

Spett.le

Casa Julia di S.C.  
Località Strinati, Snc  
58036 Roccatederighi GR

**RAPPORTO DI PROVA N° 2407532.01 del 28/10/2024**

Campione N°	<b>2407532.01</b>	Data Accettazione	<b>23/10/2024</b>	Inizio Prove	<b>23/10/2024</b>	Fine Prove	<b>28/10/2024</b>
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

## DATI ACCETTAZIONE

Campione di: Olio d'Oliva - Olio Extra Vergine di Oliva  
 Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - Filas  
 Campionamento: A cura del Committente  
 Data Ricevimento: 23/10/2024  
 Campione:

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	LIMITE	LOQ	LAB.	NOTA
Acidi Grassi Liberi COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	0,18	±0,05	% (Acido Oleico)	0,80 (98)		CA	
Numero di Perossidi COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	5,1		mEq O2/kg	20,0 (98)		CA	
<b>Analisi Spettrofotometrica nell'Ultravioletto</b>							
K 232 COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	1,44		Abs	2,50 (98)		CA	
K 264 COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,11		Abs			CA	
K 268 COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,10		Abs	0,22 (98)		CA	
K 272 COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,10		Abs			CA	
Delta-K COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,00		Abs	0,01 (98)		CA	
Polifenoli Totali (Acido Caffeico) M.I. 053 Rev.3 2023	538	±68	mg/kg		50	CA	

## LABORATORI:

CA: Prova eseguita da Centro Analisi C.A.I.M. Sede Operativa di Follonica - Via del Turismo, 196

## RIFERIMENTI LIMITI:

(98) Reg. UE 2022/2104 29/07/2022 GU UE L284/1 04/11/2022 (All. I)

## NOTE:

I pareri e le interpretazioni non rientrano nell'accreditamento Accredia di questo Laboratorio. Qualora il campionamento e/o il trasporto fosse a cura del laboratorio (eccetto campionamento secondo ISO 18593:2018) si intende eseguito secondo IO 7.3 o UNI 10802 (campionamento non oggetto di accreditamento Accredia). Qualora il campionamento e/o trasporto fosse a cura del committente, il campionamento non è oggetto di accreditamento.

## Legenda:

U.M. = Unità di Misura

L.O.Q. = Limite di Quantificazione

N.R. = Non Rilevabile Sperimentalmente

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA':

Sul campione in esame i valori dei parametri richiesti dal cliente rientrano nei limiti stabiliti dal Reg. UE 2022/2104 29/07/2022 GU UE L284/1 04/11/2022 per la categoria "Olio extra vergine di oliva".

**Spett.le**  
Casa Julia di S.C.  
Località Strinati, Snc  
58036 Roccatederighi GR

**RAPPORTO DI PROVA N° 2407532.01 del 28/10/2024**

Campione N°	<b>2407532.01</b>	Data Accettazione	<b>23/10/2024</b>	Inizio Prove	<b>23/10/2024</b>	Fine Prove	<b>28/10/2024</b>
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Il presente Laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a prova, così come ricevuto nel caso di campionamento non eseguito dal laboratorio, e può essere riprodotto solo per intero. La riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal Centro Analisi C.A.I.M. S.r.l.

Ogni alterazione, modifica o contraffazione del presente rapporto di prova costituisce grave violazione di legge, perseguibile penalmente, anche nel caso di consapevole utilizzo di un rapporto di prova falso. Pertanto, C.A.I.M. non potrà in alcun modo essere ritenuta responsabile a seguito dell'utilizzo di un rapporto di prova, da quest'ultima rilasciato, ove ne sia accertata la falsità, riservandosi di intervenire nelle competenti sedi legali a tutela della propria onorabilità e delle proprie ragioni, nei confronti di coloro che materialmente avranno posto in essere la falsificazione e/o ne avranno fatto indebito utilizzo consapevolmente. Nel caso di campionamento non eseguito dal laboratorio le informazioni relative al campione ed al campionamento sono fornite dal committente, pertanto il laboratorio ne declina la responsabilità.

Data Inizio Prove: corrisponde al giorno in cui è iniziata la prima fase di lavorazione prevista per il campione; Data Fine Prove: corrisponde al giorno in cui viene validato il parametro dopo aver effettuato tutti i controlli, le eventuali prove di conferma e/o ripetizioni della prova.

Nel caso di metodi che prevedono fasi di estrazione e purificazione, ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; qualora non siano previsti limiti di accettabilità specifici il recupero è compreso nell'intervallo 70 - 120%; ove non espressamente indicato il risultato è presentato non corretto per il recupero. Per le prove indicate con metodo UNI EN ISO 17294-2:2016 il campione viene pretrattato con acido nitrico concentrato fino a pH < 2 e filtrato a 0.45 µm. I criteri adottati dal laboratorio per eseguire le sommarie di più parametri utilizzano l'approccio Lower Bound; se il cliente o la normativa esprimono un'indicazione contraria saranno utilizzati altri criteri espressamente indicati nel Rapporto di Prova.

Salvo diverse prescrizioni riportate nella normativa di riferimento o specifiche richieste da parte del cliente, nel formulare le dichiarazioni di conformità rispetto a limiti di legge o specifica, C.A.I.M. applica le seguenti regole decisionali. Prove del settore Ambientale (comprese le prove su acque destinate al consumo umano): non si tiene conto dell'incertezza di misura. Prove del settore Alimentare: il risultato della prova è non conforme quando risulta fuori dai limiti anche tenendo conto dell'incertezza di misura.

Per le prove chimiche, l'incertezza è espressa come incertezza estesa, stimata con fattore di copertura K=2 corrispondente ad un livello di probabilità approssimativamente del 95%. Per le prove Microbiologiche su alimenti, superfici ambientali e carcasse, l'incertezza di misura estesa riportata è stata stimata in conformità alla UNI EN ISO 19036 ed è basata su un'incertezza tipo, calcolata in base allo scarto tipo di riproducibilità e stime separate di ogni distribuzione pertinente, moltiplicata per un fattore di copertura K=2, fornendo un livello di confidenza approssimativamente del 95%. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciari corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.

Iscrizione nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle imprese alimentari: iscrizione elenco Regione Toscana n° 003. Per gli altri riconoscimenti ed autorizzazioni fare riferimento al nostro sito [www.caimgroup.it](http://www.caimgroup.it).

Il presente documento è firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

Follonica, 28/10/2024

Il Responsabile Tecnico

Dr. Bruno Silverio  
Chimico

Ordine dei Chimici e dei Fisici della Toscana  
Iscrizione n° 2348 Sez. A