

Rapporto di prova n°: **20195379-001**

del: **02-dic-19**

Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Santagatese**

Data Prelievo: **25-nov-19**

Luogo Prelievo: **C.da Colonna Reitano (ME)**

Accettazione: **20195379**

Data Arrivo Camp.: **25-nov-19**

Data Inizio Prova: **26-nov-19** Data Fine Prova: **27-nov-19**

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

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	0,28	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	6,4	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016
K232		2,05	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		0,16	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		0,004	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	903	PP037Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Composizione acidica		-	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	%	0,01	
* Acido Palmitico	%	14,97	
* Acido Palmitoleico	%	0,97	
* Acido Eptadecanoico	%	0,14	
* Acido Eptadecenoico	%	0,21	
* Acido Stearico	%	2,56	
* Acido Oleico	%	68,30	
* Acido Linoleico	%	11,54	
* Acido Linolenico	%	0,58	
* Acido Eicosanoico	%	0,36	
* Acido Eicosenoico	%	0,26	
* Acido Beenico	%	0,07	
* Acido Lignocerico	%	0,03	

Segue Rapporto
di prova n°:

20195379-001

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		4,1	
* Mediana Amaro		3,6	
* Mediana Piccante		4,7	
* 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.

L'analisi sensoriale viene effettuata presso i locali dedicati della sede ASSAM di Osimo - Via dell'Industria, 1

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 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 7218:2013

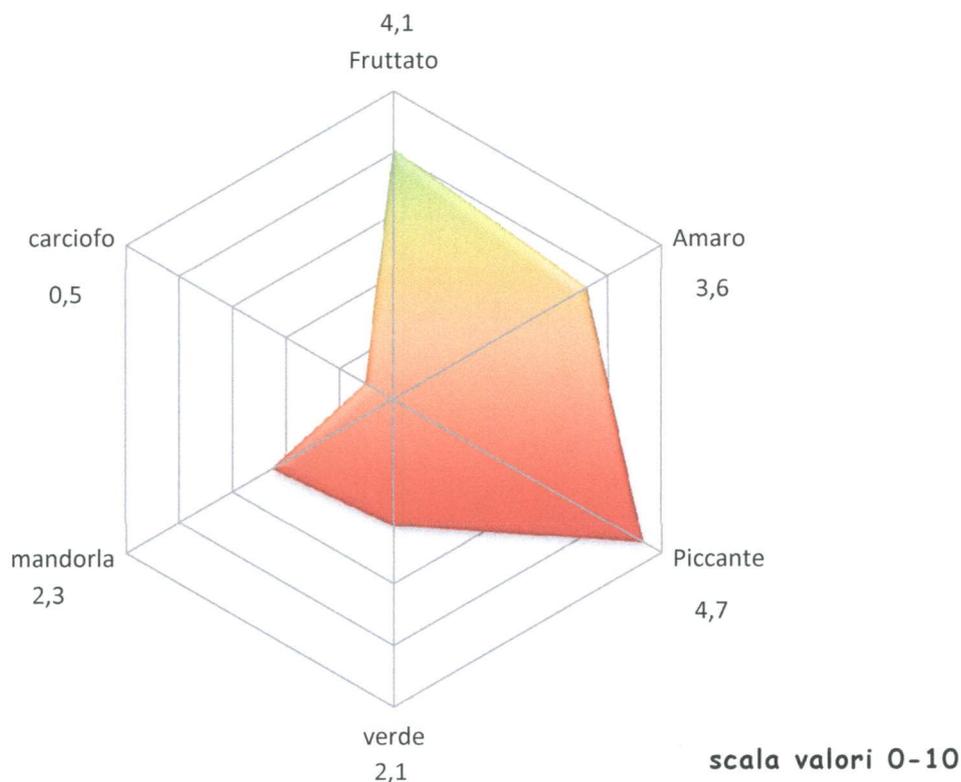
Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

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%

Fine rapporto di prova

02 DIC. 2019 / 858

Allegato al RDP N. (*) 20195379-001



Fruttato medio, di tipo verde, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Note di amaro di intensità medio-leggera; piccante medio. Voto 6,5

Il Capo Panel
Barbara Alfei

(*): Il presente profilo sensoriale descrive le caratteristiche del campione i cui riferimenti sono riportati nello specifico rapporto di prova di cui è parte integrante

