

RAPPORTO DI PROVA N° 2307401.01

Cliente: Oleificio cooperativo San Giovanni Battista

Via: Via della libertà, 9

Città: 86044 Colletorto (CB)

Data emissione:	24/11/2023		
Codice Campione:	2307401.01		
Descrizione campione:	Olio d'oliva – Primolio – Cisterna n. 13 [§]		
Luogo prelievo:	Oleificio cooperativo San Giovanni Battista – Via della libertà, 9 – 86044 Colletorto (CB) [§]		
Punto prelievo:	Cisterna n. 13 [§]		
Data e ora campionamento:	18/11/2023 [§] - 08:30 [§]	Data ricevimento:	22/11/2023
Data accettazione:	22/11/2023		
Data inizio analisi:	23/11/2023	Data fine analisi:	24/11/2023
Campionamento eseguito da:	Cliente		
Metodo di campionamento:	/§		

RISULTATI DELLE PROVE

PROVA	METODO	RISULTATO	INCERTEZZA DI MISURA ESTESA	LIMITI	UNITA' DI MISURA
Acidità	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	0,18	/	0,80	% di acido oleico
Numero di perossidi	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	7,8	/	20,0	mEq O ₂ /Kg
K ₂₃₂	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	1,78	/	2,50	Abs
K ₂₆₈	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,16	/	0,22	Abs
Delta-K	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,00	/	0,01	Abs
Polifenoli totali	M.I. 053 Rev. 3 2023	345	±44	/	mg/Kg

RIFERIMENTI LIMITI

- Allegato I Tabella A del Regolamento UE 2022/2104 del 29 Luglio 2022

GIUDIZIO 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)

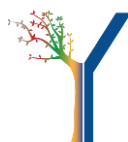
Email | yservizi@gmail.com • commerciale@yservizi.it • info@yservizi.it

PEC | 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



RAPPORTO DI PROVA N° 2307401.01

NOTE:

- 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
- 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 7218:2013
- 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, 24/11/2023

Direttore del Laboratorio




Pasqualina Di Maio

- Fine Rapporto di Prova