

Spett.Le
Oleificio Aquila Ivano
Via delle Azalee, 2
01014 Montalto di Castro VT

Rapporto di Prova n° 2206966.01 del 10/11/2022

Campione N°	2206966.01	Data Accettazione	03/11/2022	Inizio Prove	03/11/2022	Fine Prove	10/11/2022
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Dati di Accettazione

Olio d'Oliva - Olio Extra Vergine di Oliva
Descrizione Campione: Olio extra vergine di oliva, DITTERICH GEB TESMER DESIREE - Campione 1
Campionamento: A cura del Committente
Data Ricevimento Campione: 03/11/2022

DETERMINAZIONE	RISULTATO	U.M.	LIMITE	LAB.	NOTA
Acidità <small>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 28/07/2016 All I</small>	0,19	% (Acido Oleico)	0,80 ⁽¹⁾	CA	#
Numero di Perossidi <small>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III + Reg UE 2016/1784 30/09/16 GU CE L273 08/10/2016</small>	7,2	mEq O2/kg	20,0 ⁽¹⁾	CA	#
Analisi Spettrofotometrica nell'Ultravioletto					
K 232 <small>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III</small>	1,93	Abs	2,50 ⁽¹⁾	CA	#
K 264 <small>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III</small>	0,19	Abs		CA	#
K 268 <small>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III</small>	0,19	Abs	0,22 ⁽¹⁾	CA	#
K 272 <small>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III</small>	0,18	Abs		CA	#
Delta-K <small>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III</small>	0,00	Abs	0,01 ⁽¹⁾	CA	#
Polifenoli Totali (Acido Caffeico) <small>M.I. 053 Rev.1 2018</small>	778	mg/kg		CA	#

Riferimenti Limiti

⁽¹⁾ Reg. UE 2019/1604 27/09/2019 GU UE L250/14 30/09/2019 (All. II) "Olio Extra Vergine di Oliva" e s.m.i.

Legenda Colonna LAB.

CA: Prova eseguita presso Centro Analisi C.A.I.M. Sede Operativa di Follonica - Via del Turismo, 196
Per le prove contrassegnate dal simbolo # il campionamento non è oggetto di accreditamento.

Spett.Le
Oleificio Aquila Ivano
Via delle Azalee, 2
01014 Montalto di Castro VT

Rapporto di Prova n° 2206966.01 del 10/11/2022

Campione N°	2206966.01	Data Accettazione	03/11/2022	Inizio Prove	03/11/2022	Fine Prove	10/11/2022
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Nota

Legenda:

U.M. = Unità di Misura

L.O.Q. = Limite di Quantificazione

N.R. = Non Rilevabile Sperimentalmente

Dichiarazione di Conformità

Sul campione in esame i valori dei parametri richiesti dal cliente rientrano nei limiti stabiliti dal Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CE L248 05/09/1991 e successive modifiche per la categoria "Olio extra vergine di oliva".

Il presente Laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a prova, così come ricevuto nel caso di campionamento non eseguito dal laboratorio, e può essere riprodotto solo per intero. La riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal Centro Analisi C.A.I.M. S.r.l.

Ogni alterazione, modifica o contraffazione del presente rapporto di prova costituisce grave violazione di legge, perseguibile penalmente, anche nel caso di consapevole utilizzo di un rapporto di prova falso. Pertanto, C.A.I.M. non potrà in alcun modo essere ritenuta responsabile a seguito dell'utilizzo di un rapporto di prova, da quest'ultima rilasciato, ove ne sia accertata la falsità, riservandosi di intervenire nelle competenti sedi legali a tutela della propria onorabilità e delle proprie ragioni, nei confronti di coloro che materialmente avranno posto in essere la falsificazione e/o ne avranno fatto indebito utilizzo consapevolmente. Nel caso di campionamento non eseguito dal laboratorio le informazioni relative al campione ed al campionamento sono fornite dal committente, pertanto il laboratorio ne declina la responsabilità.

Nel caso di metodi che prevedono fasi di estrazione e purificazione, ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; qualora non siano previsti limiti di accettabilità specifici il recupero è compreso nell'intervallo 70 - 120%; ove non espressamente indicato il risultato è presentato non corretto per il recupero. Per le prove indicate con metodo UNI EN ISO 17294-2:2016 il campione viene pretrattato con acido nitrico concentrato fino a pH < 2 e filtrato a 0.45 µm. I criteri adottati dal laboratorio per eseguire le sommatorie di più parametri utilizzano l'approccio Lower Bound; se il cliente o la normativa esprimono un'indicazione contraria saranno utilizzati altri criteri espressamente indicati nel Rapporto di Prova.

Salvo diverse prescrizioni riportate nella normativa di riferimento o specifiche richieste da parte del cliente, nel formulare le dichiarazioni di conformità rispetto a limiti di legge o specifica, C.A.I.M. applica le seguenti regole decisionali. Prove del settore Ambientale (comprese le prove su acque destinate al consumo umano): non si tiene conto dell'incertezza di misura. Prove del settore Alimentare: il risultato della prova è non conforme quando risulta fuori dai limiti anche tenendo conto dell'incertezza di misura.

Per le prove chimiche, l'incertezza è espressa come incertezza estesa, stimata con fattore di copertura K=2 corrispondente ad un livello di probabilità approssimativamente del 95%. Per prove Microbiologiche su alimenti, superfici ambientali e carcasce, l'incertezza di misura estesa riportata è stata stimata in conformità alla UNI EN ISO 19036 ed è basata su un'incertezza tipo, calcolata in base allo scarto tipo di riproducibilità e stime separate di ogni distribuzione pertinente, moltiplicata per un fattore di copertura K=2, fornendo un livello di confidenza approssimativamente del 95%. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciarci corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.

Il presente documento è firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

Copia di file firmato digitalmente

Follonica, 10/11/2022

Il Responsabile Tecnico

Dr. Bruno Silverio
Chimico
Ordine dei Chimici e dei Fisici
della Toscana
Iscrizione n. 2348 Sez. A

FINE RAPPORTO DI PROVA