

Anticipo del certificato di analisi 1917240

Pagina

1 di 4

Monopoli, 24/07/2019

Data ricevimento: 11/07/2019

Data inizio prove: 11/07/2019

COMMITTENTE

Azienda Agricola Eva TANGARI
Str. Vic. Corigliano, s.n.
70038 TERLIZZI BA

Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: Olio Extra vergine di Oliva 100% Italiano - Casina Tangari - Da consumarsi preferibilmente entro il: 30 DIC 2019. prodotto e confezionato da: Azienda Agricola Tangari C.da Corigliano Prov. Mariotto - Terlizzi Km 2 (BA)
 Descrizione Sigillo: Bottiglia originale in vetro scuro ermeticamente chiusa
 Campionamento: A cura del Committente
 Quantità: 750 ml
 Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:
ACIDI GRASSI LIBERI	0,27	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8 ⁽¹⁾		12/07/2019
NUMERO DI PEROSSIDI	8,5	±0,4	meq O2 /kg olio				02-C	20 ⁽¹⁾		12/07/2019
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.										
K232	2,22	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		12/07/2019
K268	0,163	±0,005					10-C	0,22 ⁽¹⁾		12/07/2019
Delta K	-0,002	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	12/07/2019
ALCHIL ESTERI (Metil ed Etil Esteri degli Acidi Grassi)										
Esteri Metilici Totali	14		mg/kg		1		31-C			15/07/2019
Esteri Etilici Totali	9	±1	mg/kg		1		31-C	35 ⁽¹⁾		15/07/2019
Esteri Metilici ed Etilici Totali	23	±1	mg/kg		1		31-C			15/07/2019
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI										
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 ⁽¹⁾		22/07/2019
C16:0 - Acido Palmitico	9,41	±0,54	%				07-C	7,50;20,00 ⁽¹⁾		22/07/2019
C16:1 - Acido Palmitoleico	0,45	±0,04	%				07-C	0,30;3,50 ⁽¹⁾		22/07/2019
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,05	±0,01	%				07-C	0,40 ⁽¹⁾		22/07/2019
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,07	±0,01	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		22/07/2019
C18:0 - Acido Stearico	2,64	±0,18	%				07-C	0,50;5,00 ⁽¹⁾		22/07/2019
C18:1 - Acido Oleico	78,87	±3,27	%				07-C	55,00;83,00 ⁽¹⁾		22/07/2019
C18:2 - Acido Linoleico	6,82	±0,41	%				07-C	2,50;21,00 ⁽¹⁾		22/07/2019
C20:0 - Acido Arachico	0,45	±0,04	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		22/07/2019
C18:3 - Acido Linolenico	0,68	±0,06	%				07-C	1,00 ⁽¹⁾		22/07/2019
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,37	±0,03	%				07-C	0,50 ⁽¹⁾		22/07/2019
C22:0 - Acido Beenico	0,13	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		22/07/2019
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			22/07/2019
C24:0 - Acido Lignoceroico	0,05	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		22/07/2019
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI										
C18:1 - (Elaidinico)	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		22/07/2019
C18:2 + C18:3	0,01	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		22/07/2019
STEROLI E DIALCOLI TRITERPENICI										
Colesterolo	0,3	±0,1	%		0,1		04-C	0,5 ⁽¹⁾		15/07/2019
Brassicasterolo	ND		%		0,1		04-C	0,1 ⁽¹⁾		15/07/2019
24-Metilcolesterolo	0,4	±0,1	%		0,1		04-C			15/07/2019
Campesterolo	3,3	±0,1	%		0,1		04-C	4,0 ⁽¹⁾		15/07/2019
Campestanolo	0,1	±0,1	%		0,1		04-C			15/07/2019
Stigmasterolo	0,6	±0,1	%		0,1		04-C			15/07/2019

