

Rapporto di prova n°: **20175713-001**del: **10-gen-18**Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Nocellara del Belice**Data Prelievo: **07-dic-17**Luogo Prelievo: **Reitano**Accettazione: **20175713**Data Arrivo Camp.: **07-dic-17**Data Inizio Prova: **14-dic-17** Data Fine Prova: **09-gen-18****Spettabile:**
VILLA COLONNA AZ.AGR.
VIA AGRIGENTO, 7
90141 PALERMO (PA)Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	0,32	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg. UE 2016/1227 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All I
n° Perossidi	meq.oss/Kg	6,3	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III
K232		1,69	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
K270		0,13	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
Delta K		0,002	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
* Polifenoli totali	mg/kg a.gallico	681	PP037Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Composizione acilica		-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XA + All XB Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All IV
* Acido Miristico	%	0,013	
* Acido Palmitico	%	14,76	
* Acido Palmitoleico	%	0,909	
* Acido Eptadecanoico	%	0,048	
* Acido Eptadecenoico	%	0,077	
* Acido Stearico	%	3,370	
* Acido Oleico	%	69,41	
* Acido Linoleico	%	9,86	
* Acido Linolenico	%	0,720	
* Acido Eicosanoico	%	0,450	
* Acido Eicosenoico	%	0,238	
* Acido Beenico	%	0,099	
* Acido Lignocerico	%	0,054	

ASSAM

AGENZIA SETTORE SETTORE RACCOMANDATI OLIU MARCHE

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo
 Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
 Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
 e-mail: laborjesi@assam.marche.it
 Internet: www.assam.marche.it



LAB N° 1239

Segue Rapporto
 di prova n°: **20175713-001**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Panel Test		-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338/31 17/12/2013 All V Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All V Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All II
* Mediana Fruttato		5,3	
* Mediana Amaro		4,2	
* Mediana Piccante		5,7	
* Mediana Difetti		0	

----- CARATTERISTICHE DEL CAMPIONE -----

Classe merceologica secondo Reg CEE
 2568/91 e s.m.i.

**Dall'analisi effettuata l'olio risulta compatibile con la categoria: EXTRA-
 VERGINE**

Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.
 Categoria merceologica: olio extravergine di oliva.

Responsabile/i di Settore

Capo Panel BARBARA ALFEI



MONICA ROSSETTI


**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto
 p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura
 p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie
 PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca
 U.C. = Unità Campionaria

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato 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.

10 GEN. 2018 133

Rapporto di prova n°: **20175713-002**del: **10-gen-18**Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Santagatese**Data Prelievo: **07-dic-17**Luogo Prelievo: **Reitano**Accettazione: **20175713**Data Arrivo Camp.: **07-dic-17**Data Inizio Prova: **14-dic-17** Data Fine Prova: **09-gen-18****Spettabile:****VILLA COLONNA AZ.AGR.****VIA AGRIGENTO, 7****90141 PALERMO (PA)**Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	0,22	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg. UE 2016/1227 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All I
n° Perossidi	meq.oss/Kg	8,4	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III
K232		1,97	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
K270		0,15	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
Delta K		0,002	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
* Polifenoli totali	mg/kg a.gallico	694	PP037Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Composizione acilica		-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XA + All XB Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All IV
* Acido Miristico	%	0,012	
* Acido Palmitico	%	13,75	
* Acido Palmitoleico	%	0,800	
* Acido Eptadecanoico	%	0,106	
* Acido Eptadecenoico	%	0,170	
* Acido Stearico	%	2,640	
* Acido Oleico	%	68,91	
* Acido Linoleico	%	12,11	
* Acido Linolenico	%	0,648	
* Acido Eicosanoico	%	0,393	
* Acido Eicosenoico	%	0,291	
* Acido Beenico	%	0,109	
* Acido Lignocerico	%	0,061	

Segue Rapporto
di prova n°: **20175713-002**

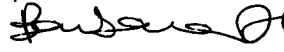
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Panel Test		-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338/31 17/12/2013 All V Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All V Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All II
* Mediana Fruttato		5,1	
* Mediana Amaro		4,6	
* Mediana Piccante		5,4	
* Mediana Difetti		0	

----- CARATTERISTICHE DEL CAMPIONE -----

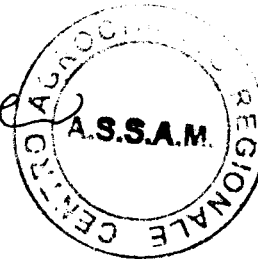
Classe merceologica secondo Reg CEE
2568/91 e s.m.i.**Dall'analisi effettuata l'olio risulta compatibile con la categoria: EXTRA-
VERGINE**Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.
Categoria merceologica: olio extravergine di oliva.

