



## Rapporto di Prova N. 16577\2016

Albenga 20/12/2016

**Committente:** Az. Agr. Veglio Piero  
Cascina Colletto, 2 fraz. Patro 14036 Moncalvo (AT)

**Numero campione:** 16.577      **Data ricevimento:** 05/12/16      **Data inizio prove:** 12/12/16      **Data termine prove:** 20/12/16

**Categoria Merceologica:** Oli d'oliva e oli di sansa

**Prodotto dichiarato:** Olio

**Descrizione Campione:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA EVENTO

**Etichetta Campione:**

**Descrizione Sigillo:**

**Quantità Campione:** 1      **Restituzione Campione:** No

**Imballaggio:** Bottiglia di vetro

**Campionamento:** Effettuato dal cliente

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Le prove riportate in questo rapporto contrassegnate dal simbolo (\*) non rientrano nell'Accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Il termine "i", se indicato nel Rapporto di Prova, rappresenta l'incertezza estesa con un fattore di copertura  $K = 2$  ad un livello di probabilità  $P = 95\%$ .

Nel caso di analisi in tracce, i risultati riportati sul presente rapporto di prova non tengono conto del recupero in quanto lo stesso non si discosta in modo statisticamente significativo dal 100%.

Il Laboratorio conserva i campioni per un massimo di 30 (trenta) giorni dalla data di emissione del rapporto di prova salvo diverse disposizioni di legge, accordi specifici con il cliente, specifica instabilità dei campioni (in questo caso i tempi possono essere modificati previa comunicazione al cliente).

| Data       | Nome Prova                                 | Metodo analitico   | Valore        | Annotazione |
|------------|--|--|---------------|-------------|
| 12/12/2016 | Valutazione organolettica                  | Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248<br>05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 GU CE<br>L338/54 17/12/2013 Reg CE 640/2008<br>04/07/2008 GU CE L178 05/07/2008 Reg UE<br>2015/1833 L266/29 12/10/2015 All V |               |             |
|            | Classificazione merceologica olio vegetale |  | Extra Vergine |             |
|            | Mediana "Fruttato"                         |  | 4,5           |             |
|            | Mediana "Amaro"                            |  | 2,3           |             |
|            | Mediana "Piccante"                         |  | 2,4           |             |
|            | Mediana "Muffa/Umidità/Terra"              |  | 0,0           |             |
|            | Mediana "Avvinato/Inacetito/Acido/Agro"    |  | 0,0           |             |
|            | Mediana "Morchia/Riscaldamento"            |  | 0,0           |             |
|            | Mediana "Metallico"                        |  | 0,0           |             |
|            | Mediana "Rancido"                          |  | 0,0           |             |

Pagina 1 di 2



IL DIRETTORE

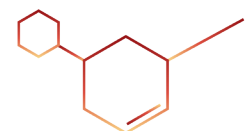


LAB N° 0218

Labcam s.r.l. è:

\* Certificato da Certiquality (n. 974) ed IQNET (n. IT-1539) per la conformità del sistema di gestione qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2008

\* Iscritto all'elenco della Regione Liguria dei laboratori di analisi, non annessi alle industrie alimentari, che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo (Iscriz. N.6)





**LABORATORIO  
CHIMICO MERCEOLOGICO**

CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA

LABCAM S.R.L società unipersonale  
Sede Legale Albenga (SV) Regione Rollo 98

T/F +39 018250960 | info@labcam.it  
www.labcam.it

Capitale Sociale 100.000,00 i.v.  
Registro Imprese di Savona

C.F. e P. IVA: 01679440097  
Rea SV 168041

## Rapporto di Prova N. 16577\2016

**Committente:** Az. Agr. Veglio Piero

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Le prove riportate in questo rapporto contrassegnate dal simbolo (\*) non rientrano nell'Accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Il termine "i", se indicato nel Rapporto di Prova, rappresenta l'incertezza estesa con un fattore di copertura  $K = 2$  ad un livello di probabilità  $P = 95\%$ .

Nel caso di analisi in tracce, i risultati riportati sul presente rapporto di prova non tengono conto del recupero in quanto lo stesso non si discosta in modo statisticamente significativo dal 100%.

Il Laboratorio conserva i campioni per un massimo di 30 (trenta) giorni dalla data di emissione del rapporto di prova salvo diverse disposizioni di legge, accordi specifici con il cliente, specifica instabilità dei campioni (in questo caso i tempi possono essere modificati previa comunicazione al cliente).

| Data | Nome Prova            | Metodo analitico | Valore | Annotazione |
|------|-----------------------|------------------|--------|-------------|
|      | Mediana altri difetti |                  | 0,0    |             |

**(IL DIRETTORE DEL  
LABORATORIO)**

*Dott. Luca Medini*

Pagina 2 di 2



LAB N° 0218

Labcam s.r.l. è:

\* Certificato da Certiquality (n. 974) ed IQNET (n. IT-1539) per la conformità del sistema di gestione qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2008

\* Iscritto all'elenco della Regione Liguria dei laboratori di analisi, non annessi alle industrie alimentari, che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo (Iscriz. N.6)



IL DIRETTORE

