

Anticipo del certificato di analisi 2031451

Monopoli, 07/12/2020

Data ricevimento: 30/11/2020

Data inizio prove: 30/11/2020

COMMITTENTE

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Biologico Estratto a Freddo - Lotto: L121120 - Silos: 17 - "Olio Amaro Leggero" - Campione N°.655/20 - Rif. Az. Agr. Di Noi Margherita

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 1L

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOG	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0,0 ⁽¹⁾		07/12/2020	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		07/12/2020	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	3,0						14212	>0,0 ⁽¹⁾		07/12/2020	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	3,0						14212			07/12/2020	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	2,9						14212			07/12/2020	LE

CONCLUSIONI:

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato nell'Al II 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.

Riferimenti Limiti

⁽¹⁾ Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 2019/1604 del 27/09/2019 GU L 250 del 30/09/2019.

Sede analisi:

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

Legenda

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". Per le prove microbiologiche qualitative è riportata l'incertezza di misura estesa, stimata secondo ISO 19036 come incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura k=2 e un livello di fiducia approssimativo del 95%. L'incertezza tipo combinata si assume uguale allo scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio. 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:

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

Segue...

Monopoli, 07/12/2020

COMMITTENTE

Data ricevimento: 30/11/2020

Data inizio prove: 30/11/2020

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Biologico Estratto a Freddo - Lotto: L121120 - Silos: 17 - "Olio Amaro Leggero" - Campione N°.655/20 - Rif. Az. Agr. Di Noi Margherita

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 1L

Restituzione campione: No

Rapporto di prova n.	2020 / 335-05 / es
Del:	30/11/2020

Committente:	
Indirizzo:	
Campionamento:	Campione consegnato dal committente
Data ricevimento campione:	30/11/2020
Data inizio prova:	30/11/2020
Data fine prova:	30/11/2020
Restituzione campione	NO

Id campione	2031451
Descrizione campione:	Etichetta: 2031451 del: 30/11/2020 Btg anonima in vetro di forma cilindrica e di colore verde da litri 0,25

Prova:	Panel test
Comitato di Assaggio	Riconosciuto dal MIPAF
Metodo utilizzato:	Il presente assaggio è stato effettuato in maniera conforme ad: Allegato XII, Reg. CEE 2568/1991 e successive modifiche ed integrazioni

Classe merceologica attribuita dal Pane! Test:	Olio extra vergine di oliva
Difetto prevalente:	---
Mediana del difetto prevalente:	0,0
CVR del difetto prevalente:	---
Mediana del fruttato:	3,0
CVR del fruttato:	11,1
Mediana dell'amaro:	3,0
Mediana del piccante:	2,9
Eventuale voto del Pane!	---
Indicazioni etichettatura ai sensi del: Reg CEE 2568/1991 Reg. UE 29/2012	Fruttato leggero amaro leggero ' piccante leggero equilibrato

Osservazioni:	---
---------------	-----

N.B. Si precisa che il risultato del presente Pane! Test si riferisce esclusivamente al campione analizzato e non alla partita che rappresenta. E' vietata la riproduzione totale o parziale del presente rapporto di prova senza preliminare autorizzazione scritta.

**Questo è un estratto del documento originale che, per privacy, viene pubblicato parzialmente.
Il documento originale con le firme è presente nella documentazione aziendale a richiesta dall'autorità di controllo**