Responsabile/i di Settore

Capo Panel BARBARA ALFEI



MONICA ROSSETTI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.s. = su sostanza secca
U.C. = Unità Campionaria**NOTE** (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato 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.

10 GEN. 2018 133

Rapporto di prova n°: **20175713-003**
del: **10-gen-18**
Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Verdello**
Data Prelievo: **07-dic-17**
Luogo Prelievo: **Reitano**
Accettazione: **20175713**
Data Arrivo Camp.: **07-dic-17**
Data Inizio Prova: **14-dic-17** Data Fine Prova: **09-gen-18**

Spettabile:
VILLA COLONNA AZ.AGR.
VIA AGRIGENTO, 7
90141 PALERMO (PA)

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	0,17	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg. UE 2016/1227 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All I
n° Perossidi	meq.oss/Kg	5,2	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III
K232		1,76	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
K270		0,14	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
Delta K		0,002	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
* Polifenoli totali	mg/kg a.gallico	734	PP037Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Composizione acilica		-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XA + All XB Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All IV
* Acido Miristico	%	0,011	
* Acido Palmitico	%	14,35	
* Acido Palmitoleico	%	1,010	
* Acido Eptadecanoico	%	0,096	
* Acido Eptadecenoico	%	0,154	
* Acido Stearico	%	2,370	
* Acido Oleico	%	68,32	
* Acido Linoleico	%	12,33	
* Acido Linolenico	%	0,597	
* Acido Eicosanoico	%	0,345	
* Acido Eicosenoico	%	0,266	
* Acido Beenico	%	0,099	
* Acido Lignocerico	%	0,050	

Segue Rapporto
di prova n°: **20175713-003**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Panel Test		-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338/31 17/12/2013 All V Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All V Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All II
* Mediana Fruttato		4,8	
* Mediana Amaro		4,9	
* Mediana Piccante		5,1	
* Mediana Difetti		0	

----- CARATTERISTICHE DEL CAMPIONE -----

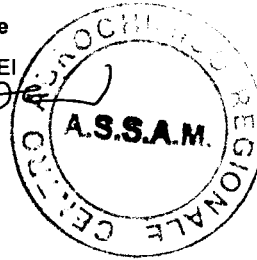
Classe merceologica secondo Reg CEE
2568/91 e s.m.i.**Dall'analisi effettuata l'olio risulta compatibile con la categoria: EXTRA-
VERGINE**Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.
Categoria merceologica: olio extravergine di oliva.

Responsabile/i di Settore

Capo Panel BARBARA ALFEI



MONICA ROSSETTI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.s. = su sostanza secca
U.C. = Unità Campionaria**NOTE**

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato 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.

10 GEN. 2018 | 33



SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

N. 48 del 06/12/2017
N. accettazione 20175713-001

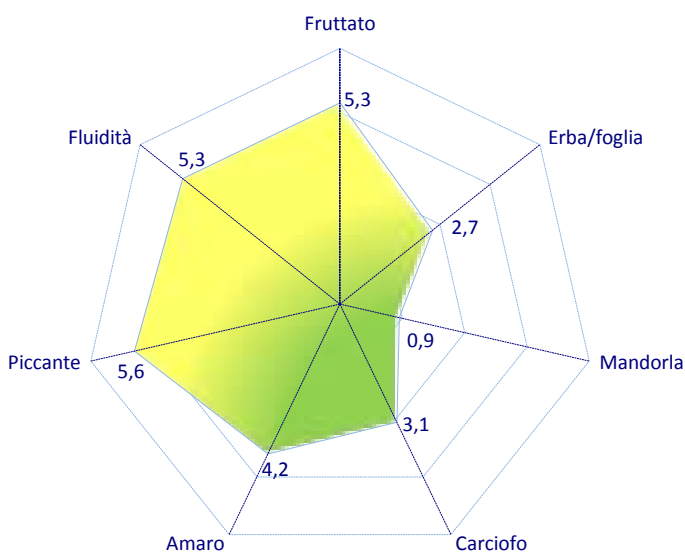
Az. Agricola "Villa Colonna" di Adele Giaconia

