

Anticipo del certificato di analisi 1925556

Monopoli, 04/11/2019

Data ricevimento: 29/10/2019

Data inizio prove: 29/10/2019

COMMITTENTE
Azienda Agricola Vincenzo BORRIELLO
Contrada Gaetano Olive, snc
72013 CEGLIE MESSAPICA BR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva del 28.10.2019

Descrizione Sigillo: Bottiglia in banda stagnata ermeticamente chiusa

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 ⁽¹⁾		04/11/2019	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		04/11/2019	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	3,6						14212	>=0,1 ⁽¹⁾		04/11/2019	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	3,8						14212			04/11/2019	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	3,7						14212			04/11/2019	LE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,20	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8 ⁽¹⁾		30/10/2019	A
NUMERO DI PEROSSIDI	6,3	±0,3	meq O ₂ /kg olio				02-C	20 ⁽¹⁾		30/10/2019	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.											
K232	2,02	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		30/10/2019	A
K268	0,148	±0,005					10-C	0,22 ⁽¹⁾		30/10/2019	A
Delta K	-0,004	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	30/10/2019	A
ALCHIL ESTERI (Metil ed Etil Esteri degli Acidi Grassi)											
Esteri Metilici Totali	4	±1	mg/kg				31-C			30/10/2019	A
Esteri Etilici Totali	3	±1	mg/kg				31-C	35 ⁽¹⁾		30/10/2019	A
Esteri Metilici ed Etilici Totali	7	±1	mg/kg				31-C			30/10/2019	A
VALORE ENERGETICO su 100 ml											
kcal	824						99-C			04/11/2019	A
kJ	3389						99-C			04/11/2019	A
PROTEINE (N x 6,25)	ND		g/100 g				195-CH-36			30/10/2019	A
CARBOIDRATI TOTALI	ND		%				13504-CH-31			04/11/2019	A
ZUCCHERI TOTALI	ND		%				195-CH-36			30/10/2019	A
SODIO	ND		%			0,05	14250-CH-29			31/10/2019	B
SOSTANZA GRASSA	91,6		g/100 ml				195-CH-31			04/11/2019	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 ⁽¹⁾		31/10/2019	A
C16:0 - Acido Palmitico	15,93	±0,84	%				07-C	7,50;20,00 ⁽¹⁾		31/10/2019	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	1,97	±0,14	%				07-C	0,30;3,50 ⁽¹⁾		31/10/2019	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,04	±0,01	%				07-C	0,40 ⁽¹⁾		31/10/2019	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,08	±0,01	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		31/10/2019	A
C18:0 - Acido Stearico	2,22	±0,16	%				07-C	0,50;5,00 ⁽¹⁾		31/10/2019	A
C18:1 - Acido Oleico	67,87	±2,88	%				07-C	55,00;83,00 ⁽¹⁾		31/10/2019	A
C18:2 - Acido Linoleico	10,42	±0,59	%				07-C	2,50;21,00 ⁽¹⁾		31/10/2019	A
C20:0 - Acido Arachidico	0,37	±0,03	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		31/10/2019	A
C18:3 - Acido Linolenico	0,70	±0,06	%				07-C	1,00 ⁽¹⁾		31/10/2019	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,24	±0,02	%				07-C	0,50 ⁽¹⁾		31/10/2019	A

Segue...



Anticipo del certificato di analisi 1925556

Pagina 2 di 3

Monopoli, 04/11/2019

Data ricevimento: 29/10/2019

Data inizio prove: 29/10/2019

COMMITTENTE
Azienda Agricola Vincenzo BORRIELLO
Contrada Gaetano Olive, snc
72013 CEGLIE MESSAPICA BR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva del 28.10.2019

Descrizione Sigillo: Bottiglia in banda stagnata ermeticamente chiusa

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
C22:0 - Acido Beericco	0,10	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		31/10/2019	A
C22:1 - Acido Eruico	ND		%				07-C			31/10/2019	A
C24:0 - Acido Lignocerico	0,05	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		31/10/2019	A
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI											
C18:1 - (Elaidinico)	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		31/10/2019	A
C18:2 + C18:3	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		31/10/2019	A
SOMMA ACIDI GRASSI SATURI	18,7		%				187-CH-32			31/10/2019	A
SOMMA ACIDI GRASSI MONOINSATURI	70,2		%				187-CH-32			31/10/2019	A
SOMMA ACIDI GRASSI POLINSATURI	11,1		%				187-CH-32			31/10/2019	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 XI 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, Al I come modificato dal Reg UE 2016/2095 del 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016.

Sede analisi:

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

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

B: Prova eseguita presso la Sede B (Via San Donato, 25 - 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".

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.

Segue...



Anticipo del certificato di analisi 1925556

Pagina 3 di 3

Monopoli, 04/11/2019

Data ricevimento: 29/10/2019

Data inizio prove: 29/10/2019

COMMITTENTE

Azienda Agricola Vincenzo BORRIELLO
Contrada Gaetano Olive, snc
72013 CEGLIE MESSAPICA BR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva del 28.10.2019

Descrizione Sigillo: Bottiglia in banda stagnata ermeticamente chiusa

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 500 ml

Restituzione campione: No

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

13504-CH-31 = Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.66

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

14250-CH-29 = Metodo interno ICP-MS - Internal method ICP-MS

187-CH-32 = Per calcolo

195-CH-31 = Metodo di prova interno - Internal method

195-CH-36 = Metodo di prova interno - Internal method

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

99-C = Reg UE 1169/2011 25/10/2011 All XIV

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

