

<b>Data Arrivo Campione</b>		<b>Ragione Sociale Committente</b>		
01/12/2009		COOP. CC DD SOC. COOP. ARL. - SANNICANDRO DI BARI/A		
<b>Descrizione campione</b>				
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA				
<b>Etichetta campione</b>		<b>Note Progetto</b>		
LOTTO CAMPIONE OLIO: 02271109		PER PROG.REG.CE 867/08 1°A		
<b>Campione Ricevuto in:</b> Bott.Vetro 250ml				
<b>Tipo_Olio_Presunto:</b> EXTRA				
<b>Analisi richieste</b>				
ACIDITA' + PEROSSIDI+ PANEL				
<b>Data Analisi</b>	<b>Data Comunicazione Esito</b>	<b>Responsabile analisi</b>	<b>Responsabile panel</b>	
01/12/2009	01/12/2009	Dott.sa A. Sgaramella	Nicola Perrucci	
<b>NOME PROVA (metodo analitico)</b>	<b>Valore</b>	<b>Incertezza (I)</b>	<b>K</b>	<b>Limite</b>
Acidità % di acido oleico (Reg.91/2568/CEE all.II)	0,18	+/- 0,03	2,00	Max 0,8 (*)
PeroSSidi meq. O2/Kg Olio (Reg.91/2568/CEE all.III)	3,30	+/- 0,24		Max 20 (*)
<b>Analisi Spettrofotometrica nell'U.V.</b> (Reg.91/2568/CEE all. IX)				
<b>K232</b>		+/- 0,020	2,00	Max 2,5 (*)
<b>K270</b>		+/- 0,003	2,00	Max 0,22 (*)
<b>DeltaK</b>		+/- 0,0001		Max 0,01 (*)
<b>Giudizio_Panel</b>				
OLIO FRUTTATO DI OLIVA CON SENTORI DI CARCIOFO. GUSTO AMARO, PICCANTE E RETROGUSTO DI FRUTTATO NETTO DI OLIVA CON SENTORI ERBACEI E CARCIOFO OLIO BUONO NICOLA PERRUCCI				
(*) Reg.91/2568/CEE all I e successive modifiche ed integrazioni				

