



LAB N°0338 L

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

Rapporto di prova n°: **24FI17566** 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: **2024/6389**Distinta: **35/2024**Suggello: **Carta gommata Valoritalia - Intatto al momento dell'analisi**

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	LOQ	Limiti		Rif.Limite
					Inf	Sup	
Acidità (Acidi grassi liberi) COI/T.20/Doc. No.34/ rev 1 2017	% ac.oleico	0,20	±0,05	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	4,1	±0,1	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	408	±56	50	150		Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Tocoferolo alfa MI 002 rev. 2 - 2024	mg/kg	235	±42	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	%	74,74	±0,75	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