

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

Rapporto di Prova n° 1900936.02 del 11/03/2019

Campione N°	1900936.02	Data Accettazione	08/03/2019	Inizio Prove	08/03/2019	Fine Prove	11/03/2019
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Dati di Accettazione

Olio d'Oliva - Olio Extra Vergine di Oliva
 Descrizione Campione: Campione Olio Extra Vergine di Oliva, Lotto 4
 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	0,50		% (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	11,1		mEq O2/kg		20	

Riferimenti Limiti

(1) 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° 1900936.02 del 11/03/2019

Campione N°	1900936.02	Data Accettazione	08/03/2019	Inizio Prove	08/03/2019	Fine Prove	11/03/2019
-------------	------------	-------------------	------------	--------------	------------	------------	------------

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