CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE
Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel.: 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: *laborjesi@amap.marche.it*
Internet: *www.amap.marche.it*

00891

PG12-M13 - E1R4 2025

Rapporto di prova n°: **20264762-001**

Data Rapp. Prova: **04-nov-26**

Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Ogliarola (la biccarese)-Campagna di raccolta 2026/2027-Recipiente 01-Lotto 21/04/2028**

Data Prelievo: **21-ott-26**

Data Arrivo Camp.: **23-ott-26**

Data Inizio Prova: **27-ott-26**

Data Fine Prova: **29-ott-26**

Luogo Prelievo: **Biccari (FG)**

Trasporto (a cura di): **CORRIERE**

Spettabile:
CONTRADA INGEGNOSO DI SIMONA MOLLE
VIA GIARDINO, 242
71023 BICCARI (FG)

	Prova	U.M	Risultato	LQ	Recupero	Metodo
	Acidi grassi liberi (acidità)	g a.oleico/ 100g	0,23		-	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017
	n° Perossidi	meq.O2/Kg	6,8		-	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017
	K232	E1%	1,93		-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
	K270	E1%	0,16		-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
	Delta K		0,003		-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
*	Polifenoli totali	mg/kg a.caffeico	504		-	PP116Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
*	Composizione acidica		-		-	COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017
*	Acido Miristico - C14:0	%	0,015		-	
*	Acido Palmitico - C16:0	%	15,292		-	
*	Acido Palmitoleico - C16:1	%	1,141		-	
*	Acido Eptadecanoico - C17:0	%	0,042		-	
*	Acido Eptadecenoico - C17:1	%	0,057		-	
*	Acido Stearico - C18:0	%	3,080		-	
*	Acido Oleico - C18:1	%	66,927		-	
*	Acido Linoleico - C18:2	%	10,963		-	
*	Acido Linolenico - C18:3	%	0,666		-	
*	Acido Eicosanoico - C20:0	%	0,449		-	
*	Acido Eicosenoico - C20:1	%	0,195		-	

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

LEGENDA
SB=Prova in subappalto U.M.=Unità di Misura U.F.C.=Unità Formanti Colonie s.s.=su sostanza secca p/p=peso su peso p/V=peso su Volume PP=Procedura di Prova U.C.=Unità Campionaria L.Q.=Limite di Quantificazione

Questo rapporto di prova è firmato digitalmente!

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE
Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel.: 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: *laborjesi@amap.marche.it*
Internet: *www.amap.marche.it*

00891

Segue Rapporto di prova n°: **20264762-001**

	Prova	U.M	Risultato	LQ	Recupero	Metodo
*	Acido Beenico - C22:0	%	1,119		-	
*	Acido Lignocerico - C24:0	%	0,055		-	
*	Panel Test		-		-	COI/T.20/Doc n 15/rev 11 2024
*	Mediana Fruttato		5,3		-	
*	Mediana Amaro		4,9		-	
*	Mediana Piccante		4,6		-	
*	Mediana Difetti		0		-	

FINE RAPPORTO DI PROVA

Capo Panel
BARBARA ALFEI

Resp. del settore Agroambientale e Apicoltura
MONICA ROSSETTI

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento ACCREDIA
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente
In generale, il codice che identifica univocamente il campione corrisponde al numero del rapporto di prova, o al numero del rapporto di prova originale nel caso di un rapporto di prova sostitutivo.
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2024
Per le analisi microbiologiche degli alimenti l'incertezza di misura estesa viene stimata secondo ISO 19036 e si assume uguale a 2 volte lo scarto di riproducibilità intralaboratorio.
Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%.
Le prove secondo metodo ISO 9622/141:2013 sono condotte utilizzando lo strumento FOSS Milkoscan 7 RM.

Le prove di analisi sensoriale vengono effettuate presso la sede di Osimo, via T. Edison n. 2
Il laboratorio è iscritto al n. 30 dell'Elenco Regionale dei laboratori autorizzati per l'autocontrollo.

Il laboratorio declina ogni responsabilità per le **INFORMAZIONI FORNITE DAL CLIENTE**, in particolare quelle relative al campione, tra cui: descrizione, data e luogo prelievo, lotto, superficie campionata per i supporti da superficie, eventuali modalità e caratteristiche di campionamento, trasporto, se non effettuato da AMAP, e riferimenti al produttore.

