

Monopoli, 19/11/2021

Data ricevimento: 12/11/2021

Data inizio prove: 12/11/2021

COMMITTENTE

Az. Agr. CURI Maurizio - La Golosa

C.da Coste, 24

63853 MONTEPARO FM

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 6 x 200 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	0,0 ⁽¹⁾		19/11/2021	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		19/11/2021	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	4,1						14212	>0,0 ⁽¹⁾		19/11/2021	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	4,1						14212			19/11/2021	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	4,3						14212			19/11/2021	LE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,26	±0,03	% di Acido Oleico				01-C	0,80 ⁽¹⁾		15/11/2021	A
NUMERO DI PEROSSIDI	5,4	±0,3	meq O2 /kg olio				02-C	20,0 ⁽¹⁾		15/11/2021	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'ULTRAVIOLETTO											
K232	2,00	±0,02					10-C	2,50 ⁽¹⁾		15/11/2021	A
K270	0,160	±0,002					10-C	0,22 ⁽¹⁾		15/11/2021	A
Delta K	-0,003	±0,002					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	15/11/2021	A
ALCHIL ESTERI (Metil ed Etil Esteri degli Acidi Grassi)											
Esteri Metilici Totali	3	±1	mg/kg		1		31-C			16/11/2021	A
Esteri Etilici Totali	1	±1	mg/kg		1		31-C	35 ⁽¹⁾		16/11/2021	A
Esteri Metilici ed Etilici Totali	4	±1	mg/kg		1		31-C			16/11/2021	A
BIOFENOLI (Polifenoli)											
Polifenoli totali (come Tirosolo)	477		mg/kg		30		26-C			16/11/2021	A
Idrossi-tirosolo (3,4 DHPEA)	4		mg/kg		3		26-C			16/11/2021	A
Tirosolo (p, HPEA)	3		mg/kg		3		26-C			16/11/2021	A
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone in forma dialdeidica aperta (3,4 DHPEA-EDA)	102		mg/kg		3		26-C			16/11/2021	A
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	82		mg/kg		3		26-C			16/11/2021	A
Lignani	54		mg/kg		3		26-C			16/11/2021	A
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	69		mg/kg		3		26-C			16/11/2021	A
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	13		mg/kg		3		26-C			16/11/2021	A

CONCLUSIONI:

I parametri chimici verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto dall'ALL. 1 del Regolamento C.E.E. n.2568/91 e successive modifiche per la categoria merceologica "Olio Extra Vergine di Oliva".

Il Panel Test eseguito secondo il metodo in All XII del Reg CEE 2568/1991 e s.m., ha evidenziato che l'olio analizzato è conforme alla categoria merceologica "Olio Extravergine 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.