Via Agrigento, 7 - 90141 - Palermo (PA)

Olio Monovarietale

Nocellara del Belice

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e leggera mandorla. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media. Voto 6,8



Capo Panel ASSAM
Dott.ssa Barbara Alfei

Scala valori 0-10

Barbara Alfei



SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

N. 49 del 06/12/2017
N. accettazione 20175713-002

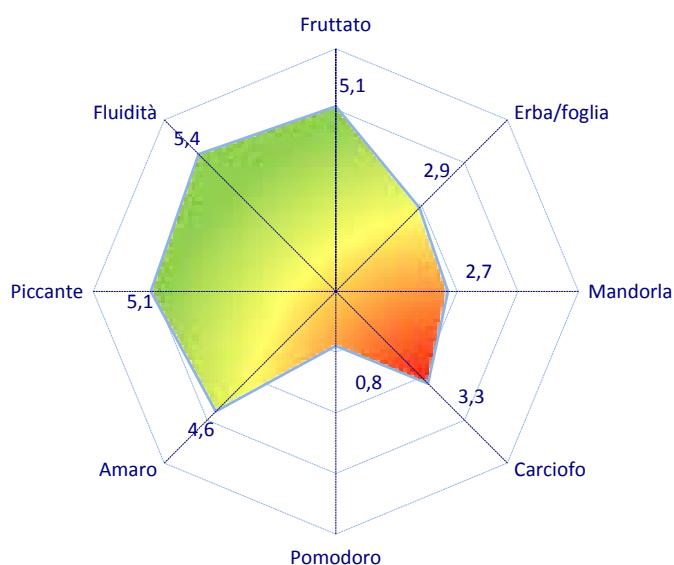
Az. Agricola "Villa Colonna" di Adele Giaconia

Via Agrigento, 7 - 90141 - Palermo (PA)

Olio Monovarietale

Santagatese

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media. Voto 7,4



Capo Panel ASSAM
Dott.ssa Barbara Alfei

Scala valori 0-10

Barbara Alfei



SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

N. 50 del 06/12/2017

N. accettazione 20175713-003

Az. Agricola "Villa Colonna" di Adele Giaconia

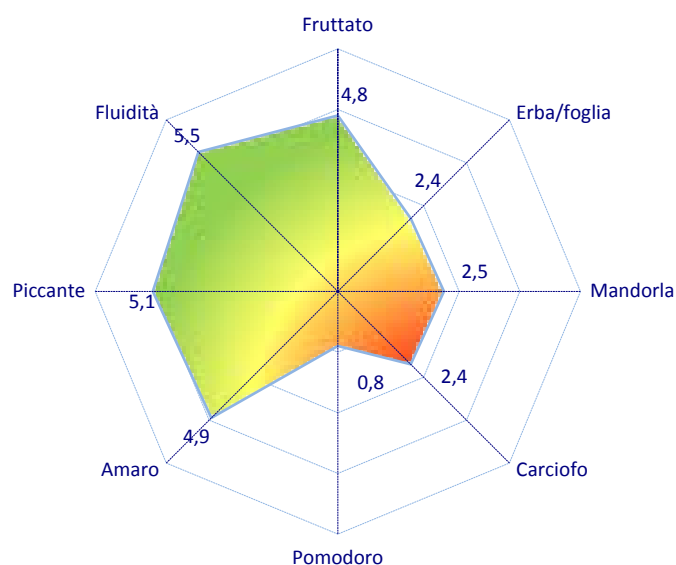
Via Agrigento, 7 - 90141 - Palermo (PA)

Olio Monovarietale

Verdello

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con lievi riflessi gialli; fluidità media.

Voto 7,6



Capo Panel ASSAM
Dott.ssa Barbara Alfei

Scala valori 0-10

Barbara Alfei