

Iscrizione Albo Regionale dei Laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari
Sede Operativa di San Severo: Albo Regione Puglia, n° di inserimento 53P, ai sensi della Determinazione Dirigenziale n° 293 del 29/09/09.

Rapporto di prova n°: 18LA00677 del 19/01/2018

Spett.
Cafarelli Luigi

()

Dati relativi al campione

Categoria merceologica: **Olio di oliva**

Campione dichiarato: **Olio in attesa di classificazione**

Etichetta campione: **Cafarelli Luigi**

Descrizione sigillo: -

Lotto / scadenza: -

Data accettazione: **17/01/2018**

Numero di Accettazione: **18-000118**

Data e ora inizio analisi: **18/01/2018 10:00:00**

Data fine analisi: **19/01/2018**

Finalità delle analisi: **Accertare i requisiti di cui al Reg. CEE n. 2568/91 del 11/07/1991 - modificato dal Reg. UE 61/2011 del 24/01/2011**

Dati di campionamento

Campionamento a cura di: **Committente**

Luogo: **Frantoio olearia Andrea Armillotta - SS89- Monte Sant'Angelo**

Parametro	U.M.	Risultato	Limiti
<i>Metodo</i>			
acidità come acido oleico	%	0,28	0,8
<i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All II Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016</i>			
numero di perossidi	meqO ₂ /kg	11,16	20
<i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016</i>			
K 232		1,915	2,5
<i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III</i>			
K268		0,123	0,22
<i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III</i>			

Il Responsabile delle Prove Analitiche
Dott. Roberto Anzivino

Il Direttore Tecnico e
Responsabile del Laboratorio
Dott.ssa Ersilia Arace

Ordine dei Tecnologi Alimentari
della Regione Puglia n°88

segue Rapporto di prova n°: 18LA00677 del 19/01/2018

Documento con la firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Pagina 1 di 2

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

Le analisi da eseguire sul campione sono state commissionate dal committente pertanto si declina ogni responsabilità in merito alla completezza delle informazioni in conformità alla normativa di settore.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è consentita senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Il presente documento oltre ad essere inviato al committente è conservato negli archivi informatici del laboratorio per 5 anni.



Arace Laboratori s.r.l.

*Iscrizione Albo Regionale dei Laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari
Sede Operativa di San Severo: Albo Regione Puglia, n° di inserimento 53P, ai sensi della Determinazione Dirigenziale n° 293 del 29/09/09.*

Parametro	U.M.	Risultato	Limiti
<i>Metodo</i>			
delta K		0,008	0,01
<i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/201 GU UE L266/29 13/10/2015 All III</i>			

LOQ = limite di quantificazione - U.M.= unità di misura - NR = valore inferiore al LOQ - R%= Recupero percentuale

Limiti: Reg. CEE 2568/91 ss. mm.ii

Pareri ed interpretazioni:

Il campione in esame, facendo riferimento ai parametri chimico fisici analizzati, può considerarsi facente parte della categoria merceologica di OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

Il campione in esame, relativamente ai parametri sottoposti a prova su richiesta del committente, rientra nei limiti normativi indicati.

Fine del rapporto di prova n° **18LA00677**

Il Responsabile delle Prove Analitiche
Dott. Roberto Anzivino

Il Direttore Tecnico e
Responsabile del Laboratorio
Dott.ssa Ersilia Arace

Ordine dei Tecnologi Alimentari
della Regione Puglia n°88

Documento con la firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Pagina 2 di 2

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

Le analisi da eseguire sul campione sono state commissionate dal committente pertanto si declina ogni responsabilità in merito alla completezza delle informazioni in conformità alla normativa di settore.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è consentita senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Il presente documento oltre ad essere inviato al committente è conservato negli archivi informatici del laboratorio per 5 anni.