

**RAPPORTO DI PROVA N° 24110153**

Data emissione: 14/11/2024

Spett.le:

3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. Cons.
a.r.l.

Fraz. Pantalla

06059 TODI (PG)

Tipo campione	Olio d'oliva
Data ricevimento campione	12/11/2024
Descrizione campione	Cod. Campione: UEP 2024- Olio Extravergine di oliva DOP "UMBRIA"- Menzione Geografica: Colli Martani §
Campionamento a carico di:	Cliente
Confezione campione	Busta in plastica con sigillo *2
Condizione del campione/Sigilli	campione conforme
Trasporto effettuato da:	Cliente
Temperatura:	T. amb.
Conservazione campione	Ai riparo dalla luce

VERIFICATO [X] [NC]
RESA [X] [NC]

Protocollo Campione 24110153 del 12/11/24

Descrizione prova	Risultato	U.M.	U	LQ	LR	R	Metodo	Limiti	Rif.
Data inizio prova- Data fine prova									
Acidi grassi liberi 13/11/24 -13/11/24	0,20	% acido oleico	± 0,01				COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	≤ 0,8	2104
Numero di Perossidi 13/11/24 -13/11/24	5,0	meq O2/kg	± 0,2	0,3			COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	≤ 20	2104
Polifenoli totali 13/11/24 -13/11/24	473	mg/Kg	± 28	80			MIP-OG-01 rev.8 del 18/11/2022		
Analisi Spettrofotometrica nell'ultravioletto 14/11/24 -14/11/24							COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019		
K232	1,53	-	± 0,04					≤ 2,50	2104
K270	0,11	-	± 0,01					≤ 0,22	2104
ΔK	0,002	-	± 0,001					≤ 0,01	2104
Acido cis-9- ottadecenoico (Acido cis-oleico C18:1) 12/11/24 -14/11/24	74,17	% Acidi Grassi	± 0,96	0,05			COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	[55,00 - 85,00]	2104

FINE RAPPORTO DI PROVA

(§) Informazione fornita dal Cliente, il laboratorio ne declina ogni responsabilità.

Note legislative

(2104)= Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 luglio 2022 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione



RAPPORTO DI PROVA N° 2342/24

Bari 15/11/2024

Committente: 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. Cons. arl
Fraz. Pantalla (PG)
06059 Todi PG

N° Campione: 2342/24 **Data ricevimento:** 14/11/2024

Data inizio prove: 14/11/2024 **Data termine prove:** 15/11/2024

Categoria merceologica: Oli Vegetali

Prodotto: Olio Extra Vergine di Oliva

Etichetta Campione: Accettazione n.153 del 12/11/2024 - UEP 2024 - Olio extravergine di oliva DOP UMBRIA - Menzione geografica: Colli Martani \$

Descrizione: Campione consegnato dal committente

Esecutore del campionamento: Committente

Imballaggio: Busta di plastica con sigillo contenente bottiglia di vetro

Quantità Campione: 500 ml

VERIFICATO [X] [NC]
REGISTRATO [X] [NC]

Il risultato dell'analisi si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, ad eccezione dei campioni per i quali il laboratorio è responsabile del campionamento. Il laboratorio declina ogni responsabilità sulle informazioni e dati forniti dal cliente che possono influenzare i risultati di prova. E' vietata la riproduzione parziale del presente rapporto di prova salvo autorizzazione scritta di questo laboratorio.

L'incertezza indicata per le prove chimiche, è espressa come incertezza estesa, calcolata con fattore di copertura K=2, corrispondente ad un intervallo di confidenza del 95 %.

\$: Informazione fornita dal committente

Prova - Metodo	RISULTATO	U.M.	Limite
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10 2018	extravergine	-	

colore verde con riflessi gialli.
mediana del fruttato: 5,5; mediana dell'amaro: 4,0; mediana del piccante: 4,5.
mediana del difetto: 0 da Disciplinare
mediana del fruttato maggiore/uguale a 3,0 da Disciplinare
mediana dell'amaro maggiore/uguale a 3,0 da Disciplinare
mediana del pungente maggiore/uguale a 3,0 da Disciplinare

La valutazione organolettica di cui al presente Rdp è stata eseguita dal Gruppo Panel del Laboratorio SAMER, riconosciuto da MIPAAF- PIUE V, alla presenza del Capo Panel Sig. Perrucci Nicola (Atto Dirigenziale Regione Puglia - Determinazione n. 92 del 03.05.18). Le schede di valutazione dei singoli assaggiatori presenti e quella riassuntiva del Capo panel sono custodite agli atti aziendali.

F.to
Il Resp.le Sett. Chimico
Dott.ssa Chim. Paolillo Paola

F.to
Il Direttore Tecnico
Dott.ssa Chim. Paolillo Paola

Documento firmato digitalmente ai sensi dell'art.24 D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.

FINE RAPPORTO DI PROVA

Pagina 1 di 1