

Rapporto di prova n°: **20176021-001**del: **09-feb-18**Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Piantone di Mogliano**Data Prelievo: **22-dic-17**Luogo Prelievo: **Collina**Accettazione: **20176021**Data Arrivo Camp.: **22-dic-17**Data Inizio Prova: **24-gen-18** Data Fine Prova: **08-feb-18**

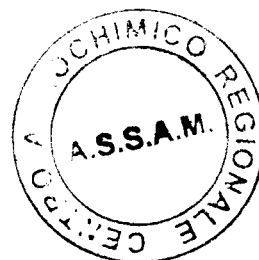
Spettabile:

**I TRE FILARI AZ.AGR.  
C.DA BAGNOLO, 38/A  
62019 RECANATI (MC)**Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Polifenoli totali	mg/kg a.gallico	<b>795</b>	PP037Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
Composizione acilica		-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XA + All XB Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All IV
Acido Miristico	%	<b>0,01</b>	
Acido Palmitico	%	<b>14,08</b>	
Acido Palmitoleico	%	<b>1,09</b>	
Acido Eptadecanoico	%	<b>0,16</b>	
Acido Eptadecenoico	%	<b>0,30</b>	
Acido Stearico	%	<b>2,16</b>	
Acido Oleico	%	<b>74,11</b>	
Acido Linoleico	%	<b>6,62</b>	
Acido Linolenico	%	<b>0,67</b>	
Acido Eicosanoico	%	<b>0,35</b>	
Acido Eicosenoico	%	<b>0,29</b>	
Acido Beenico	%	<b>0,11</b>	
Acido Lignocericico	%	<b>0,05</b>	

Responsabile/i di Settore

MONICA ROSSETTI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** Il campionamento viene effettuato dal cliente.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato 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.

**09 FEB. 2018 / 121**

Rapporto di prova n°: **20176021-002**del: **09-feb-18**Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Raggia**Data Prelievo: **22-dic-17**Luogo Prelievo: **Collina**Accettazione: **20176021**Data Arrivo Camp.: **22-dic-17**Data Inizio Prova: **24-gen-18** Data Fine Prova: **08-feb-18**

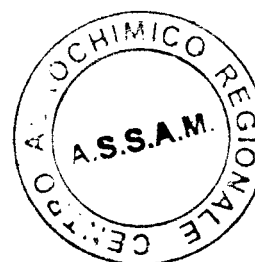
Spettabile:

**I TRE FILARI AZ.AGR.  
C.DA BAGNOLO, 38/A  
62019 RECANATI (MC)**Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Polifenoli totali	mg/kg a.gallico	<b>971</b>	PP037Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
Composizione acilica		-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XA + All XB Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All IV
Acido Miristico	%	<b>0,01</b>	
Acido Palmitico	%	<b>15,19</b>	
Acido Palmitoleico	%	<b>1,22</b>	
Acido Eptadecanoico	%	<b>0,04</b>	
Acido Eptadecenoico	%	<b>0,10</b>	
Acido Stearico	%	<b>2,35</b>	
Acido Oleico	%	<b>72,47</b>	
Acido Linoleico	%	<b>7,27</b>	
Acido Linolenico	%	<b>0,66</b>	
Acido Eicosanoico	%	<b>0,35</b>	
Acido Eicosenoico	%	<b>0,23</b>	
Acido Beenico	%	<b>0,09</b>	
Acido Lignocerico	%	<b>0,04</b>	

Responsabile/i di Settore

MONICA ROSSETTI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** Il campionamento viene effettuato dal cliente.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato 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.

**09 FEB. 2018** / 121