

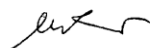
Rapporto di prova n°: **20186026-003**
 del: **21-gen-19**
 Descrizione: **Olio di oliva monovarietale Mignola**
 Data Prelievo: **13-dic-18**
 Luogo Prelievo: **Recanati**
 Accettazione: **20186026**
 Data Arrivo Camp.: **13-dic-18**
 Data Inizio Prova: **10-gen-19** Data Fine Prova: **18-gen-19**

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	920	PP037Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
Composizione acidica		-	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	%	0,01	
Acido Palmitico	%	15,76	
Acido Palmitoleico	%	1,77	
Acido Eptadecanoico	%	0,04	
Acido Eptadecenoico	%	0,08	
Acido Stearico	%	1,97	
Acido Oleico	%	69,69	
Acido Linoleico	%	9,41	
Acido Linolenico	%	0,59	
Acido Eicosanoico	%	0,33	
Acido Eicosenoico	%	0,22	
Acido Beenico	%	0,10	
Acido Lignocerico	%	0,05	

Responsabile/i di Settore
 MONICA ROSSETTI




LEGENDA

SB = Prova in subappalto
 p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura
 p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie
 PP = Procedura di Prova

s.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.

21 GEN. 2019 / 46