

Ns. riferimento	CHA 15-208
-----------------	------------

Rapporto di Prova n°	: 0122242
Data di emissione	: 14/01/2016

RAPPORTO DI PROVA

MATRICE	Olio di oliva
DESCRIZIONE DEL CAMPIONE	Olio campagna 2015 Nocellara Etna
LUOGO DI PROVENIENZA	-
DATA DEL PRELIEVO	-
PUNTO DI PRELIEVO	-
PRELIEVO A CURA DI	Committente
COMMITTENTE	Sig.ra Fisauli Maria Paola via Piave n°3, 95027 San Gregorio di Catania (CT)
DATA RICEZIONE DEL CAMPIONE	21/12/2015
N° INTERNO DI RICEZIONE CAMPIONE	23294
DATA INIZIO PROVE	22/12/2015
DATA COMPLETAMENTO PROVE	31/12/2015

Prova	Unità di misura	Valore	Caratteristiche dell'olio di oliva extra vergine (1)	Metodo di prova
Acidità	% di acido oleico	0,2	≤ 0,8	Reg CEE 2568 1991 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All II Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007
Numero di perossidi	meq di ossigeno per Kg	10	≤ 20	Reg CEE 2568 1991 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All III
Analisi spettrofotometrica nell'UV:				
K ₂₃₂		1,83	≤ 2,50	Reg CEE 2568 1991 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All IX Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L 22 30/01/1993
K ₂₇₀		0,16	≤ 0,22	
Δk		-0,00007	≤ 0,01	

NOTE:

(1) Limiti riportati nell'Allegato I al Reg. UE n° 61/2011 della Commissione del 24/01/2011 e s.m.i..

Fine Rapporto di Prova

 Redatto da _____
 Verificato da _____


Pag. 1 di 1

Le prove con il metodo contrassegnato con asterisco * non sono accreditate ACCREDIA.
 I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi.
 Tale Rapporto di Prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del presente laboratorio.