

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel.: 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@amap.marche.it
Internet: www.amap.marche.it

PG12-M13 - E1R3 2022

| | | |
|------------------------|--|----------------------|
| Rapporto di prova n°: | 20255827-001 | |
| Data Rapp. Prova: | 23-dic-25 | Spettabile: |
| Descrizione: | Olio di oliva Lotto C14 Colabella | CASSINI PAOLO |
| Data Prelievo: | 05-dic-25 | VIA ROMA, 62 |
| Data Arrivo Camp.: | 15-dic-25 | 18035 ISOLABONA (IM) |
| | Data Inizio Prova: | 22-dic-25 |
| | Data Fine Prova: | 22-dic-25 |
| Luogo Prelievo: | Isolabona | |
| Trasporto (a cura di): | CORRIERE | |

| Prova | U.M | Risultato | LQ | Recupero | Metodo |
|-------------------------------|------------------------|-----------|----|----------|--|
| Acidi grassi liberi (acidità) | g a.oleico/ 100g | 0,33 | | - | COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017 |
| n° Perossidi | meq.O2/Kg | 5,3 | | - | COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017 |
| K232 | E1% | 1,75 | | - | COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019 |
| K270 | E1% | 0,11 | | - | COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019 |
| Delta K | | 0,001 | | - | COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019 |
| * Polifenoli totali | mg/kg a.caffeico | 269 | | - | PP116Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico |
| * Composizione acidica | | - | | - | COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 |
| * Acido Miristico - C14:0 | % | 0,004 | | - | |
| * Acido Palmitico - C16:0 | % | 10,234 | | - | |
| * Acido Palmitoleico - C16:1 | % | 0,859 | | - | |
| * Acido Eptadecanoico - C17:0 | % | 0,037 | | - | |
| * Acido Eptadecenoico - C17:1 | % | 0,081 | | - | |
| * Acido Stearico - C18:0 | % | 2,57 | | - | |
| * Acido Oleico - C18:1 | % | 76,133 | | - | |
| * Acido Linoleico - C18:2 | % | 8,688 | | - | |
| * Acido Linolenico - C18:3 | % | 0,556 | | - | |
| * Acido Eicosanoico - C20:0 | % | 0,403 | | - | |
| * Acido Eicosenoico - C20:1 | % | 0,266 | | - | |
| * Acido Beenico - C22:0 | % | 0,115 | | - | |

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

LEGENDA

SB=Prova in subappalto U.M.=Unità di Misura U.F.C.=Unità Formanti Colonie s.s.=su sostanza secca p/p=peso su peso p/V=peso su Volume PP=Procedura di Prova U.C.=Unità Campionaria L.Q.=Limite di Quantificazione

Questo rapporto di prova è firmato digitalmente!

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel.: 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@amap.marche.it
Internet: www.amap.marche.it

PG12-M13 - E1R3 2022

Segue Rapporto di prova n°: **20255827-001**

| Prova | U.M | Risultato | LQ | Recupero | Metodo |
|----------------------------|-----|-----------|----|----------|--------|
| * Acido Lignoceric - C24:0 | % | 0,055 | | - | |

| | |
|---|---|
| OPINIONI/INTERPRETAZIONI NON OGGETTO DI ACCREDITAMENTO | Dalle analisi effettuate il campione risulta compatibile con la categoria extravergine di oliva |
|---|---|

----- **FINE RAPPORTO DI PROVA** -----

Resp. del settore Agroambientale e Apicoltura

MONICA ROSSETTI

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con $k=2$ e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2024

Per le analisi microbiologiche degli alimenti l'incertezza di misura estesa viene stimata secondo ISO 19036 e l'incertezza tipo combinata si assume uguale alla deviazione standard di riproducibilità intralaboratorio.

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%.

Le prove di analisi sensoriale vengono effettuate presso la sede di Osimo, via T. Edison n. 2

Le prove secondo metodo ISO 9622/141:2013 sono condotte utilizzando lo strumento FOSS Milkoscan FT+.

Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni fornite dal cliente, in particolare quelle relative al campione, tra cui: descrizione, data e luogo prelievo, lotto, superficie campionata per i supporti da superficie, eventuali modalità e caratteristiche di campionamento, trasporto e riferimenti al produttore.

Il laboratorio è iscritto al n. 30 dell'Elenco Regionale dei laboratori autorizzati per l'autocontrollo.

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

LEGENDA

SB=Prova in subappalto U.M.=Unità di Misura U.F.C.=Unità Formanti Colonie s.s.=su sostanza secca p/p=peso su peso p/V=peso su Volume PP=Procedura di Prova U.C.=Unità Campionaria L.Q.=Limite di Quantificazione

Questo rapporto di prova è firmato digitalmente!

Pagina 2\2