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

LEGENDA
SB=Prova in subappalto U.M.=Unità di Misura U.F.C.=Unità Formanti Colonie s.s.=su sostanza secca p/p=peso su peso p/V=peso su Volume PP=Procedura di Prova U.C.=Unità Campionaria L.Q.=Limite di Quantificazione

Questo rapporto di prova è firmato digitalmente!

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Settore Agroambientale
Via Roncaglia, 20 - 60035 Jesi (AN)
Tel: 071 808400 Fax: 0731 221084

Settore Analisi Sensoriale
Via dell'Industria, 1 60027 Osimo (AN)
Tel: 071 808319 Fax: 071 85979

Autorizzato dal Min. Politiche Agricole per le analisi nel settore olivicolo

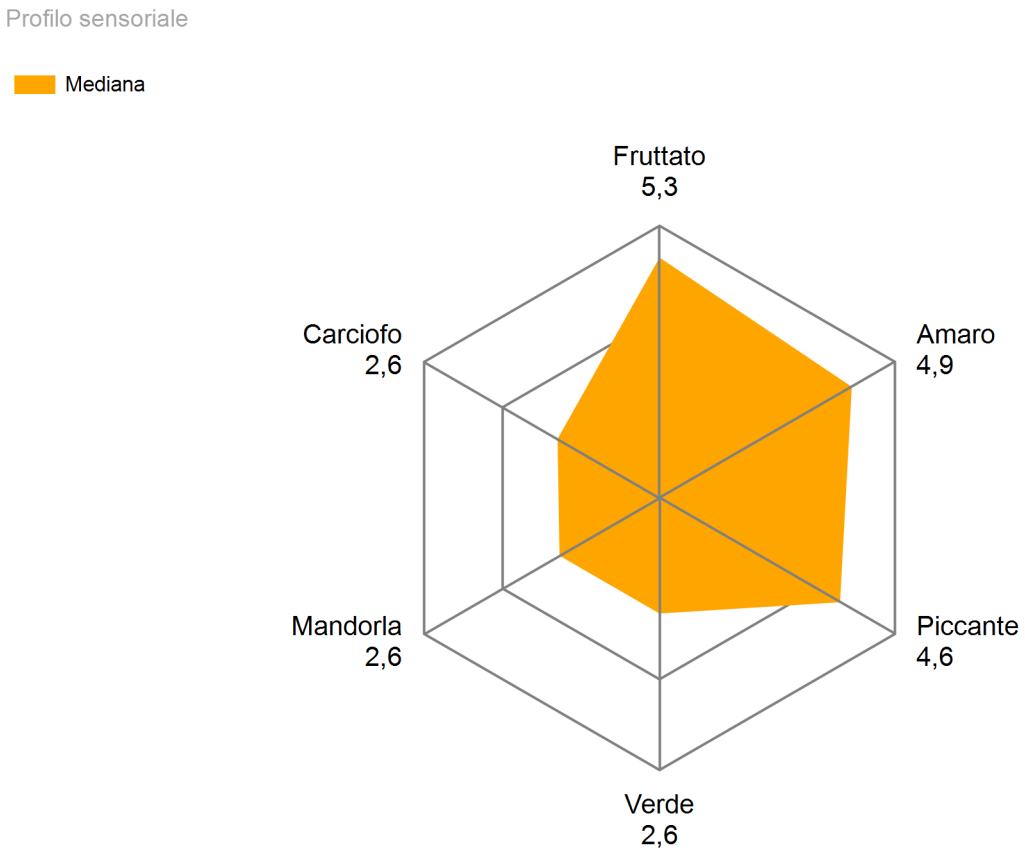
Panel AMAP, riconosciuto dal MIPAAF D.M. del 02/02/04

Allegato al RDP N. (*) 20264762-001

Dalle analisi effettuate il campione risulta compatibile con le indicazioni riportate di seguito:

Classe merceologica: Olio extra vergine di oliva

scala valori 0-10



Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Voto 7,1

Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.

(*): Il presente profilo sensoriale descrive le caratteristiche del campione i cui riferimenti sono riportati nello specifico rapporto di prova di cui è parte integrante