

Spett.
FRANTOIO PRUNETI SRL
Via dell'Oliveto, 24
50022 SAN POLO IN CHIANTI (FI)

Rapporto di prova n°: **25FI15880** del **20/10/2025**

Data Arrivo: **17/10/2025** Data inizio prove: **17/10/2025** Data fine prove: **17/10/2025**

INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO-FORNITE DAL COMMITTENTE

Campionamento a cura di: **cliente**

Data campionamento: **17/10/2025**

INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONE - FORNITE DAL COMMITTENTE

Matrice: **Olio**

Descrizione: **CAMPIONE 4-17.10**

Suggello: **Non suggellato**

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	0,27	±0,08	0.02	0.8	Reg.UE 2022/2104 del 29/07/2022
Indice di perossidi COI/T.20/Doc. No.35/rev 1 2017	meqO2/kg	4,4	±0,2	0.1	20	Reg.UE 2022/2104 del 29/07/2022
Polifenoli totali (in acido gallico) MI 001 rev.2 - 2025	mg/kg	596	±82	50		Reg.UE 2022/2104 del 29/07/2022

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.

Il laboratorio si assume la responsabilità delle informazioni presenti nel rapporto di prova ad esclusione di quanto dichiarato dal committente. La riproduzione parziale di questo rapporto di prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del responsabile del laboratorio. Salvo diversi accordi con il committente, il residuo del campione sottoposto ad analisi microbiologiche è conservato per 3 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova; per tutte le altre tipologie di analisi la rimanenza del campione viene conservata per 5 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova. Copia del presente rapporto di prova e documenti ad esso collegati vengono conservati per 48 mesi.

Laboratorio inserito nell'elenco della regione Toscana dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari con iscrizione n°22. Laboratorio autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali come da GU 289 10.12.04 - DM 15.11.04 e successivi al rilascio dei certificati di analisi, nel settore vitivinicolo e oleico, per le prove elencate in allegato allo stesso decreto.

File firmato digitalmente e conservato presso i nostri archivi.

BARBERINO TAVARNELLE, 20/10/2025

Responsabile del Laboratorio
Maria Mangiacasale

Rapporto di Prova firmato digitalmente da
Maria Mangiacasale
Responsabile del Laboratorio

Fine del rapporto di prova n° **25FI15880**