

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

Rapporto di Prova n° 2106436.01 del 12/11/2021

Campione N°	2106436.01	Data Accettazione	04/11/2021	Inizio Prove	04/11/2021	Fine Prove	12/11/2021
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Dati di Accettazione

Olio d'Oliva - Olio Extra Vergine di Oliva

Descrizione Campione: Campione di Olio di Oliva prelevato da C01C Biologico di Oleificio Aquila Ivano, Via delle Azalee, Pescia Romana (VT)

Campionamento: A cura del Committente

Data Ricevimento Campione: 04/11/2021

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	L.O.Q.	LIMITE	LAB.	NOTA
Acidità # 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	0,17		% (Acido Oleico)		0,80 ⁽¹⁾	CA	
Numero di Perossidi # 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	8,9		mEq O2/kg		20,0 ⁽¹⁾	CA	
Analisi Spettrofotometrica nell'Ultravioletto							
K 232 # 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	1,87		Abs		2,50 ⁽¹⁾	CA	
K 264 # 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	0,13		Abs			CA	
K 268 # 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	0,12		Abs		0,22 ⁽¹⁾	CA	
K 272 # 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	0,12		Abs			CA	
Delta-K # 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	0,00		Abs		0,01 ⁽¹⁾	CA	
Polifenoli Totali (Acido Caffeico) # M.I. 053 Rev.1 2018	333		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.

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".

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

Rapporto di Prova n° 2106436.01 del 12/11/2021

Campione N°	2106436.01	Data Accettazione	04/11/2021	Inizio Prove	04/11/2021	Fine Prove	12/11/2021
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Il 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 consapevole. 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. Ai fini della lettura del presente Rapporto di Prova, si intende come non accreditato qualsiasi campionamento non effettuato dal laboratorio Centro Analisi C.A.I.M. Il campionamento effettuato dal laboratorio, se non è oggetto di accreditamento, è contraddistinto dal simbolo "# " per le prove accreditate. Per le prove non accreditate, l'evidenza che il campionamento non è oggetto di accreditamento è data dal simbolo " * " posto a lato della procedura di campionamento, indicata nell'apposito spazio di intestazione.

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 sommarie di più parametri utilizzano l'approccio Lower Bound; se il cliente e 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 maggiore del limite 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 le prove microbiologiche su alimenti, superfici ambientali e carcasse, l'incertezza è espressa come incertezza estesa corrispondente ad un livello di probabilità del 95% con fattore di copertura K=2. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciarci corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.

Follonica, 12/11/2021

Il Responsabile Tecnico

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

FINE RAPPORTO DI PROVA