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 1917240

Pagina 2 di 4

Monopoli, 24/07/2019

Data ricevimento: 11/07/2019

Data inizio prove: 11/07/2019

COMMITTENTE

Azienda Agricola Eva TANGARI
Str. Vic. Corigliano, s.n.
70038 TERLIZZI BA

Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: Olio Extra vergine di Oliva 100% Italiano - Casina Tangari - Da consumarsi preferibilmente entro il: 30 DIC 2019. prodotto e confezionato da: Azienda Agricola Tangari C.da Corigliano Prov. Mariotto - Terlizzi Km 2 (BA)
 Descrizione Sigillo: Bottiglia originale in vetro scuro ermeticamente chiusa
 Campionamento: A cura del Committente
 Quantità: 750 ml
 Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:
Delta-7 Campesterolo	ND		%		0,1		04-C			15/07/2019
Delta-5,23 Stigmastadienolo	ND		%		0,1		04-C			15/07/2019
Clerosterolo	1,1	±0,1	%		0,1		04-C			15/07/2019
Betasitosterolo	81,5	±0,5	%		0,1		04-C			15/07/2019
Sitostanolo	1,1	±0,1	%		0,1		04-C			15/07/2019
Delta-5 Avenasterolo	10,4	±0,1	%		0,1		04-C			15/07/2019
Delta-5,24 Stigmastadienolo	0,7	±0,1	%		0,1		04-C			15/07/2019
Delta-7 Stigmastenolo	0,2	±0,3	%		0,1		04-C	0,5 ⁽¹⁾		15/07/2019
Delta-7 Avenasterolo	0,3	±0,1	%		0,1		04-C			15/07/2019
BETASITOSTEROLO TOTALE	94,8	±0,5	%		0,1		04-C	≥93 ⁽¹⁾		15/07/2019
STEROLI TOTALI	1134	±172	mg/kg		5		04-C	≥1000 ⁽¹⁾		15/07/2019
ERITRODIOLO E UVAOLO	2,7	±0,5	%				04-C	4,5 ⁽¹⁾		15/07/2019
CERE (C42+C44+C46)	24,4	±0,9	mg/kg		5		03-C	150 ⁽¹⁾		15/07/2019
VALORE ENERGETICO su 100 ml										
kcal	824						99-C			24/07/2019
kJ	3389						99-C			24/07/2019
SOSTANZA GRASSA	91,6		g/100 ml				195-CH-31			24/07/2019
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI										
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 ⁽¹⁾		22/07/2019
C16:0 - Acido Palmitico	9,41	±0,54	%				07-C	7,50;20,00 ⁽¹⁾		22/07/2019
C16:1 - Acido Palmitoleico	0,45	±0,04	%				07-C	0,30;3,50 ⁽¹⁾		22/07/2019
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,05	±0,01	%				07-C	0,40 ⁽¹⁾		22/07/2019
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,07	±0,01	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		22/07/2019
C18:0 - Acido Stearico	2,64	±0,18	%				07-C	0,50;5,00 ⁽¹⁾		22/07/2019
C18:1 - Acido Oleico	78,87	±3,27	%				07-C	55,00;83,00 ⁽¹⁾		22/07/2019
C18:2 - Acido Linoleico	6,82	±0,41	%				07-C	2,50;21,00 ⁽¹⁾		22/07/2019
C20:0 - Acido Arachico	0,45	±0,04	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		22/07/2019
C18:3 - Acido Linolenico	0,68	±0,06	%				07-C	1,00 ⁽¹⁾		22/07/2019
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,37	±0,03	%				07-C	0,50 ⁽¹⁾		22/07/2019
C22:0 - Acido Beenico	0,13	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		22/07/2019
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			22/07/2019
C24:0 - Acido Lignocerico	0,05	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		22/07/2019
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI										
C18:1 - (Elaidinico)	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		22/07/2019
C18:2 + C18:3	0,01	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		22/07/2019
SOMMA ACIDI GRASSI SATURI	12,8		%				187-CH-32			22/07/2019
SOMMA ACIDI GRASSI MONOINSATURI	79,7		%				187-CH-32			22/07/2019

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 1917240

Pagina

3 di 4

Monopoli, 24/07/2019

Data ricevimento: 11/07/2019

Data inizio prove: 11/07/2019

COMMITTENTE

Azienda Agricola Eva TANGARI
Str. Vic. Corigliano, s.n.
70038 TERLIZZI BA

Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: Olio Extra vergine di Oliva 100% Italiano - Casina Tangari - Da consumarsi preferibilmente entro il: 30 DIC 2019. prodotto e confezionato da: Azienda Agricola Tangari C.da Corigliano Prov. Mariotto - Terlizzi Km 2 (BA)
 Descrizione Sigillo: Bottiglia originale in vetro scuro ermeticamente chiusa
 Campionamento: A cura del Committente
 Quantità: 750 ml
 Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:
SOMMA ACIDI GRASSI POLINSATURI	7,5		%				187-CH-32			22/07/2019
PROTEINE (N x 6,25)	ND		g/100 g				195-CH-36			23/07/2019
CARBOIDRATI TOTALI	ND		%				13504-CH-31			24/07/2019
ZUCCHERI TOTALI	ND		%				195-CH-36			23/07/2019
SODIO	ND		%		0,05		14250-CH-29			23/07/2019
REDAZIONE DELLA TABELLA NUTRIZIONALE	ND						195-CH-31			24/07/2019

CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal Regolamento C.E.E. n.2568/91 e successive modifiche.

Riferimenti Limiti

⁽¹⁾ Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 2016/2095 del 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016.

Legenda

ND: Non rilevabile in quanto inferiore al LOD del metodo di prova

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

U: Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura K=2 (se non diversamente specificato) per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%; oppure, per le prove microbiologiche e quelle delle fibre di amianto aerodisperse, intervallo di fiducia al livello di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche un risultato derivato da una conta sul campione, sulla sospensione iniziale o sulla prima diluizione compresa tra 4 e 9 (inclusi) viene considerato "stimato".

LOD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate.

LOQ: Limite di quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza.

R%: Recupero medio percentuale (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine).

En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

METODO:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II

02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016

03-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IV Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161 22/06/2007

04-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All V Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU CEE L266/29 del 13/10/2015

07-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All X Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU CEE L266/29 del 13/10/2015

10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 All III

13504-CH-31 = Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.66

14250-CH-29 = Metodo interno ICP-MS - Internal method ICP-MS

187-CH-32 = Per calcolo

195-CH-31 = Metodo di prova interno - Internal method

195-CH-36 = Metodo di prova interno - Internal method

31-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All XX Reg UE N 61/2011 24/1/2011 GU UE L23 27/1/2011

99-C = Reg UE 1169/2011 25/10/2011 All XIV

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 1917240

Pagina

4 di 4

Monopoli, 24/07/2019

Data ricevimento: 11/07/2019

Data inizio prove: 11/07/2019

COMMITTENTE

Azienda Agricola Eva TANGARI
Str. Vic. Corigliano, s.n.
70038 TERLIZZI BA

Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: Olio Extra vergine di Oliva 100% Italiano - Casina Tangari - Da consumarsi preferibilmente entro il: 30 DIC 2019. prodotto e confezionato da: Azienda Agricola Tangari C.da Corigliano Prov. Mottola - Terlizzi Km 2 (BA)
Descrizione Sigillo: Bottiglia originale in vetro scuro ermeticamente chiusa
Campionamento: A cura del Committente
Quantità: 750 ml
Restituzione campione: No

Il Responsabile delle prove
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

dr. chim. Paola Paolillo
Ordine dei Chimici Bari A503

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

dott.ssa Valentina Cardone