezza estesa è calcolata come intervallo di confidenza del 95%, calcolato secondo la norma ISO 8199:2018; per superfici e alimenti l'incertezza di misura estesa è calcolata in conformità alla UNI EN ISO 19036:2020 con un fattore di copertura K=2 e un livello di confidenza del 95%. L'incertezza tipo composta è stata assunta come uguale allo scarto tipo della riproducibilità intralaboratorio.



UNIONE ITALIANA VINI LABORATORI S.r.l.
Sede legale e operativa:
Via Sangallo, 43 – 50028 Barberino Tavarnelle (FI)
T. +39 055 8091918 – F. +39 055 8091921
lab.toscana@uiv.it