

Anticipo del certificato di analisi 2102047

Pagina 1 di 3

Monopoli, 28/01/2021

Data ricevimento: 21/01/2021

Data inizio prove: 21/01/2021

COMMITTENTE

Frantoio ARCHIBUSACCI dal 1888 S.r.l.
Via di Corneto, snc
01011 CANINO VT

Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: **Olio Extra Vergine di Oliva "Jò" Gran Cru - Produzione 2020 - Da consumarsi preferibilmente entro il 30 Giugno 2022 - L.2/2020 - Frantoio Archibusacci dal 1888 srl, Via di Tarquinia snc - 01011 Canino (Vt)**

Descrizione Sigillo: **Bottiglia originale integra e sigillata**

Campionamento: **A cura del Committente**

Quantità: **500 ml**

Restituzione campione: **No**

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0,0 ⁽¹⁾		28/01/2021	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		28/01/2021	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	4,1						14212	>0,0 ⁽¹⁾		28/01/2021	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	3,7						14212			28/01/2021	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	3,9						14212			28/01/2021	LE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,20	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,80 ⁽¹⁾		22/01/2021	A
NUMERO DI PEROSSIDI	8,5	±0,4	meq O ₂ /kg olio				02-C	20,0 ⁽¹⁾		22/01/2021	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.											
K232	2,37	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		22/01/2021	A
K268	0,168	±0,005					10-C	0,22 ⁽¹⁾		22/01/2021	A
Delta K	-0,007	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	22/01/2021	A
ALCHIL ESTERI (Metil ed Etil Esteri degli Acidi Grassi)											
Esteri Metilici Totali	3	±1	mg/kg		1		31-C			22/01/2021	A
Esteri Etilici Totali	2	±1	mg/kg		1		31-C	35 ⁽¹⁾		22/01/2021	A
Esteri Metilici ed Etilici Totali	5	±1	mg/kg		1		31-C			22/01/2021	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 ⁽¹⁾		26/01/2021	A
C16:0 - Acido Palmitico	15,69	±0,83	%				07-C	7,50;20,00 ⁽¹⁾		26/01/2021	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	1,15	±0,09	%				07-C	0,30;3,50 ⁽¹⁾		26/01/2021	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,05	±0,01	%				07-C	0,40 ⁽¹⁾		26/01/2021	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,08	±0,01	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		26/01/2021	A
C18:0 - Acido Stearico	2,03	±0,15	%				07-C	0,50;5,00 ⁽¹⁾		26/01/2021	A
C18:1 - Acido Oleico	70,66	±2,98	%				07-C	55,00;83,00 ⁽¹⁾		26/01/2021	A
C18:2 - Acido Linoleico	8,41	±0,49	%				07-C	2,50;21,00 ⁽¹⁾		26/01/2021	A
C20:0 - Acido Arachico	0,40	±0,04	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		26/01/2021	A
C18:3 - Acido Linolenico	1,00	±0,08	%				07-C	1,00 ⁽¹⁾		26/01/2021	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,32	±0,03	%				07-C	0,50 ⁽¹⁾		26/01/2021	A
C22:0 - Acido Beenico	0,13	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		26/01/2021	A
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			26/01/2021	A
C24:0 - Acido Lignocericico	0,07	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		26/01/2021	A
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI											
C18:1 - (Elaidinico)	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		26/01/2021	A

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 2102047

Pagina 2 di 3

Monopoli, 28/01/2021

Data ricevimento: 21/01/2021

Data inizio prove: 21/01/2021

COMMITTENTE

Frantoio ARCHIBUSACCI dal 1888 S.r.l.
Via di Corneto, snc
01011 CANINO VT

Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva "Jò" Gran Cru - Produzione 2020 - Da consumarsi preferibilmente entro il 30 Giugno 2022 - L.2/2020 - Frantoio Archibusacci dal 1888 srl, Via di Tarquinia snc - 01011 Canino (Vt)

Descrizione Sigillo: Bottiglia originale integra e sigillata

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 500 ml

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
C18:2 + C18:3	0,01	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		26/01/2021	A

CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal Regolamento C.E.E. n.2568/91 e successive modifiche.

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato nell'Al XII del Reg CEE 2568/1991 e successive modifiche, ha evidenziato che l'olio analizzato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel CIBI Bari riconosciuto dal MIPAF (Decreto n.2359 del 04/04/2016), e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

Riferimenti Limiti

⁽¹⁾ Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 2019/1604 del 27/09/2019 GU L 250 del 30/09/2019.

Sede analisi:

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

Legenda

ND: Non rilevabile in quanto inferiore al LOD del metodo di prova

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

U: Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura K=2 (se non diversamente specificato) per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%; oppure, per le prove microbiologiche e quelle delle fibre di amianto aerodisperse, intervallo di fiducia al livello di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche un risultato derivato da una conta sul campione, sulla sospensione iniziale o sulla prima diluizione compresa tra 4 e 9 (inclusi) viene considerato "stimato". Per le prove microbiologiche qualitative è riportata l'incertezza di misura estesa, stimata secondo ISO 19036 come incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura k=2 e un livello di fiducia approssimativo del 95%. L'incertezza tipo combinata si assume uguale allo scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio.

LOD: Limite di

rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate.

LOQ: Limite di quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza.

R%: Recupero medio percentuale (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine).

En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

METODO:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II

02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016

07-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All X Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU CEE L266/29 del 13/10/2015

10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 All III

14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013

31-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XX Reg UE N 61/2011 24/1/2011 GU UE L23 27/1/2011

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 2102047

Pagina

3 di 3

Monopoli, 28/01/2021

Data ricevimento: 21/01/2021

Data inizio prove: 21/01/2021

COMMITTENTE

Frantoio ARCHIBUSACCI dal 1888 S.r.l.

Via di Corneto, snc

01011 CANINO VT

Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva "Jò" Gran Cru - Produzione 2020 - Da consumarsi preferibilmente entro il 30 Giugno 2022 - L.2/2020 - Frantoio Archibusacci dal 1888 srl, Via di Tarquinia snc - 01011 Canino (Vt)

Descrizione Sigillo: Bottiglia originale integra e sigillata

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 500 ml

Restituzione campione: No

Il Responsabile delle prove
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

dr. chim. Paola Paolillo

Ordine dei Chimici Bari A503

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

dott.ssa Valentina Cardone