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. 11722\2017

Albenga 31/10/2017

Committente: Az. Agr. Veglio Piero

Cascina Colletto, 2 fraz. Patro 14036 Moncalvo (AT)

Numero campione: 11.722 Data ricevimento: 26/10/17 Data inizio prove: 30/10/17 Data termine prove: 31/10/17

Categoria Merceologica: Oli d'oliva e oli di sansa

Prodotto dichiarato: Olio

Descrizione Campione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ORIGINI

Etichetta Campione: Descrizione Sigillo:

Quantità Campione: 1 Restituzione Campione: No

Imballaggio:Bottiglia di vetroCampionamento: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
30/10/2017	Valutazione organolettica	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 GU CE L338/54 17/12/2013 Reg CE 640/2008 04/07/2008 GU CE L178 05/07/2008 Reg UE 2015/1833 L266/29 12/10/2015 All V		
	Classificazione merceologica olio vegetale		Extra Vergine	
	Mediana "Fruttato"		5,0	
	Mediana "Amaro"		4,0	
	Mediana "Piccante"		3,9	
	Mediana "Muffa/Umidità/Terra"		0,0	
	Mediana "Avvinato/Inacetito/Acido/Agro"		0,0	
	Mediana "Morchia/Riscaldo"		0,0	
	Mediana "Metallico"		0,0	
	Mediana "Rancido"		0,0	

Pagina 1 di 2



p. IL DIRETTORE IL VICEDIRETTORE







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)

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. 11722\2017

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





 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

p. IL DIRETTORE IL VICEDIRETTORE

• 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)

