chemiservice®
Chemiservice S.r.l. • Via Vecchia Ospedale, Str. Priv. 11 • 70043, Monopoli (BA)
Tel +39 080 742777 • Fax +39 080 748486 • email info@chemiservice.com
PEC chemiservice@pec.chemiservice.com • www.chemiservice.com
P. IVA IT04262080726 • C. Sociale € 89.000,00 i.v. • C.F. e R.I. C.C.I.A.A. BA 04262080726

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

LAB N° 0254 L

Anticipo del Rapporto di Prova 2324446

Monopoli, 30/10/2023

Data ricevimento: 25/10/2023

Data inizio prove: 25/10/2023

COMMITTENTE
AGROQUALITÀ S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 ROMA RM

Descrizione dichiarata:
Data di Campionamento: 20/10/2023
Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Valle del Belice - Campagna 2023/2024 - Prelevato dal tecnico Agroqualità: Dott. Pietro Clemente
Informazioni aggiuntive del cliente: Richiesta n.: 2222/23 del 23.10.2023
Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro scuro ermeticamente chiuse e contenute in buste di plastica trasparente annodate e sigillate con sigilli in plastica verde (Sealed J: 33895686, 33895659, 33895675, 33895701, 33895660))
Campionamento: A cura del Committente
Quantità: 2 x 500 ml + 3x250 ml
Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE											
COLORE (*)	**Dal verde al giallo con riflessi verdognoli**										
ODORE (*)	**Fruttato di oliva da acerbo a maturo**										
SAPORE (*)	**Fruttato medio con sensazione media di amaro e piccante**										
DIFETTI (*)	**Assenti**										
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median (*)	**0**						14212	0,0(1)		30/10/2023	LE
CVr % (*)	**0**						14212	20(1)		30/10/2023	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median (*)	**4,8**						14212	>=0,0(1)		30/10/2023	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median (*)	**2,8**						14212			30/10/2023	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median (*)	**3,4**						14212			30/10/2023	LE
PANEL TEST (*)	**7,3**						233-CH-3	>=7(2)		30/10/2023	A
ACIDI GRASSI LIBERI	**0,10**	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,5(2)		26/10/2023	A
NUMERO DI PEROSSIDI	**4,7**	±0,2	meq O2 /kg olio				02-C	12(2)		26/10/2023	A
BIOFENOLI (Polifenoli)											
Polifenoli totali (come Tirosolo)	**346**	±97	mg/kg		30		26-C	>=100(2)		27/10/2023	A
Idrossi-tirosolo (3,4 DHPEA) (*)	< 3		mg/kg		3		26-C			27/10/2023	A
Tirosolo (p, HPEA) (*)	< 3		mg/kg		3		26-C			27/10/2023	A
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone in forma dialdeidica aperta (3,4 DHPEA-EDA) (*)	**106**		mg/kg		3		26-C			27/10/2023	A
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA) (*)	**113**		mg/kg		3		26-C			27/10/2023	A
Lignani (*)	**23**		mg/kg		3		26-C			27/10/2023	A
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA) (*)	**22**		mg/kg		3		26-C			27/10/2023	A
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA) (*)	**9**		mg/kg		3		26-C			27/10/2023	A

Segue...

ANALYST MEMBER
FOSFA INTERNATIONAL | 23/24

AOCS APPROVED CHEMIST 2022–2023

Laboratory recognised by the **International Olive Council (IOC)** for the physico-chemical analysis of olive oils and olive-pomace oils –
Type A: advanced testing
Type B: residues and contaminants testing
(01/12/2022 - 30/11/2023)