



**RAPPORTO DI PROVA N° 2115903/01**

SPETT.  
AZIENDA AGRICOLA OLIOPAX DI IAMONACO DAVIDE  
C.DA SERRA DEL PESCO, 1  
86022 LIMOSANO (CB)

Data emissione 09/11/2021

Tipo campione Olio  
Data ricevimento campione 03/11/2021  
Luogo del prelievo Azienda Data prelievo 03/11/2021 Ora 12:00  
Campionatore Cliente  
Procedura di campionamento A cura del cliente\*\*  
Condizione del campione/Sigilli Condizione del campione conforme  
Temperatura di accettazione 19,3 °C  
Conservazione campione In frigo alla Temperatura di 3 +/- 2°C

Protocollo Campione 21 15903 del 03/11/21  
Etichetta/Lotto OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Indagine eseguita Data inizio prova - Data fine prova	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif. Legislativo	Incertezza
Acidità 04/11/21 -04/11/21	0,28	% acido oleico	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II + Reg UE 2016/1227 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All I	≤ 0,8	2568/91	± 0,03
Indice di Perossidi 04/11/21 -04/11/21	5,2	meqO2/kg	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III + Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273/5 08/10/2016 All	≤ 20	2568/91	± 0,8

(\*\*) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

**Rif. Legislativo**

REGOLAMENTO (CEE) n. 2568/91 DELLA COMMISSIONE dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti e successive modifiche

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza approvazione scritta da parte del Laboratorio Niro SRL; i risultati riportati sul presente rapporto di prova si riferiscono al solo campione sottoposto a prova; i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto se campionato dal cliente; i campioni presentati sono conservati nei locali del Laboratorio per 24 ore dalla data di fine analisi; U.M. = unità di misura; Incertezza = Incertezza estesa (U), calcolata con fattore di copertura k=2, livello di fiducia p=95%; n/a = non applicabile; nd = non determinato. Per le prove microbiologiche su matrici alimentari, l'incertezza di misura è calcolata come da ISO 19036:2019; le prove microbiologiche di tipo quantitativo vengono effettuate su piastra singola come da ISO 7218:2007/Amd 1:2013; per la ricerca/conta di Listeria Monocytogenes, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova ISO 11290-1:2017/ISO 11290-2:2017; per la conta Stafilococchi coagulasi positivi su matrici alimentari, l'incubazione dei terreni selettivi viene effettuata alla temperatura di 37°C ± 1°C come da metodo di prova UNI EN ISO 6888-1:2018; LD: limite di rilevabilità, individua un intervallo di confidenza dello zero ad un livello di probabilità del 99%. □ LQ: limite di quantificazione; "n.r.": non rilevato, indica un valore inferiore a LD; "tracce": indica un valore compreso tra LD e LQ, tale valore è puramente indicativo; R: recupero, i recuperi riportati non sono stati utilizzati nel calcolo dei risultati. Nel caso delle prove microbiologiche su matrice Acque per prove che non prevedono test di conferma, l'incertezza estesa (U) corrisponde all'intervallo di fiducia, calcolato come da ISO 8199:2018; per prove su matrice Acque che prevedono test di conferma, l'incertezza estesa viene calcolata secondo la ISO 29201:2012.

----- Fine Rapporto di Prova -----

Dott. Marco Penta  
Responsabile  
Laboratorio Ambientale

Il Responsabile del  
Laboratorio  
T. A. Antonio Niro