

RAPPORTO DI PROVA N° 2025L52**Cliente:** Oleificio cooperativo San Giovanni Battista**Via:** Via della libertà, 9**Città:** 86044 Colletorto (CB)

Data emissione:	24/10/2025		
Codice Campione:	2025L52		
Matrice:	Olio d'oliva		
Descrizione campione:	Olio di oliva "Nera di Colletorto"§		
Luogo prelievo:	Oleificio cooperativo San Giovanni Battista – Via della libertà, 9 – 86044 Colletorto (CB)§		
Punto prelievo:	Zona deposito – Cisterna n. 35§		
Data e ora campionamento:	22/10/2025 – 17:00	Data ricevimento:	22/10/2025
Data accettazione:	22/10/2025		
Data inizio analisi:	22/10/2025	Data fine analisi:	23/10/2025
Campionamento eseguito da:	Tecnico Yggdrasil Servizi s.r.l.		
Metodo di campionamento:	PO 7.3.01 rev. 1*		

RISULTATI DELLE PROVE

PROVA	METODO	RISULTATO	INCERTEZZA DI MISURA ESTESA	LIMITI	UNITA' DI MISURA
Acidi grassi liberi	COI/T.20/Doc. No 34/Rev. 1-2017	0,24	±0,06	0,80	% di acido oleico
Numero di perossidi [#]	COI/T.20/Doc. No 35/Rev. 1-2017	3,7	±1,0	20,0	mEq O ₂ /Kg
K ₂₃₂ [#]	COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5-2019	1,78	±0,16	2,50	Abs
K ₂₆₈ [#]	COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5-2019	0,17	±0,03	0,22	Abs
Delt-K [#]	COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5-2019	0,00	±0,00	0,01	Abs
Polifenoli totali ^{*#}	M.I. PP13 Rev. 0 2018	369	/	/	mg/Kg

RIFERIMENTI LIMITI

- Allegato I del Regolamento UE 2022/2104 del 29 Luglio 2022 e s.m.i.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

- I parametri analizzati risultano CONFORMI ai riferimenti indicati e rientrano nei limiti stabiliti per la categoria "Olio extra vergine di oliva"

Yggdrasil Servizi s.r.l.

Sede legale | Via Giudice Caracciolo, 13 – 86048 Sant'Elia a Piansi (CB)

Sede operativa | Via Sardegna, 8/D – 86042 Campomarino (CB)

Email | yservizi@gmail.com • commerciale@yservizi.it • info@yservizi.itPEC | email@pec.yservizi.it

339 1419727 Di Maio Pasqualina • 324 8266606 Valente Elenia • 339 2082662 Valente Mario

P.IVA e C.F. | 01858780701

Codice Univoco | M5UXCR1

M 7.8.01

Rev. 3 del 01/10/2025

Pag. 1 di 2



RAPPORTO DI PROVA N° 2025L52**NOTE:**

- *: Le prove contrassegnate da un asterisco non sono accreditate da ACCREDIA
- Il seguente Rapporto di Prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta dal Laboratorio di prova
- Se il campionamento è effettuato dal cliente, il laboratorio declina ogni responsabilità per le modalità di campionamento
- La descrizione del campione è stata fornita dal cliente o è stata concordata con il cliente al momento del campionamento, in tal caso il Laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni ricevute
- \$: Informazioni fornite dal cliente. Il Laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni ricevute
- #: Prove effettuate dal Laboratorio n. 01069
- I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. In caso di campionamento effettuato da cliente, il risultato si riferisce al campione così come ricevuto
- In caso di superamento del risultato rispetto al limite, il risultato verrà evidenziato con il colore rosso
- Per le prove microbiologiche su alimenti, tamponi di superficie, in accordo con la UNI EN ISO 19036:2020, si considera lo scarto tipo di riproducibilità quale incertezza composta. Per le prove microbiologiche sulle acque l'incertezza è calcolata in accordo con la ISO 29201:2012
- Per le prove chimiche, l'incertezza di misura, calcolata con approccio metrologico, è espressa ad un livello di probabilità $p = 95\%$ e fattore di copertura $k = 2$
- L'incertezza di misura estesa è espressa all'interno di un intervallo di confidenza e ad un livello di probabilità $p = 95\%$ e fattore di copertura $k = 2$.
- Per i tamponi il risultato così come espresso è stato ottenuto mediante ricalcolo effettuato sulla base della superficie che il cliente o il tecnico prelevatore ha espressamente dichiarato di aver campionato
- Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità con la UNI EN ISO 7218:2024
- Il giudizio di conformità, quando espresso, si basa sui parametri analizzati e sul confronto del risultato con il valore guida/limite di riferimento al netto dell'incertezza di misura
- Tempo di conservazione del campione: fino ad emissione del Rapporto di Prova

Campomarino, 24/10/2025

Direttore del Laboratorio

Elenia Valente



- Fine Rapporto di Prova