

## Anticipo del certificato di analisi 2000178

Pagina 1 di 3

Monopoli, 15/01/2020

Data ricevimento: 07/01/2020

Data inizio prove: 07/01/2020

COMMITTENTE

**Azienda Agricola di LANZIOTTI SALVATORE**  
**Contrada Correo**  
**72012 CAROVIGNO BR**

### Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 2 L ca

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
<b>VALUTAZIONE ORGANOLETICA</b>											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	<b>0</b>						14212	0,0 <sup>(1)</sup>		15/01/2020	LE
CVr %	<b>0</b>						14212	20 <sup>(1)</sup>		15/01/2020	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeitsmedian/Fruity median	<b>3,4</b>						14212	>0,0 <sup>(1)</sup>		15/01/2020	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	<b>3,3</b>						14212			15/01/2020	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	<b>3,3</b>						14212			15/01/2020	LE
<b>ACIDI GRASSI LIBERI</b>	<b>0,41</b>	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8 <sup>(1)</sup>		08/01/2020	A
<b>NUMERO DI PEROSSIDI</b>	<b>10,9</b>	±0,6	meq O2 /kg olio				02-C	20 <sup>(1)</sup>		08/01/2020	A
<b>ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.</b>											
K232	<b>2,45</b>	±0,09					10-C	2,50 <sup>(1)</sup>		08/01/2020	A
K268	<b>0,157</b>	±0,005					10-C	0,22 <sup>(1)</sup>		08/01/2020	A
Delta K	<b>-0,002</b>	±0,001					10-C	0,01 <sup>(1)</sup>	11C	08/01/2020	A
<b>VALORE ENERGETICO su 100 ml</b>											
kcal	<b>824</b>						99-C			13/01/2020	A
kJ	<b>3389</b>						99-C			13/01/2020	A
<b>SOSTANZA GRASSA</b>	<b>91,6</b>		g/100 ml				195-CH-31			13/01/2020	A
<b>ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI</b>											
C14:0 - Acido Miristico	<b>0,01</b>	±0,01	%				07-C	0,03 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
C16:0 - Acido Palmitico	<b>17,55</b>	±0,91	%				07-C	7,50;20,00 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	<b>2,32</b>	±0,16	%				07-C	0,30;3,50 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	<b>0,04</b>	±0,01	%				07-C	0,40 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	<b>0,07</b>	±0,01	%				07-C	0,60 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
C18:0 - Acido Stearico	<b>2,42</b>	±0,17	%				07-C	0,50;5,00 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
C18:1 - Acido Oleico	<b>64,27</b>	±2,75	%				07-C	55,00;83,00 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
C18:2 - Acido Linoleico	<b>11,91</b>	±0,66	%				07-C	2,50;21,00 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
C20:0 - Acido Arachico	<b>0,38</b>	±0,04	%				07-C	0,60 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
C18:3 - Acido Linolenico	<b>0,67</b>	±0,06	%				07-C	1,00 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	<b>0,22</b>	±0,02	%				07-C	0,50 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
C22:0 - Acido Beenico	<b>0,10</b>	±0,01	%				07-C	0,20 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
C22:1 - Acido Erucico	<b>ND</b>		%				07-C			09/01/2020	A
C24:0 - Acido Lignoceroico	<b>0,04</b>	±0,01	%				07-C	0,20 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
<b>ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI</b>											
C18:1 - (Elaidinico)	<b>0,01</b>	±0,01	%				07-C	0,05 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
C18:2 + C18:3	<b>0,02</b>	±0,01	%				07-C	0,05 <sup>(1)</sup>		09/01/2020	A
<b>SOMMA ACIDI GRASSI SATURI</b>	<b>20,5</b>		%				187-CH-32			09/01/2020	A
<b>SOMMA ACIDI GRASSI MONOINSATURI</b>	<b>66,9</b>		%				187-CH-32			09/01/2020	A
<b>SOMMA ACIDI GRASSI POLINSATURI</b>	<b>12,6</b>		%				187-CH-32			09/01/2020	A
<b>PROTEINE (N x 6,25)</b>	<b>ND</b>		g/100 g				195-CH-36			10/01/2020	A

Segue...

## Anticipo del certificato di analisi 2000178

Pagina 2 di 3

Monopoli, 15/01/2020

Data ricevimento: 07/01/2020

Data inizio prove: 07/01/2020

COMMITTENTE

**Azienda Agricola di LANZIOTTI SALVATORE**  
**Contrada Correo**  
**72012 CAROVIGNO BR**

### Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 2 L ca

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
<b>CARBOIDRATI TOTALI</b>	ND		%				13504-CH-31			13/01/2020	A
<b>ZUCCHERI TOTALI</b>	ND		%				195-CH-36			10/01/2020	A
<b>SODIO</b>	ND		%		0,05		14250-CH-29			08/01/2020	B

### CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal Regolamento C.E.E. n.2568/91 e successive modifiche.

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato nell'Al XII del Reg CEE 2568/1991 e successive modifiche, ha evidenziato che l'olio analizzato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel CIBI Bari riconosciuto dal MIPAF (Decreto n.2359 del 04/04/2016). e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

### Riferimenti Limiti

(1) Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 2016/2095 del 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016.

### Sede analisi:

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

B: Prova eseguita presso la Sede B (Via San Donato, 25 - 70043 Monopoli BA)

### Legenda

ND: Non rilevabile in quanto inferiore al LOD del metodo di prova

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

U: Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura K=2 (se non diversamente specificato) per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%; oppure, per le prove microbiologiche e quelle delle fibre di amianto aerodisperse, intervallo di fiducia al livello di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche un risultato derivato da una conta sul campione, sulla sospensione iniziale o sulla prima diluizione compresa tra 4 e 9 (inclusi) viene considerato "stimato".

LOD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può

essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate.

LOQ: Limite di

quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza.

R%: Recupero medio percentuale (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine).

En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

Segue...

## Anticipo del certificato di analisi 2000178

Pagina

3 di 3

Monopoli, 15/01/2020

Data ricevimento: 07/01/2020

Data inizio prove: 07/01/2020

COMMITTENTE

**Azienda Agricola di LANZILOTTI SALVATORE  
Contrada Correo  
72012 CAROVIGNO BR**

### Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 2 L ca

Restituzione campione: No

### METODO:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II  
02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016  
07-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All X Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU CEE L266/29 del 13/10/2015  
10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 All III  
13504-CH-31 = Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.66  
14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013  
14250-CH-29 = Metodo interno ICP-MS - Internal method ICP-MS  
187-CH-32 = Per calcolo  
195-CH-31 = Metodo di prova interno - Internal method  
195-CH-36 = Metodo di prova interno - Internal method  
99-C = Reg UE 1169/2011 25/10/2011 All XIV

Il Responsabile delle prove  
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

**dr. chim. Paola Paolillo**

Ordine dei Chimici Bari A503

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

**dott.ssa Valentina Cardone**