





LAB Nº 0386 L

Rapporto di prova n°:

B223789-001

Data Rapp. Prova:

07-nov-22

Spettabile:

OLEIFICIO PASQUINONI SRL

VIA TASSO 2

47853 CORIANO (RN)

Descrizione Camp.:

Oleificio Pasquinoni srl-Olio Extra vergine di oliva

DELICATEVOLE-Estratto a freddo-Prodotto in italia -

Produzione 2022 - cisterna 5;

Rif. Accettazione:

B223789

Prelevatore:

Committente, analizzato come ricevuto.

Tipo Prove:

M22 Oli di Oliva UE

Data Arrivo Camp.:

03-nov-22

Rif.Legge/Autoriz.:

I limiti riportati sono ricavati dalla legislazione vigente-Si garantisce l'aggiornamento dei valori e si rende

Data Inizio Prova:

07-nov-22

disponibile il doc. IOB005 rev 02 che li riassume.

Data Fine Prova:

07-nov-22

Mod.Campionam.:

Campionamento a cura del cliente, analizato come

ricevuto

Campione Idoneo al test

Risultati delle Prove						
Prova	U.M	Metodo	Risultato	Incertezza	L.Min.	L.Max.
Acidi Grassi Liberi	% acido oleico	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg UE 1127/2016 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016	0,15	± 0,02		0,8
Numero di Perossidi	meq/kg	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016	9,9	± 1,0		20

Il Responsabile de Laboratorio

FINE RAPPORTO DI PROVA

I risultati analitici riportati si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prove. Analisi valida a tutti gli effetti (D.L. 1/3/1928, nº 842 art. 16). Il presente rapporto non può essere duplicato e/o modificato in qualunque sua parte senza approvazione scritta del laboratorio Analytical. L'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura uguale a 2, per un livello di probabilità del 95%. In caso di dichiarato scostamento dalle condizioni specificate, il laboratorio non si assume la responsabilità dei dati consegnati in quanto possono essere influenzati da tale scostamento.