

Spett.Le  
Il Frantoio Zanaboni di Francesco  
Zanaboni  
Pod. Vigna Murata, 54  
58024 Massa Marittima GR

## Rapporto di Prova n° 1900936.01 del 11/03/2019

Campione N°	<b>1900936.01</b>	Data Accettazione	<b>08/03/2019</b>	Inizio Prove	<b>08/03/2019</b>	Fine Prove	<b>11/03/2019</b>
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

### Dati di Accettazione

Olio d'Oliva - Olio Extra Vergine di Oliva  
Descrizione Campione: Campione Olio Extra Vergine di Oliva, Lotto 1  
Campionamento: A cura del Committente  
Data Ricevimento Campione: 08/03/2019

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	L.O.Q.	LIMITE (1)	NOTA
Acidità # Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. II + Reg. UE 2016/1227 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016	<b>0,30</b>		% (Acido Oleico)		0,8	
Numero di Perossidi # Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. III + Reg. UE 2016/1784 30/09/16 GU CE L273 08/10/2016	<b>10,3</b>		mEq O2/kg		20	

### Riferimenti Limiti

<sup>(1)</sup> Reg. UE 2015/1830 08/07/2015 GU UE L266/9 13/10/2015 (All. I) "Olio Extra Vergine di Oliva"

### Nota

Legenda:  
U.M. = Unità di Misura  
L.O.Q. = Limite di Quantificazione  
N.R. = Non Rilevabile Sperimentalmente  
Per le prove contrassegnate dal simbolo # il campionamento non è oggetto di accreditamento.

### Pareri ed interpretazioni

*Sul campione in esame i valori dei parametri richiesti dal cliente rientrano nei limiti stabiliti dal Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CE L248 05/09/1991 e successive modifiche per la categoria "Olio extra vergine di oliva"*

Spett.Le  
Il Frantoio Zanaboni di Francesco  
Zanaboni  
Pod. Vigna Murata, 54  
58024 Massa Marittima GR

**Rapporto di Prova n° 1900936.01 del 11/03/2019**

Campione N°	<b>1900936.01</b>	Data Accettazione	<b>08/03/2019</b>	Inizio Prove	<b>08/03/2019</b>	Fine Prove	<b>11/03/2019</b>
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Follonica, 11/03/2019

Il Direttore del Laboratorio



Il Laboratorio opera in conformità alla norma UNI EN ISO/IEC 17025.

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto ad analisi e può essere riprodotto solo per intero. La riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal Centro Analisi C.A.I.M. S.r.l.

Nel caso di metodi che prevedono fasi di estrazione e purificazione, ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; qualora non siano previsti limiti di accettabilità specifici il recupero è compreso nell'intervallo 70 - 120%; ove non espressamente indicato il risultato è presentato non corretto per il recupero. Le prove indicate con il simbolo ° sono eseguite presso altra struttura. I criteri adottati dal laboratorio per eseguire le sommatorie di più parametri utilizzano l'approccio Lower Bound; se il cliente o la normativa esprimono un'indicazione contraria saranno utilizzati altri criteri espressamente indicati nel Rapporto di Prova.

Per le prove chimiche, l'incertezza è espressa come incertezza estesa, stimata con fattore di copertura K=2 corrispondente ad un livello di probabilità approssimativamente del 95%. Per le prove microbiologiche su alimenti, superfici ambientali e carcasse, l'incertezza è espressa come incertezza estesa corrispondente ad un livello di probabilità del 95% con fattore di copertura K=2. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciari corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.

I pareri e le interpretazioni non rientrano nell'accreditamento Accredia di questo Laboratorio.

Copia di file firmato digitalmente

**FINE RAPPORTO DI PROVA**