

RAPPORTO DI PROVA N. 15M0294

Ponte San Giovanni: 30/09/15

COMMITTENTE:
Frantoio "Il Nocciolino" di Mangialasche Lucia
Via Casciolano - 45 - 06134 - Ponte Valleceppi (PG)

Campione:	15M0294	dati campionamento:	data:
Data Ricevimento:	28/09/15	ora:	condizioni ambientali:
Descrizione:	Olio di oliva	luogo:	
Contrassegno:	Monocultivar Leccino		
Quantità:	250 ml		
Stato all'arrivo in Laboratorio:	Temperatura ambiente		
Trasporto effettuato da:	Committente		
Imballaggio:	Bottiglia in vetro chiusa		
Procedura di campionamento:	A cura del Committente		

DESCRIZIONE ANALISI	RISULTATO	U.M.	U	L.Q.	L.R.	R	METODO	INIZIO	FINE	REGOLAMENTO (CEE) n. 2568/91 Allegato 1 Caratteristiche dell'olio extravergine di oliva
Acidità in Acido Oleico	0,20	g/100g (come acido oleico)	-	-	-	-	Reg. CEE 2568/91 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg CEE 702/2007 21/06/2007 GU UE L161 22/06/2007	29/09	29/09	≤ 0,8
Numero di Perossidi	3,53	meq O2/kg	-	-	-	-	Reg. CEE 2568/91 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III	29/09	29/09	≤ 20
Polifenoli totali	711	mg/kg (come acido gallico)	-	-	-	-	MIP-OG-01 rev1 del 29/08/14	29/09	29/09	-

FINE RAPPORTO DI PROVA

LQ: Limite di Quantificazione - UM: Unità di Misura - LR: Limiti di Rilevabilità - U: Incertezza - R: Recupero, "+" indica che il recupero è stato applicato - L'incertezza è estesa ed è stata calcolata con un fattore di copertura k=2 corrispondente ad un livello di probabilità di circa il 95%