Rapporto di prova n°: **20195379-002**

del: **02-dic-19**

Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Nocellara del Belice**

Data Prelievo: **25-nov-19**

Luogo Prelievo: **C.da Colonna Reitano (ME)**

Accettazione: **20195379**

Data Arrivo Camp.: **25-nov-19**

Data Inizio Prova: **26-nov-19** Data Fine Prova: **27-nov-19**

Spettabile:

**VILLA COLONNA AZ.AGR.DI ADELE
GIACONIA
VIA AGRIGENTO, 7
90141 PALERMO (PA)**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	0,26	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	6,2	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016
K232		2,06	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		0,16	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		0,004	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	922	PP037Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Composizione acidica		-	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	%	0,01	
* Acido Palmitico	%	14,38	
* Acido Palmitoleico	%	0,92	
* Acido Eptadecanoico	%	0,14	
* Acido Eptadecenoico	%	0,20	
* Acido Stearico	%	2,61	
* Acido Oleico	%	68,65	
* Acido Linoleico	%	11,63	
* Acido Linolenico	%	0,61	
* Acido Eicosanoico	%	0,41	
* Acido Eicosenoico	%	0,30	
* Acido Beenico	%	0,10	
* Acido Lignocerico	%	0,05	

Segue Rapporto di prova n°: **20195379-002**

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		3,7	
* Mediana Amaro		3,2	
* Mediana Piccante		3,8	
* 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.

L'analisi sensoriale viene effettuata presso i locali dedicati della sede ASSAM di Osimo - Via dell'Industria, 1

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 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 7218:2013

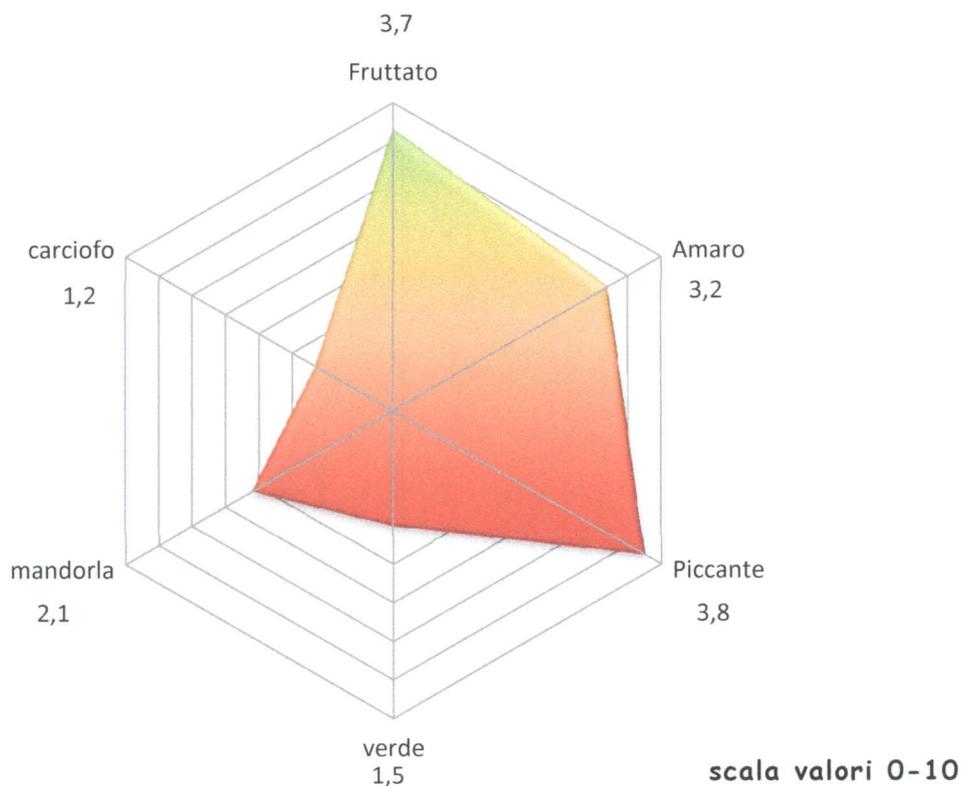
Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

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%

Fine rapporto di prova

02 DIC. 2019 / 858

Allegato al RDP N. (*) 20195379-002



Fruttato medio-leggero, tendenzialmente verde, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera. Voto 6,5

Il Capo Panel

Barbara Alfei

(*): Il presente profilo sensoriale descrive le caratteristiche del campione i cui riferimenti sono riportati nello specifico rapporto di prova di cui è parte integrante

