

**RAPPORTO DI PROVA  
ASI N. 349657**

Prot. lab. N 4322/2012

Denominazione della merce:	Olio extravergine di oliva	Cliente: Olearia & Costruzioni Aliminusa Indirizzo: C.da Mandria di Carlo, SNC 90020 Aliminusa (PA)
Categoria Merceologica:	6	<b>Riferimenti indicati dal cliente</b> Identificativo campione: - Del: -- <b>Campione riferito a:</b> Ditta/Persona: -
Prelevatore:	Cliente	
Prelevato il:	-	
Pervenuto il:	12-12-2012	

**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	0,22	± 0,04	% m/m
90202600016	Numero di perossidi	Reg.CEE 2568/1991 11/07/91 GU CEE L248/91 05/09/91 All III	6	± 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.)	1,71	± 0,05	---
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	± 0,006	---
90202600038	Biofenoli	NGD C89 -2007	255	± 29	mg/kg

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 12/12/2012

Data fine prove 12/12/2012

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

Data: 12/12/2012



10° RASSEGNA NAZIONALE  
OLI MONOVARIETALI  
1 - 2 giugno 2013 - Abbazia di Fiastra (MC)



## SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

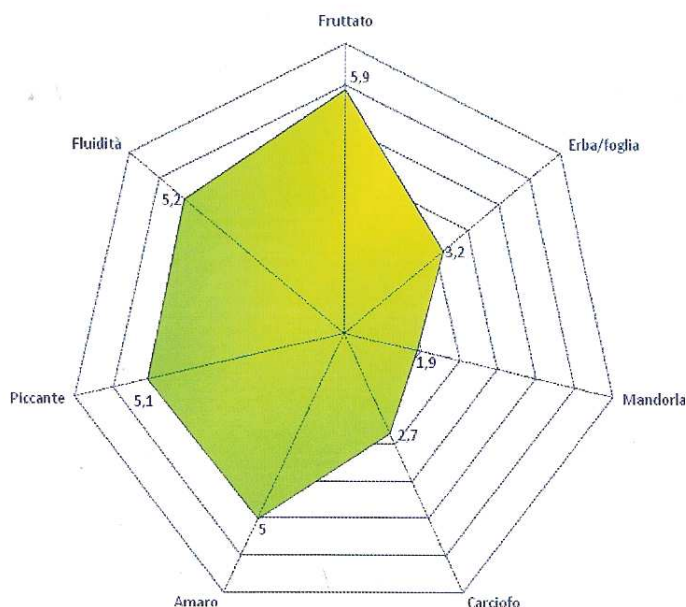
# Frantoio Gullo

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

Olio Monovarietale di

# Biancolilla

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media. Voto 7,7



Scala valori 0-10

Capo Panel ASSAM  
Dott.ssa Barbara Alfei

Dirigente ASSAM  
Dott. Graziano Pallotto