

COMMITTENTE

OLEIFICIO PASQUINONI S.n.c. di P.Silvano e Renzo

**Via T.Tasso, 3 S.S. San Marino Km 7,5
47852 CERASOLO AUSA CORIANO RN**

RAPPORTO DI PROVA n° 11S01813-It-0

CAMPIONE 11S01813

Data Inizio Analisi 04/11/2011

Descrizione dichiarata: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ARIMOLIO" - DA CISTERNA N. 3 - PRODOTTO DA OLIVE COLTIVATE, RACCOLTE E TRASFORMATE IN ITALIA - ANNO DI PRODUZIONE 2011/2012 - 1 BOTTIGLIETTA IN VETRO - DATA ARRIVO CAMPIONE 03/11/2011, CAMPIONAMENTO ESEGUITO DA: COMMITTENTE, TRASPORTO EFFETTUATO DA: NEOTRON.

Stato all'arrivo in Laboratorio: temperatura ambiente

DESCRIZIONE ANALISI	RISULTATO	U	REC. %	UNITA' DI MISURA	LQ	LD	METODO	TECNICA ANALITICA	DATA FINE ANALISI
Acidità in acido oleico	0,17	± 0,01		g/100 g	0,02		Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 AII II Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 AII III	09/11/2011
Numero di perossidi	9,14	± 0,23		meq Ossigeno attivo/kg	0,25		Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 AII III		09/11/2011

FINE RAPPORTO DI PROVA

U: L'incertezza riportata è l'incertezza estesa calcolata utilizzando un fattore di copertura pari a 2 che dà un livello di fiducia approssimativamente del 95%. Per le ricerche microbiologiche sono indicati il limite inferiore e superiore dell'intervallo di confidenza con livello di probabilità del 95% K=2, o l'intervallo di confidenza stesso. I risultati delle prove microbiologiche sono emessi in accordo a quanto previsto dalla norma ISO 7218:2007. Quando i risultati sono espressi con <4 (UFC/ml) o <40 (UFC/g) i microrganismi sono presenti ma in numero inferiore a 4 (UFC/ml) o 40 (UFC/g) rispettivamente.

LQ: Limite di Quantificazione: è la più bassa concentrazione di analita nel campione che può essere rivelata con accettabile precisione (ripetibilità) e accuratezza in condizioni ben specificate. Si precisa che ogni risultato espresso come '<LQ' non indica, in ogni caso, l'assenza del parametro ricercato nel campione in esame.

LD: Limite di Rilevabilità: è la più bassa concentrazione di analita nel campione che può essere rivelata ma non necessariamente quantificata in condizioni ben specificate.

Pareri di conformità: valori conformi e non conformi a leggi, decreti, normative nazionali e comunitarie, specifiche fornite dal cliente sono valutati caso per caso anche tenuto conto dell'incertezza di misura delle singole prove e delle norme relative all'arrotondamento dei valori, e indicati quando sono ritenuti non conformi.

>>> Rec%: Recupero% "+" indica che il recupero è stato applicato al risultato. >>> I risultati numerici compresi tra parentesi (..) dopo l'espressione <LQ sono puramente indicativi di tracce non esattamente quantificabili.

RAPPORTO DI PROVA VALIDO A TUTTI GLI EFFETTI DI LEGGE ai sensi dell'art.16 R.D. 1-3-1928 n°842 - artt.16 e 18 Legge 19-7-1957 n°679 D.M. 25-3-1986.

I dati espressi nel presente rapporto di prova si riferiscono al solo campione provato in laboratorio. La denominazione o qualsiasi altro riferimento del campione sono dichiarati dal cliente. La riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal ns. Laboratorio. ARCHIVIAZIONE DATI E CONSERVAZIONE CAMPIONI: Dati grezzi e tracciati cromatografici sono archiviati per anni 5. Un controcampione è conservato per mesi 2.

RESPONSABILE DI LABORATORIO: IL CHIMICO DOTT. GIAN CARLO GATTI - N. 124 ORDINE DEI CHIMICI MODENA - MEMBER OF AOAC N. VM 90231001 - EURCHEM
Approvato dal Responsabile analisi per la sezione LMAA

RAPPORTO DI PROVA PARZIALE PER ANALISI IN CORSO

NEOTRON SPA

Stradello Aggazzotti, 104
41126 MODENA - ITALY
Tel: +39 059461711 - Fax: +39 059461777
www.neutron.it - neutron@neutron.it

Laboratorio Qualificato D.M. 26-2-87 Art. 4 - Legge 46/82 per la Ricerca Applicata e Innovazione Tecnologica.
Regione Emilia Romagna - AUTORIZZAZIONE Autocontrollo N° 008/MO/008
BNN-Monitoring Fruit and Vegetables Approved Laboratory
I-Monitoring EDEKA AG Fruit and Vegetables Registered Laboratory