Rapporto di prova n°: **20195379-003**

del: **02-dic-19**

Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Verdello**

Data Prelievo: **25-nov-19**

Luogo Prelievo: **C.da Colonna Reitano (ME)**

Accettazione: **20195379**

Data Arrivo Camp.: **25-nov-19**

Data Inizio Prova: **26-nov-19** Data Fine Prova: **27-nov-19**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Spettabile:

**VILLA COLONNA AZ.AGR.DI ADELE
GIACONIA
VIA AGRIGENTO, 7
90141 PALERMO (PA)**

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	5,5	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016
K232		1,93	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		0,003	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	702	PP037Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Composizione acidica		-	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	%	0,01	
* Acido Palmitico	%	15,39	
* Acido Palmitoleico	%	1,20	
* Acido Eptadecanoico	%	0,13	
* Acido Eptadecenoico	%	0,20	
* Acido Stearico	%	2,62	
* Acido Oleico	%	69,50	
* Acido Linoleico	%	9,47	
* Acido Linolenico	%	0,63	
* Acido Eicosanoico	%	0,42	
* Acido Eicosenoico	%	0,28	
* Acido Beenico	%	0,10	
* Acido Lignocericico	%	0,05	

Segue Rapporto di prova n°:

20195379-003

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		5	
* Mediana Amaro		4,2	
* Mediana Piccante		4,4	
* 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.

L'analisi sensoriale viene effettuata presso i locali dedicati della sede ASSAM di Osimo - Via dell'Industria, 1

Responsabile/i di Settore

Capo Panel BARBARA ALFEI

Barbara Alfei

MONICA ROSSETTI

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 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 7218:2013

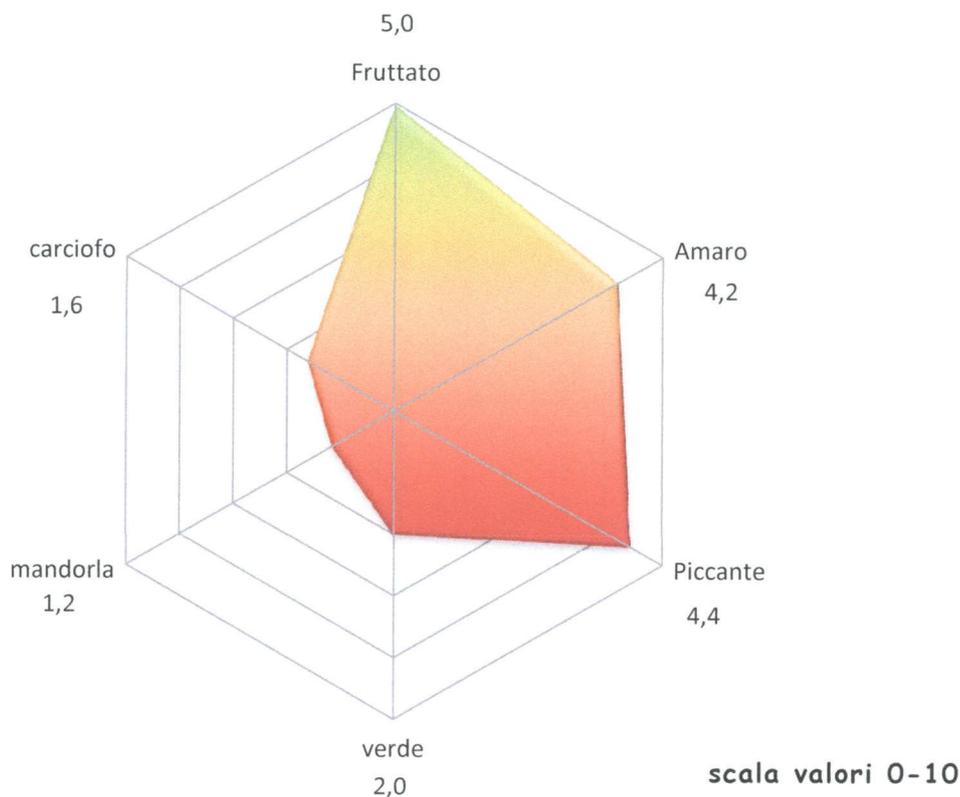
Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

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%

Fine rapporto di prova

02 DIC. 2019 / 858

Allegato al RDP N. (*) 20195379-003



Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Voto 7,1

Il Capo Panel
Barbara Alfei

(*): Il presente profilo sensoriale descrive le caratteristiche del campione i cui riferimenti sono riportati nello specifico rapporto di prova di cui è parte integrante