



M 7.8.1 Rev. 0 del 19.07.2021

Rapporto di Prova N. 332

Montalto Uffugo 30/10/24

Committente: Tenute Librandi Pasquale
Via Marina 87060 Vaccarizzo Albanese (CS)

Numero campione: 332 Data ricevimento: 25/10/24 Data inizio prove: 29/10/24 Data termine prove: 29/10/24
Categoria Mercologica: OLI ALIMENTARI
Prodotto dichiarato: Olio extravergine di oliva
Descrizione Campione:
Etichetta Campione: Olio bio "Monocultivar" Nocellara del belice" - Lotto Cist. 1 - Campagna 2024-25
Descrizione Sigillo:
Quantità Campione: 25 cl Restituzione Campione: No
Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo a vite
Campionamento: Campione consegnato dal cliente

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova, così come presentato dal committente, ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. I "Dati anagrafici", il "Prodotto dichiarato" e l' "Etichetta Campione" sono dati forniti dal committente. Il laboratorio declina ogni responsabilità sulle informazioni e dati forniti dal clienti che possono influenzare i risultati di prova. Le incertezze di misura dichiarate in questo documento, sono espresse nelle stesse unità di misura delle prove associate. L' incertezza estesa è calcolata ad un livello di fiducia $p = 95\%$ con un fattore di copertura $K = 2$. I limiti riportati sul presente certificato sono indicati nell' Allegato I del Reg. UE 2024/1401 GU L del 21.5.2024. LOQ=Limite di quantificazione del metodo

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	LOQ	Limite	Incertezza	Annotazione
Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo COI/T.20/Doc n 34/Rev.1 2017	0.12 % ac.oleico		Max 0.8	± 0.10	
Determinazione dell'indice di perossidi COI/T.20/Doc n 35/Rev. 1 2017	6.7 meq O2/Kg		Max 20	± 2.0	
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto COI/T.20/Doc n 19/Rev.5 2019					
K 232	1.71 adimens.		Max 2.5	± 0.18	
K 268	0.11 adimens.		Max 0.22	± 0.03	
Delta K	0.004 adimens.		Max 0.01	± 0.002	
Esteri metilici degli acidi grassi COI/T.20/Doc n 33/Rev.1 2017					
Acido miristico C14	0.01 % m/m		Max 0.03	± 0.01	
Acido palmitico C16	14.41 % m/m		[7; 20]	± 0.92	
Acido palmitoleico C16:1	1.26 % m/m		[0.3; 3.5]	± 0.09	
Acido eptadecanoico C17	0.05 % m/m		Max 0.4	± 0.01	
Acido eptadecenoico C17:1	0.08 % m/m		Max 0.6	± 0.02	
Acido stearico C18	3.28 % m/m		[0.5; 5]	± 0.26	
Acido oleico C18:1	68.65 % m/m		[55; 85]	± 0.98	
Acido linoleico C18:2	10.42 % m/m		[2.5; 21]	± 0.38	
Acido linolenico C18:3	0.88 % m/m		Max 1	± 0.08	
Acido arachico C20	0.51 % m/m		Max 0.6	± 0.08	
Acido eicosenoico C20:1	0.26 % m/m		Max 0.5	± 0.07	
Acido behenico C22	0.11 % m/m		Max 0.2	± 0.04	
Acido lignocericico C24	0.06 % m/m		Max 0.2	± 0.05	



PROMO COSENZA
AZIENDA SPECIALE
CAMERA DI COMMERCIO COSENZA
Divisione Laboratorio CALAB



LAB N° 0311 L
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, TAF e ILAC



Rete dei Laboratori
delle Camere del Commercio

M 7.8.1 Rev. 0 del 19.07.2021

Rapporto di Prova N. 332

IL DIRETTORE TECNICO
dott. Paolo Vittone

Dr.ssa. Chim. Nigro Stefania

Gli Analisti



FINE RAPPORTO DI PROVA

Firmato digitalmente da:

VITTONI PAOLO
Firmato il 30/10/2024 17:42
Seriale Certificato: 1401424
Valido dal 03/05/2022 al 03/05/2025
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA