

Segue Rapporto
di prova n°: **20174793-001**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
--- CARATTERISTICHE DEL CAMPIONE ---			
Classe merceologica secondo Reg CEE 2568/91 e s.m.i.		Dall'analisi effettuata l'olio risulta compatibile con la categoria: EXTRA- VERGINE	
Indicazioni etichettatura: Fruttato medio. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato. Categoria merceologica: olio extravergine di oliva.			

Responsabile/i di Settore

Capo Panel BARBARA ALFEI

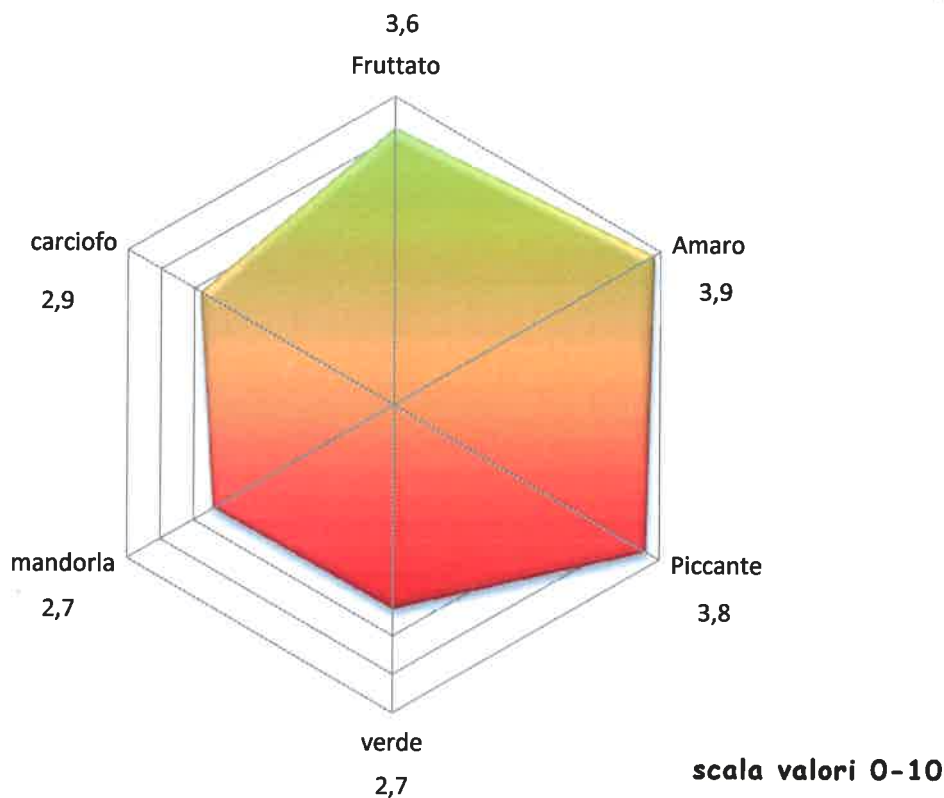
MONICA ROSSETTI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.s. = su sostanza secca
U.C. = Unità Campionaria

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

27 OTT. 2017

Allegato al RDP N. (*) 20174793-001



Fruttato medio-leggero, di tipo verde (erba), con sentori di carciofo e mandorla.
Note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Voto 7,2

Il Capo Panel
Barbara Alfei