

# ASSAM

AGENZIA SERVIZI SENSIVI ANALITICO-CHIMICI E MICROBIOLOGICI

## CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it

Rapporto di prova n°: **20175283-003**

del: **22-nov-17**

Descrizione: **Olio di oliva: RAGGIA**

Data Prelievo: **15-nov-17**

Accettazione: **20175283**

Data Arrivo Camp.: **15-nov-17**

Data Inizio Prova: **21-nov-17** Data Fine Prova: **21-nov-17**

Spettabile:

**POLDO SERVICE di Polacco Lorenzo  
CONTRADA MONTE FIGURETTA, 6  
60022 CASTELFIDARDO (AN)**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Panel Test		-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338/31 17/12/2013 All V Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All V Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All II
Mediana Fruttato		<b>4,3</b>	
Mediana Amaro		<b>5,3</b>	
Mediana Piccante		<b>5,3</b>	
Mediana Difetti		<b>0</b>	

Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.  
Categoria merceologica: olio extravergine di oliva.

Responsabile/i di Settore

Capo Panel BARBARA ALFEI



### LEGENDA

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

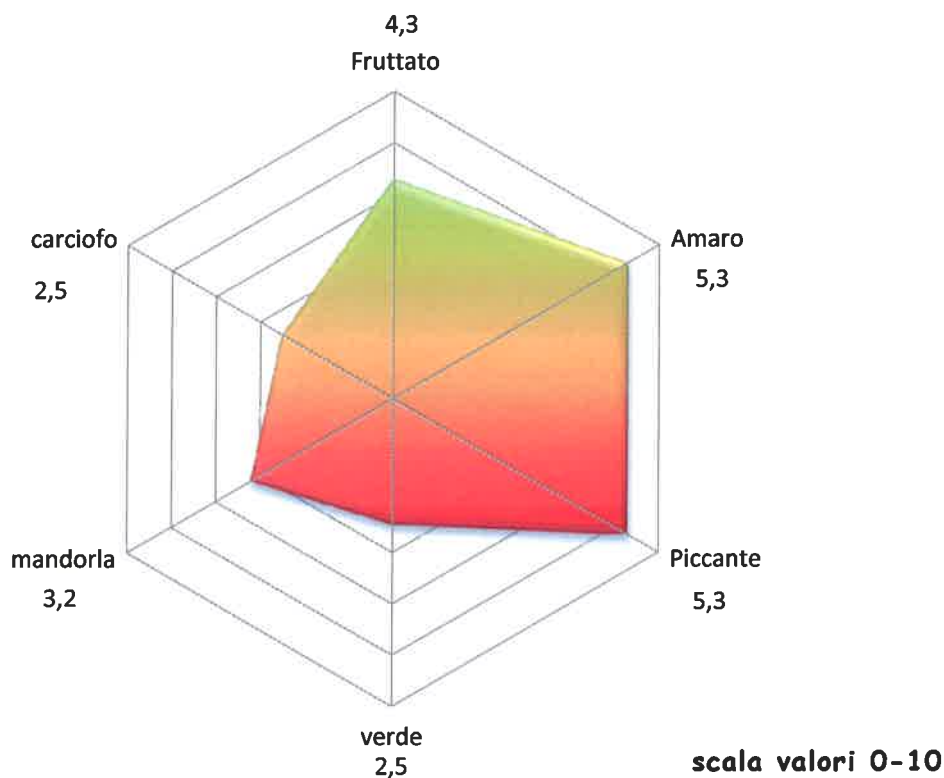
U.F.C. = Unità Fermentanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** Il campionamento viene effettuato dal cliente.  
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.

28 NOV. 2017 / 840

**Allegato al RDP N. (\*) 20175283-003**



Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo . Note di piccante ed amaro di media intensità. Voto 7,5

**Il Capo Panel**

**Barbara Alfei**

(\*): Il presente profilo sensoriale descrive le caratteristiche del campione i cui riferimenti sono riportati nello specifico rapporto di prova di cui è parte integrante