



00929

Rapporto di prova n°: 25AI08388 del 17/12/2025

Spett.
Florio Giuseppe Matteo
Via Masaccio, 136
71016 San Severo (FG)

Dati relativi al campione

Categoria merceologica: **Olio di oliva**

Campione dichiarato: **Olio di oliva**

Etichetta campione: **Lotto FIL - Olio Filtrato**

Committente: **Florio Michele**

Data accettazione: **17/12/2025**

Numero di Accettazione: **25-003504**

Data e ora inizio analisi: **17/12/2025 11:04:58**

Data fine analisi: **17/12/2025**

Note al ricevimento: **Verbale di accettazione MA-1-17122025**

Finalità delle analisi: **Accertamento dei requisiti ai sensi del Regolamento (UE) 2022/2104**

Dati di campionamento

Campionamento a cura di: **Committente**

Trasporto: **cliente**

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza di misura	Limiti
ANALISI CHIMICHE				

Referente di settore
Dott.ssa Mariapia Iannetti
Nr. Iscrizione OTA Puglia 162

segue Rapporto di prova n°: 25AI08388 del 17/12/2025

Documento con la firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Page 1 of 3

Laboratorio operante in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018. Le prove sono eseguite presso Viale Checchia Rispoli, 319 San Severo, 71016 (FG).
Laboratorio iscritto all'Albo Regionale dei Laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari - Albo Regione Puglia n. di inserimento 53P ai sensi della Determinazione Dirigenziale n. 293 del 29/09/09.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è consentita senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Il presente documento oltre ad essere inviato al committente è conservato negli archivi informatici del laboratorio per 5 anni.
I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

Il laboratorio conserva i campioni su cui è stata eseguita l'analisi di matrice "food" per 2 giorni in caso di campioni deperibili e per 7 giorni in caso di campioni non deperibili; i campioni su cui è stata eseguita l'analisi di matrice "no - food" sono conservati per 30 giorni. Tutti i periodi di tempo indicati si intendono decorrenti dalla data di accettazione del campione.



00929

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza di misura	Limiti
Acidità COI/T.20/Doc. n. 34 /rev.1 -2017	%	0,17	±0,02	0,8
Indice di Perossidi COI/T.20/Doc. n. 35 /rev.1 -2017	meqO ₂ /K g	4,76	±0,28	20,0
K 232 COI/T.20/Doc. n. 19 /rev.5 -2019	/	1,98	±0,12	2,50
K268 COI/T.20/Doc. n. 19 /rev.5 -2019		0,11	±0,01	0,22
delta K COI/T.20/Doc. n. 19 /rev.5 -2019		-0,002	±0,001	0,01

Legenda:

LOQ = limite di quantificazione; U.M.= unità di misura; N.R. = valore inferiore al LOQ; R%= Recupero percentuale; - = Parametro non determinabile

Incertezza:

L'incertezza di misura indicata sul rapporto è: - incertezza estesa con fattore di copertura k=2 ad un livello di probabilità p=95% per le determinazioni chimiche. I dati non sono corretti per il recupero. Per i risultati microbiologici delle acque l'incertezza è espressa come intervallo di confidenza secondo la ISO 8199:2018 ad un intervallo di fiducia pari al 95%. I risultati analitici contenuti nel presente Rapporto di Prova sono riferiti esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio che il committente, sotto la propria responsabilità, ha dichiarato essere corrispondente a quanto indicato nella descrizione. I giudizi di conformità/non conformità eventualmente riportati si riferiscono ai parametri analizzati e si basano sul confronto del valore con i valori di riferimento senza considerare l'intervallo di confidenza della misura.

Per i risultati microbiologici della matrice alimenti e tamponi l'incertezza è stimata in accordo alla ISO 19036, basata sull'incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura k=2, con un intervallo di confidenza approssimativo al 95%. L'incertezza standard combinata è stata considerata uguale alla deviazione standard di riproducibilità intralaboratorio e per questo motivo potrebbe essere sottostimata a causa dell'incertezza di matrice e di distribuzione che potrebbero essere inferiori al reale.

