

RAPPORTO DI PROVA n° 1929469

Monopoli, 10/12/2019

Data ricevimento: 03/12/2019

Data inizio prove: 03/12/2019

COMMITTENTE

Frantoio Oleario F.Ili SANTORO S.r.l.
C.da Archinuovi, s.n.
72018 SAN MICHELE SALENTINO BR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Prodotto Italiano - Sant'Oro, frantoio Oleario - Monovarietale Ogliarola - Marangella - silos 13C - Anno di Produzione 2019/20 - Prodotto e Confezionato dal Frantoio Oleario F.Ili Santoro srl, S. Michele Salentino (BR) - IT.

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa.

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 750 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 ⁽¹⁾		09/12/2019	LE
CvR %	0						* 14212	20 ⁽¹⁾		09/12/2019	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	3,8						* 14212	>=0,1 ⁽¹⁾		09/12/2019	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	4,0						* 14212			09/12/2019	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	3,9						* 14212			09/12/2019	LE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,32	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8 ⁽¹⁾		04/12/2019	A
NUMERO DI PEROSSIDI	2,5	±0,1	mmol O2/kg oil				02B2-C			04/12/2019	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.											
K232	2,24	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		04/12/2019	A
K268	0,170	±0,005					10-C	0,22 ⁽¹⁾		04/12/2019	A
Delta K	-0,007	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	04/12/2019	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
C16:0 - Acido Palmitico	16,95	±0,89	%				07-C	7,50;20,00 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	1,82	±0,13	%				07-C	0,30;3,50 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,04	±0,01	%				07-C	0,40 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,07	±0,01	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
C18:0 - Acido Stearico	2,52	±0,18	%				07-C	0,50;5,00 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
C18:1 - Acido Oleico	65,63	±2,80	%				07-C	55,00;83,00 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
C18:2 - Acido Linoleico	11,37	±0,63	%				07-C	2,50;21,00 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
C20:0 - Acido Arachico	0,40	±0,04	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
C18:3 - Acido Linolenico	0,78	±0,06	%				07-C	1,00 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,24	±0,02	%				07-C	0,50 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
C22:0 - Acido Beenico	0,11	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			05/12/2019	A
C24:0 - Acido Lignoceroico	0,06	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI											
C18:1 - (Elaidinico)	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
C18:2 + C18:3	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		05/12/2019	A
SOMMA ACIDI GRASSI MONOINSATURI	67,7		%				* 187-CH-32			05/12/2019	A
SOMMA ACIDI GRASSI POLINSATURI	12,2		%				* 187-CH-32			05/12/2019	A
SOMMA ACIDI GRASSI SATURI	20,1		%				* 187-CH-32			05/12/2019	A

Segue...

RAPPORTO DI PROVA n° 1929469

Monopoli, 10/12/2019

Data ricevimento: 03/12/2019

Data inizio prove: 03/12/2019

COMMITTENTE

Frantoio Oleario F.Ili SANTORO S.r.l.
C.da Archinuovi, s.n.
72018 SAN MICHELE SALENTINO BR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Prodotto Italiano - Sant'Oro, frantoio Oleario - Monovarietale Ogliarola - Marangella - silos 13C - Anno di Produzione 2019/20 - Prodotto e Confezionato dal Frantoio Oleario F.Ili Santoro srl, S. Michele Salentino (BR) - IT.

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa.

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 750 ml

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
BIOFENOLI (Polifenoli)											
Polifenoli totali (come Tirosolo)	804		mg/kg		30		26-C			07/12/2019	A
Idrossi-tirosolo (3,4 DHPEA)	4		mg/kg		3		* 26-C			07/12/2019	A
Tirosolo (p, HPEA)	< 3		mg/kg		3		* 26-C			07/12/2019	A
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone in forma dialdeidica aperta (3,4 DHPEA-EDA)	282		mg/kg		3		* 26-C			07/12/2019	A
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	116		mg/kg		3		* 26-C			07/12/2019	A
Lignani	51		mg/kg		3		* 26-C			07/12/2019	A
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	121		mg/kg		3		* 26-C			07/12/2019	A
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	24		mg/kg		3		* 26-C			07/12/2019	A
TOCOFEROLI TOTALI (Vitamina E)	488	±88	mg/kg		3		44-C			07/12/2019	A

CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal Regolamento C.E.E. n.2568/91 e successive modifiche.

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato nell'AlI XII del Reg CEE 2568/1991 e successive modifiche, ha evidenziato che l'olio analizzato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE 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.

NOTE:

In relazione ai risultati ottenuti dall'analisi dei polifenoli, è possibile utilizzare in etichetta il claim previsto dal Reg. CE 432/2012. Tale Regolamento prevede un valore minimo di 5 mg di idrossitirosolo e suoi derivati per 20 g di olio di oliva. il valore emerso nel campione esaminato è pari a 10,9 mg su 20 g di olio.

In relazione al contenuto di Vitamina E, è possibile utilizzare il claim previsto dal Reg CE 432/2012 in quanto sono soddisfatti i requisiti di significatività previsti dal Reg UE 1169/2001: il valore trovato riferito a 100 g di prodotto è superiore al 15 % del valore indicato come "CONSUMI DI RIFERIMENTO" All XII del Reg UE 1169/2011.

Riferimenti Limiti

(1) Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 2016/2095 del 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016.

Sede analisi:

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

Le prove contrassegnate dall'asterisco (*) non rientrano nell'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio

Segue...

RAPPORTO DI PROVA n° 1929469

Monopoli, 10/12/2019

Data ricevimento: 03/12/2019

Data inizio prove: 03/12/2019

COMMITTENTE

Frantoio Oleario F.Ili SANTORO S.r.l.
C.da Archinuovi, s.n.
72018 SAN MICHELE SALENTINO BR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Prodotto Italiano - Sant'Oro, frantoio Oleario - Monovarietale Ogliarola - Marangella - silos 13C - Anno di Produzione 2019/20 - Prodotto e Confezionato dal Frantoio Oleario F.Ili Santoro srl, S. Michele Salentino (BR) - IT.

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa.

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 750 ml

Restituzione campione: No

Legenda

ND: Non rilevabile in quanto inferiore al LOD del metodo di prova

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

U: Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura K=2 (se non diversamente specificato) per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%; oppure, per le prove microbiologiche e quelle delle fibre di amianto aerodisperse, intervallo di fiducia al livello di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche un risultato derivato da una conta sul campione, sulla sospensione iniziale o sulla prima diluizione compresa tra 4 e 9 (inclusi) viene considerato "stimato".

LOD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate.

LOQ: Limite di quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza.

R%: Recupero medio percentuale (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine).

En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

METODO:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II

02B2-C = ISO 3960:2017

07-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All X Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU CEE L266/29 del 13/10/2015

10-C = 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 del 13/10/2015 All III

14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013

187-CH-32 = Per calcolo

26-C = NGD C89 - 2010

44-C = ISO 9936:2016

Il Responsabile delle prove
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

dr. chim. Paola Paolillo
Ordine dei Chimici Bari A503

Il Rappresentante Legale, Chemiservice[®]

dott.ssa Valentina Cardone

La descrizione del campione e/o eventuali ulteriori riferimenti allo stesso sono forniti dal committente. I risultati analitici riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. La riproduzione parziale dello stesso deve essere autorizzata mediante approvazione scritta dal ns. Laboratorio. La documentazione utile alla rintracciabilità dei risultati analitici viene conservata in archivio per 4 anni.

Rapporto di prova firmato digitalmente valido a tutti gli effetti di Legge ai sensi della normativa vigente.

FINE RAPPORTO DI PROVA