

RAPPORTO DI PROVA n. 3626/26

(rif. prev. n. 1261/26/1)

DATI FORNITI DAL COMMITTENTE / CLIENTE

Luogo prelievo Azienda agricola
Punto prelievo Stoccaggio
Prelevatore Cliente
Confezionamento Bottiglia in vetro scuro
Data campionamento 08/10/2026

Spett.le

Az. Agr. LE CORTI DEL FRATE
Via Pompeiana, 208
63900 FERMO (FM)

Descrizione Campione

Olio Extravergine di Oliva BIO 2026 Multivarietale

Matrice Oli di origine vegetale
Data ricevimento campione 08/10/2026
Consegnato in laboratorio da Cliente
Temperatura in accettazione 18 °C
Data inizio prova 08/10/2026
Data fine prova 08/10/2026

PARAMETRO E METODO DI PROVA	U.M.	VALORE	LIMITE
Acidi grassi liberi come acido oleico COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	%	0,18	0,8
Indice di perossidi COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	meq O2/Kg	7,3	20
(*) Spettrof. UV (Delta K) COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	//	- 0,0042	0,01
(*) K 232 COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	//	1,9	2,5
(*) K 268 COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	//	0,14	0,22
(*) Prova non accreditata Accredia			

I valori limite relativi all'analisi sono dedotti dal Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 All.1 - categoria Olio extra vergine di oliva

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a prova e non può essere riprodotto, parzialmente, se non previa autorizzazione scritta del laboratorio. Il Laboratorio è responsabile di tutte le informazioni riportate nel presente Rapporto di Prova, ad eccezione delle informazioni fornite dal committente/cliente. Il campionamento è escluso dall'accreditamento. Se il campionamento non è effettuato dal Laboratorio, i risultati ottenuti si riferiscono al campione così come ricevuto. In caso di campionamento da parte del personale ARGO GROUP S.c. a r.l. si applica la P11 in ultima revisione. Per i campioni ricevuti dal committente/cliente non idonei per integrità, quantità, tempi di consegna e temperature di trasporto, per i quali viene comunque richiesta l'esecuzione dell'analisi, il Laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che possono essere influenzati da tali criteri. Per le matrici tamponi, piastre a contatto, sas/aria, emissioni gassose, ambienti di lavoro, analisi chimiche ambientali outdoor, imballaggi alimentari e oggetti in plastica, il risultato, così come espresso in unità di misura, è stato ottenuto mediante elaborazione dei dati (es. area misurata, volume campionato) espressamente dichiarati da chi ha eseguito il campionamento. Il laboratorio declina la propria responsabilità sui risultati calcolati. I parametri microbiologici quantitativi, qualora presenti, sono stati allestiti in piastra singola (ISO 7218:2024) se non diversamente richiesto dal metodo. L'incertezza, ove richiesta, viene calcolata con livello di fiducia 95% e fattore di copertura K=2. Per le prove microbiologiche quantitative su matrici Alimenti e Tamponi, l'incertezza di misura estesa, qualora riportata, è stimata secondo la ISO 19036:2019; l'incertezza combinata si assume uguale alla deviazione standard di riproducibilità intralaboratorio (U=2SR). Per le prove microbiologiche su matrice Acqua l'incertezza di misura estesa, qualora riportata, è stimata secondo l'approccio globale descritto nella ISO 29201:2012; l'incertezza viene stimata con limiti simmetrici in scala di intervallo.

LEGENDA:

U.M.: unità di misura
(C): valori, metodi e dati di campionamento forniti dal Committente
CP: valore rilevato dal prelevatore sul posto
MI: metodi di prova certificati internamente
#: descrizione fornita dal committente/cliente
ss: sostanza secca
ND: non determinabile

Data refertazione: 08/10/2026

Il Direttore
Dr. Adriano Vecchi