Note del laboratorio:

- Ove il campionamento non venga effettuato dal personale tecnico del laboratorio i dati di prelievo e le parti di procedure che lo prevedono sono sotto la responsabilità del committente.
- Ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici. Laddove non disponibili i limiti sono ottenuti sperimentalmente dal laboratorio.
- Ove non espressamente indicato il recupero non è stato utilizzato nei calcoli;
- Salvo indicazioni di normativa o di richiesta da parte del cliente la regola decisionale per la conformità ai limiti di legge non considera l'incertezza di misura;
- La stima dell'incertezza di misura per le prove qualitative non applicabile;
- I limiti di legge, ove riportati e richiesti dal cliente, si riferiscono a documenti vigenti;
- Il laboratorio declina ogni responsabilità circa la validità dei risultati analitici che possono essere influenzati da i dati forniti dal Cliente (Categoria

Referente di settore
Dott.ssa Mariapia Iannetti
Nr. Iscrizione OTA Puglia 162

segue Rapporto di prova n°: 25AI08388 del 17/12/2025

Documento con la firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Page 2 of 3

Laboratorio operante in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018. Le prove sono eseguite presso Viale Checchia Rispoli, 319 San Severo, 71016 (FG). Laboratorio iscritto all'Albo Regionale dei Laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari - Albo Regione Puglia n. di inserimento 53P ai sensi della Determinazione Dirigenziale n. 293 del 29/09/09.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è consentita senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Il presente documento oltre ad essere inviato al committente è conservato negli archivi informatici del laboratorio per 5 anni. I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

Il laboratorio conserva i campioni su cui è stata eseguita l'analisi di matrice "food" per 2 giorni in caso di campioni deperibili e per 7 giorni in caso di campioni non deperibili; i campioni su cui è stata eseguita l'analisi di matrice "no - food" sono conservati per 30 giorni. Tutti i periodi di tempo indicati si intendono decorrenti dalla data di accettazione del campione.

Merceologica, Punto e Dati di Campionamento);

- Il laboratorio declina ogni responsabilità circa la validità dei risultati analitici quando il Cliente richiede che un oggetto sia sottoposto a prova pur riconoscendo la presenza di uno scostamento rispetto alle condizioni specificate dal laboratorio (accettazione con riserva);
Il campionamento accreditato si intende tale solo se associato ad una successiva prova accreditata Accredia.

- I risultati si riferiscono al campione così ricevuto

Limiti: Regolamento (UE) 2022/2104 - Categoria: Olio extra vergine di oliva

Il campione in esame, relativamente ai parametri sottoposti a prova su richiesta del committente, rientra nei limiti normativi indicati.

Referente di settore
Dott.ssa Mariapia Iannetti
Nr. Iscrizione OTA Puglia 162

Fine del rapporto di prova n° **25AI08388**

Documento con la firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Page 3 of 3

Laboratorio operante in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018. Le prove sono eseguite presso Viale Checchia Rispoli, 319 San Severo, 71016 (FG).
Laboratorio iscritto all'Albo Regionale dei Laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari - Albo Regione Puglia n. di inserimento 53P ai sensi della Determinazione Dirigenziale n. 293 del 29/09/09.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è consentita senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Il presente documento oltre ad essere inviato al committente è conservato negli archivi informatici del laboratorio per 5 anni.
I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

Il laboratorio conserva i campioni su cui è stata eseguita l'analisi di matrice "food" per 2 giorni in caso di campioni deperibili e per 7 giorni in caso di campioni non deperibili; i campioni su cui è stata eseguita l'analisi di matrice "no - food" sono conservati per 30 giorni. Tutti i periodi di tempo indicati si intendono decorrenti dalla data di accettazione del campione.