

Rapporto di prova n°: **B222769-001**

**Data Rapp. Prova:** 24-ago-22

Spettabile:

**SACCARELLO MARIA VITTORIA**  
VIA OBERDAN 4/2  
16167 GENOVA (GE)

**Descrizione Camp.:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PIQUEROTO OLIO TOSCA

**Rif. Accettazione:** B222769

**Prelevatore:** Committente, analizzato come ricevuto.

**Tipo Prove:** M22 Oli di Oliva UE

**Data Arrivo Camp.:** 05-ago-22

**Rif. Legge/Autoriz.:** I limiti riportati sono ricavati dalla legislazione vigente. Si garantisce l'aggiornamento dei valori e si rende disponibile il doc. IOB005 rev 03 che li riassume.

**Data Inizio Prova:** 22-ago-22

**Data Fine Prova:** 24-ago-22

Campione idoneo al test

### Risultati delle Prove

Prova	U.M	Metodo	Risultato	Incertezza	L.Min.	L.Max.
Acidi Grassi Liberi	% acido oleico	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg UE 1127/2016 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016	0,25	± 0,02		0,8
Numero di Perossidi	meq/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 08/10/2016	8,4	± 0,8		20
<b>Analisi Spettrofotometrica nell'ultravioletto</b>		Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III	-			
K 268 (solvente isoottano) è equivalente a K 270 (solvente cicloesano)						
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 UE L266/29 13/10/2015 All III	1,83	± 0,15		2,5
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 UE L266/29 13/10/2015 All III	0,13	± 0,02		0,22
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 UE L266/29 13/10/2015 All III	0,00			0,01
Biofenoli	mg/kg	COI/T.20/Doc n 29/2009	399	± 44		

Il fattore relativo di risposta (RRF) utilizzato per il calcolo è 4,9

(\*) prova non accreditata da Accredia

I risultati analitici riportati si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prove. Analisi valida a tutti gli effetti (D.L. 1/3/1928, n° 842 art. 16). Il presente rapporto non può essere duplicato e/o modificato in qualunque sua parte senza approvazione scritta del laboratorio Analytical. L'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura uguale a 2, per un livello di probabilità del 95%. In caso di dichiarato scostamento dalle condizioni specificate, il laboratorio non si assume la responsabilità dei dati consegnati in quanto possono essere influenzati da tale scostamento.

Segue rapporto di prova n°: **B222769-001**

Prova	U.M	Metodo	Risultato	Incertezza	L.Min.	L.Max.
-------	-----	--------	-----------	------------	--------	--------

Il Responsabile del Laboratorio

Laura Mazzanti

**FINE RAPPORTO DI PROVA**

(\*) prova non accreditata da Accredia

I risultati analitici riportati si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prove. Analisi valida a tutti gli effetti (D.L. 1/3/1928, n° 842 art. 16). Il presente rapporto non può essere duplicato e/o modificato in qualunque sua parte senza approvazione scritta del laboratorio Analytical. L'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura uguale a 2, per un livello di probabilità del 95%. In caso di dichiarato scostamento dalle condizioni specificate, il laboratorio non si assume la responsabilità dei dati consegnati in quanto possono essere influenzati da tale scostamento.



Associazione Italiana Frantoiani Oleati

**VALUTAZIONE ORGANOLETTICA OLI DI OLIVA VERGINI**

*Svolta in conformità al Reg. (CEE) 2568/1991 e succ. modificazioni*

**Azienda:** SACCARELLO MARIA VITTORIA

**Descrizione campione:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PIQUEROTO OLIO TOSCA

**Numero Anonimizzazione Panel test:** B222769

In base all'esame organolettico (panel test) eseguito in data odierna il campione inviato è classificato nella categoria: **Extra Vergine**

Attributo negativo:	//
Mediana del difetto =	0

Riportando i seguenti attributi positivi:	
Mediana del Fruttato (Mf) =	3,7
Mediana dell'Amaro =	3,5
Mediana del Piccante =	3,3

*Nota: il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposta a prova.*

*Il comitato di assaggio professionale AIFO, riconosciuto con decreto MiPAAF del 17.10.2018, è legittimato ad effettuare analisi relative alle caratteristiche organolettiche degli oli in base al Regolamento Comunitario n. 2568/91 e succ. mod. e al D.M. 18.6.2014.*

Firenze, 25/08/2022

Il Capo Panel  
(Alissa Mattei)

## ANALISIS SENSORIAL (Panel test)

2769  
Uruguai  
blend: Frantoio  
Leccino,  
Pendolino

Green Fruity	4
Olive leaves	2
Fresh herb	1
Artichoke	2
Tomato green leaves	1
Green almond	2,4
Fig leaves	0
Eucaliptus leaves	0
Green apple	0
Green banana	0
Citrus	0
Aromatic herbs	1
Rosmary	0
Green pepper	0
Ripe fruity of olive	0
Exotic fruit	0
Soft fruity	0
Pear	0
Ripe tomato	0
Flowery	0
Camomille	0
Vanilla	0
Banana	0
Pungent	3,5
Bitter	3,5
Sweet	1,5
Sweet almond	0
Sweet pine kernel	0
Retronasal persistence	5
Astringency	2
Fluidity	5
Harmonicity	8
score	7,5

