

## Rapporto di prova n. 978/18

Mod.01/IST01/2 Pagina n.1 di 2

Bitonto, 31/01/18

**Committente:** Azienda Agricola Rosa Pileri  
Via Mazzini, 25

70038 Terlizzi

BA

Ricevuto il 29/01/18 IniziatO il 29/01/18 Terminato il 31/01/18  
 Categoria merceologica olio extravergine di oliva  
 Etichetta campione olio extravergine di oliva bio-dop "Terra di Bari" - codice ITBIO006PB2509  
 Descrizione campione  
 Descrizione sigillo tappo a vite  
 Quantità campione 250 ml  
 Procedura campionamento a cura del Committente

Restituzione campione no  
 Esito verifica temperatura pos

Nome prova e metodo analitico	Valore	Ue	LOQ	R%	Limite	Note
<b>** Valutazione organolettica, PANEL TEST</b> <small>Reg. 2568/91 e successive modifiche</small>						
Mediana del fruttato, Mf (nota verde)	3,2					
Fruttato (nota verde), CVr%	4,7					
Mediana dell'amaro	4,0					
Amaro, CVr%	4,1					
Mediana del piccante	3,7					
Piccante, CVr%	6,5					
Mediana del difetto, Md	0,0					
Difetto, CVr%	0,0					

### LEGENDA

- Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto in alcuna sua parte senza autorizzazione scritta del Laboratorio medesimo.
- I risultati analitici sono riferiti unicamente al campione ricevuto e non alla partita che lo stesso vuole rappresentare, a meno che il campionamento non sia stato effettuato da una persona incaricata dalla CHIMIA. I campioni sono conservati per 7 gg. salvo accordi diversi col Committente.
- Segue fattura.
- LOQ = Limite di quantificazione, inteso come la più bassa concentrazione di analita misurabile con ragionevole certezza.
- N.D. = Non Determinabile per valore inferiore a LOD, inteso come limite di rilevabilità, definito come minima concentrazione da cui si possa dedurre con ragionevole certezza statistica la presenza dell'analita e non la quantità.
- Ue = Incertezza estesa, espressa nella stessa unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura K=2 al fine di assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%.
- R% = Recupero medio percentuale. I recuperi rientrano nell'intervallo 70-120% e non vengono utilizzati per correggere il dato analitico sui fitofarmaci.
- Per l'analisi multiresiduale, l'indicazione riportata nelle Note è da intendersi quale stima del valore rilevato inferiore a LOQ.
- (FL) e grassetto stanno ad indicare valori fuori limite.
- (\*) Prova eseguita esclusivamente presso il laboratorio Chimia.
- (\*\*) Prova eseguita presso un laboratorio esterno.
- (1) Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 e successive modifiche.
- (2) Reg CEE 835/2011 19/08/2011
- (3) Codex Alimentarius STAN 210-1999 Rev.2017
- (4) NGD ed. 2002





## Rapporto di prova n. 978/18

Mod.01/IST01/2 Pagina n.2 di 2

Bitonto, 31/01/18

**Committente:** Azienda Agricola Rosa Pileri

Via Mazzini, 25

70038 Terlizzi

BA

**GIUDIZIO:** in base alla determinazione eseguita in conformità al Reg. 2568/91 e successive modificazioni, il campione è classificato nella categoria: olio di oliva extra vergine. Ai fini della etichettatura il campione può essere qualificato come: olio extra vergine di oliva con fruttato verde "medio", amaro "medio" e piccante "medio". Equilibrato.

La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel del CNO presso Finoliva Global Service S.p.A. (laboratorio di analisi, controllo qualità e Panel per la valutazione organolettica degli olii di oliva vergini, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) condotto dal Capo Panel Dott.ssa Luana Leo Imperiale e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.