

## Anticipo del certificato di analisi 2229522

Monopoli, 05/12/2022

Data ricevimento: 01/12/2022

Data inizio prove: 01/12/2022

COMMITTENTE

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

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva Italiano non Filtrato - PRIMUS - Serbatoio N°17 - Produzione 2022/2023.

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
<b>VALUTAZIONE ORGANOLETICA</b>											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	<b>0,0</b>						14212	0,0 <sup>(1)</sup>		05/12/2022	LE
CVr %	<b>0,0</b>						14212	20 <sup>(1)</sup>		05/12/2022	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeitsmedian/Fruity median	<b>4,1</b>						14212	>0,0 <sup>(1)</sup>		05/12/2022	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	<b>2,9</b>						14212			05/12/2022	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	<b>3,6</b>						14212			05/12/2022	LE
<b>ACIDI GRASSI LIBERI</b>	<b>0,30</b>	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,80 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
<b>NUMERO DI PEROSSIDI</b>	<b>4,9</b>	±0,3	meq O <sub>2</sub> /kg olio				02-C	20,0 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
<b>ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.</b>											
K232	<b>1,75</b>	±0,09					10-C	2,50 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
K268	<b>0,125</b>	±0,005					10-C	0,22 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
Delta K	<b>0,001</b>	±0,001					10-C	0,01 <sup>(1)</sup>	11C	02/12/2022	A
<b>ALCHIL ESTERI (Metil ed Etil Esteri degli Acidi Grassi)</b>											
Esteri Metilici Totali	<b>4</b>	±1	mg/kg				31-C			02/12/2022	A
Esteri Etilici Totali	<b>8</b>	±1	mg/kg				31-C	35 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
Esteri Metilici ed Etilici Totali	<b>12</b>	±1	mg/kg				31-C			02/12/2022	A
<b>ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI</b>											
C14:0 - Acido Miristico	<b>0,01</b>	±0,01	%				07-C	0,03 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
C16:0 - Acido Palmitico	<b>14,62</b>	±0,78	%				07-C	7,50;20,00 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	<b>1,47</b>	±0,11	%				07-C	0,30;3,50 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	<b>0,04</b>	±0,01	%				07-C	0,40 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	<b>0,09</b>	±0,01	%				07-C	0,60 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
C18:0 - Acido Stearico	<b>1,98</b>	±0,14	%				07-C	0,50;5,00 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
C18:1 - Acido Oleico	<b>71,60</b>	±3,01	%				07-C	55,00;85,00 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
C18:2 - Acido Linoleico	<b>8,60</b>	±0,50	%				07-C	2,50;21,00 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
C20:0 - Acido Arachidico	<b>0,38</b>	±0,04	%				07-C	0,60 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
C18:3 - Acido Linolenico	<b>0,72</b>	±0,06	%				07-C	1,00 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	<b>0,30</b>	±0,03	%				07-C	0,50 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
C22:0 - Acido Beenico	<b>0,13</b>	±0,01	%				07-C	0,20 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
C22:1 - Acido Erucico	<b>ND</b>		%				07-C			02/12/2022	A
C24:0 - Acido Lignocerico	<b>0,06</b>	±0,01	%				07-C	0,20 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A

Segue...

## Anticipo del certificato di analisi 2229522

Monopoli, 05/12/2022

Data ricevimento: 01/12/2022

Data inizio prove: 01/12/2022

COMMITTENTE

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

### Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: **Olio Extra Vergine di Oliva Italiano non Filtrato - PRIMUS - Serbatoio N°17 - Produzione 2022/2023.**

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
<b>ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI</b>											
C18:1 - (Elaidinico)	<b>0,01</b>	±0,01	%				07-C	0,05 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A
C18:2 + C18:3	<b>0,01</b>	±0,01	%				07-C	0,05 <sup>(1)</sup>		02/12/2022	A

### GIUDIZIO DI CONFORMITÀ:

I parametri chimici verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29/07/2022 per la categoria merceologica "Olio Extra Vergine di Oliva".

### Riferimenti Limiti

<sup>(1)</sup> Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 Luglio 2022, Allegato I

### Sede analisi:

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

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

### Legenda

ND: Not Detected. Indica che l'analisi risulta "Non Rilevato" mediante l'analisi condotta con il metodo specificato oppure "< LOD" qualora indicato.

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". Alimenti: per le prove microbiologiche quantitative 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. Acque: per le prove microbiologiche quantitative è riportato l'intervallo di confidenza del risultato calcolato secondo quanto indicato nella norma ISO 8199. 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; espresso nel rapporto di prova come "ND". 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 = COI/T.20/Doc. No 34/Rev. 1 2017

02-C = COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 2017

07-C = COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1 2017

10-C = COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019

14212 = COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10 2018

31-C = COI/T.20/Doc. n. 28/Rev.2 2017

Segue...



Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC) for the physico-chemical analysis of olive oils and olive-pomace oils (Type A/B/C) (12/01/2021 - 11/30/2022)



## Anticipo del certificato di analisi 2229522

Monopoli, 05/12/2022

Data ricevimento: 01/12/2022

Data inizio prove: 01/12/2022

COMMITTENTE

**Frantoio ARCHIBUSACCI dal 1888 S.r.l.**

**Via di Corneto, snc**

**01011 CANINO VT**

### Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva Italiano non Filtrato - PRIMUS - Serbatoio N°17 - Produzione 2022/2023.

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**