



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

SSOG

STAZIONE SPERIMENTALE
PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI
E DEI GRASSI

SEDE OPERATIVA:

Via Giuseppe Colombo, 79 - 20133 Milano

Tel +39 02 7064971 - Fax +39 02 2363953

sales.innovhub@mi.camcom.it

www.innovhub-ssi.it

innovazione e ricerca

Committente:

**SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA POGGIO
DININFA**

VIA CONTI, 35
84056 GIOI SA

Rapporto di Prova N°: S-SSOG-2004138

Anticipazioni risultati cui seguirà Rapporto di Prova. INNOVHUB SSI non si assume alcuna responsabilità per l'uso anticipato dei risultati

Data emissione: 19/11/2020

Campione dichiarato: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Data arrivo: 10/11/2020

Data accettazione: 11/11/2020

Data inizio prove: 17/11/2020

Data fine prove: 19/11/2020

Etichetta: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP CILENTO - BIOLOGICO - POGGIO GIULIVO NON FILTRATO Aurum -

Confezione n°: 001 Campagna di raccolta: 2020/21 - Da consumarsi preferibilmente entro: 30/3/22 - Confezionato:

Frantoio Pietra Bianca - Casal Velino (SA)

Imballaggio: confezione originale: contenitore in banda stagnata

Sigilli: assente

Campionamento: Effettuato dal cliente.

Prova	Risultato	U	Specificata ^(a)	UdM
-------	-----------	---	----------------------------	-----

ACIDI GRASSI LIBERI, METODO A FREDDO (ESPRESSI COME ACIDO OLEICO)

Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All II

Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161/11 22/06/2007

Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU CE L 202 28/07/2016 All I

Acidi grassi liberi (espressi come acido oleico)

0,19 ±0,07

≤ 0,80

%

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

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 17/12/2013 All V

Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU CE L 202 28/07/2016 All II

Reg. UE 1604/2019 GU UE L 250 30/09/2019 All. IV

Il campione in esame appartiene alla categoria: olio extra vergine di oliva

Mediana dell'attributo fruttato (Mf)

5,2

> 0,0

Mediana dell'attributo amaro

4,6

N/A

Mediana dell'attributo piccante

4,9

N/A

Mediana del difetto percepito con maggiore intensità (Md)

0,0

= 0,0

In accordo all'intensità di percezione degli attributi positivi, è possibile utilizzare la seguente lista di espressioni, ai fini dell'etichettatura facoltativa:

- fruttato medio verde
- amaro medio
- piccante medio
- olio equilibrato

Il Laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni contenute nel Rapporto di Prova, ad eccezione di quelle fornite dal Cliente.

I risultati si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. Quando il campionamento non è effettuato dal Laboratorio, i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto. Laddove applicabile, il residuo del campione viene conservato per tre mesi dalla data di emissione del Rapporto di Prova. La riproduzione parziale del presente Rapporto di Prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del Responsabile del Laboratorio.

Rapporto di Prova N°: S-SSOG-2004138

Pg 1 / 2



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

SSOG

STAZIONE SPERIMENTALE
PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI
E DEI GRASSI

SEDE OPERATIVA:

Via Giuseppe Colombo, 79 - 20133 Milano

Tel +39 02 7064971 - Fax +39 02 2363953

sales.innovhub@mi.camcom.it

www.innovhub-ssi.it

innovazione e ricerca

Prova	Risultato	U	Specifica ^(a)	UdM
-------	-----------	---	--------------------------	-----

U= Incertezza estesa associata alla misura con fattore di copertura $k=2$ e a un livello di fiducia del 95%.

(a) Limiti riportati nel REG. CE 2568/91 Allegato 1, e successive modifiche e integrazioni

Draft

Il Laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni contenute nel Rapporto di Prova, ad eccezione di quelle fornite dal Cliente.

I risultati si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. Quando il campionamento non è effettuato dal Laboratorio, i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto. Laddove applicabile, il residuo del campione viene conservato per tre mesi dalla data di emissione del Rapporto di Prova. La riproduzione parziale del presente Rapporto di Prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del Responsabile del Laboratorio.

Rapporto di Prova N°: S-SSOG-2004138

Pg 2 / 2