

**RAPPORTO DI PROVA
ASI N. 299526**

Prot. lab. N 466/2012

Denominazione della merce:	Olio extravergine di oliva	Cliente: Olearia & Costruzioni Aliminusa
Categoria Merceologica:	6	Indirizzo: C.da Mandria di Carlo, snc 90020 Aliminusa (PA)
Prelevatore:	Cliente	Riferimenti indicati dal cliente
Prelevato il:	-	Identificativo campione: -
Pervenuto il:	30/01/2012	Del: --
		Campione riferito a:
		Ditta/Persona: -

Descrizione del campione: olio

Codice tariffario	Determinazione	Metodo/Anno	Risultato di prova	Incertezza	Unità di misura
90202600018	Acidità	Reg.CEE 2568/1991 11/07/91 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007	0,19	± 0,04	% m/m
90202600016	Numero di perossidi	Reg.CEE 2568/1991 11/07/91 GU CEE L248/91 05/09/91 All III	7	± 2	meq/kg
90202600027	Analisi spettrofotometrica nell' ultravioletto K232	Reg.CEE 2568/1991 11/07/91 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993 (escluso punto 5.4.)	1,85	± 0,17	---
90202600027	Analisi spettrofotometrica nell' ultravioletto K270	Reg.CEE 2568/1991 11/07/91 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993 (escluso punto 5.4.)	0,12	± 0,02	---
90202600027	Analisi spettrofotometrica nell' ultravioletto Delta K	Reg.CEE 2568/1991 11/07/91 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993 (escluso punto 5.4.)	0,000	± 0,004	---

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna

Risposta campione (dichiarazione di conformità a requisiti o specifiche)

I valori dei parametri determinati rientrano tra quelli previsti dal Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche per l'olio extravergine di oliva.

Pareri e interpretazioni (non oggetto dell'accREDITAMENTO)**Note**I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stati stimati con un fattore di copertura $k = 2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95 %.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

Data inizio prove 30/01/2012

Data fine prove 30/01/2012

Il Responsabile del Laboratorio
(Dott. Salvatore Giuliano)Il Chimico
(Dott. Maria Letizia Picone)

Data: 30/01/2012



9° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI

2-3 giugno 2012 - Abbazia di Fiastra (MC)



SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

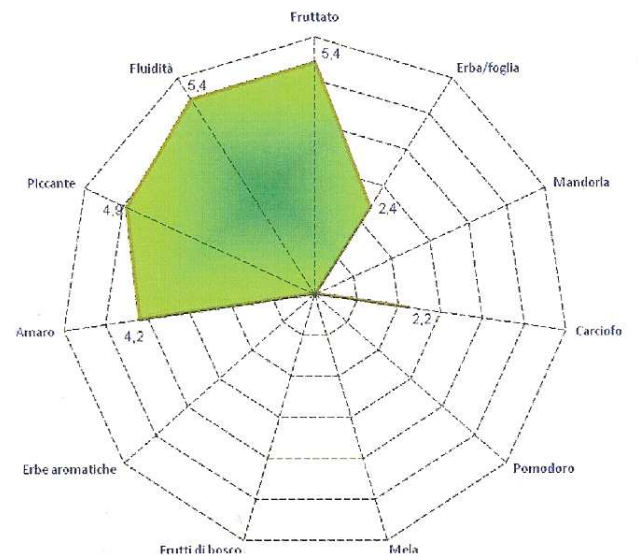
Frantoio Gullo

Contrada Mandria di Carlo, snc - 90020 Aliminusa (PA)

Olio Monovarietale di

Biancolilla

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore di carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di carciofo e pomodoro. Colore verde / giallo; fluidità media. Voto 7,7



Scala valori 0-10

Capo Panel ASSAM
Dott.ssa Barbara Alfei
Barbara Alfei

Dirigente ASSAM
Dott. Graziano Pallotto
Graziano Pallotto