



**Allegato 15 al MAP 52**

**Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale**

Denominazione d'origine protetta Colline Pontine

In riferimento al Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento n° 4 del 10/12/2012

relativo al Richiedente Pontecorvi Lucio

e visto/i il/i Rapporto/i di Prova n° 12006423 del 11/12/12  
(PAQ 2012)

/	
/	
/	
/	

in merito all'analisi chimica, fisica e sensoriale del/dei campione/i

◆ GV 10/12/12-04	rapporto di prova n°	12006423 (PAQ 2012)
◆ _____	rapporto di prova n°	_____
◆ _____	rapporto di prova n°	_____
◆ _____	rapporto di prova n°	_____
◆ _____	rapporto di prova n°	_____
◆ _____	rapporto di prova n°	_____

con la presente si comunica la  **CONFORMITÀ**  **NON CONFORMITÀ** del/dei campione/i sopraindicato/i ai valori analitico organolettici previsti dal Piano di Controllo applicabile alla DOP Colline Pontine.

Il/i rapporto/i di prova relativo/i verrà/verranno trasmesso/i entro 30 giorni dalla presente.

Pantalla, 08/01/2013

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

*Dr. Agr. Federico Mariotti*

Cognome, Nome, Posizione e Firma

\* In caso di non conformità dell'esito chimico/fisico/sensoriale, il Richiedente entro 7 giorni dalla data di trasmissione dell'esito in oggetto può richiedere una revisione di analisi –ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa gli aspetti chimico/fisico/sensoriali– i cui costi, in caso di riconferma della/e non conformità riscontrata/e verranno imputati al Richiedente stesso in accordo al Tariffario applicabile alla DOP Colline Pontine.



ANALYSIS

52 02G

Pantalla, li 14/12/2012

mod 5.10/01 Rev 12 del 18/12/10  
Pagina 1 di 1

COMMITTENTE  
**3A-Parco Tecnologico Agroalimentare  
 dell'Umbria**  
 Soc. consortile a.r.l. - Loc. Pantalla  
 06059 Todi PG

**RAPPORTO DI PROVA n° 12006423-RA-0****CAMPIONE 12006423****Data Inizio Analisi 11/12/2012**

Descrizione dichiarata: Olio di oliva - Contrassegno: PAQ 2012 - 3x500 ml - Bottiglie di vetro chiuse - Campionamento a carico del cliente - Data di arrivo 11/12/2012

DESCRIZIONE ANALISI	RISULTATO	U	REC %	U.M.	L.Q.	LD	METODO	TECNICA ANALITICA	DATA PROVA ANALISI
<b>Gruppo Disciplinare completo</b>									
Acidità libera	0,08	± 0,01		g/100 g (come acido oleico)	0,01		Reg.CEE 2568/1991 - GU CEE n L248 05/09/1991 Allegato II		
Numero di perossidi	4,60	± 0,15		mg(ossigeno attivo)/Kg	0,1		Reg.CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 Allegato III		
Composti fenolici totali	306	± 11		mg/Kg (come acido gallico)			PP-OL-07 Rev. 6 2012		
Acido Oleico	76,51	± 1,45		% ac grasso	0,01		Reg.CEE 1986/2002 06/05/02 GU CE L128 15/05/02 ALL XB+REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. XA		
							REG CEE 1429/1992 26/05/92 GU CEE L150 02/06/1992		

FINE RAPPORTO DI PROVA

U: L'incertezza riportata è l'incertezza estesa calcolata utilizzando un fattore di copertura pari a 2 che da un livello di fiducia approssimativamente del 95%, con 9 gradi di libertà e tenendo conto del numero di prove eseguite. Per le ricerche microbiologiche sono indicati il limite inferiore e superiore dell'intervallo di confidenza con livello di probabilità del 95% K=2

I risultati delle prove microbiologiche sono emessi in accordo a quanto previsto dalla norma ISO 7218:2007. Se:

- a) il risultato è <4 cfu/ml o <40 CFU/g I MICRORGANISMI SONO PRESENTI MA MENO DI 4 o 40 per ml o g rispettivamente  
 b) il risultato è compreso tra 4 e 8 CFU/ml o 36-82 CFU/g si intende numero stimato di microrganismi per ml o g rispettivamente.

LQ: Limite di Quantificazione <<< LD: Limite di Determinazione <<< Rec.: Recupero % "+" indica che il recupero è stato applicato al risultato

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto alla prova. Il presente Rapporto di Prova può essere riprodotto solo per intero. La riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal ns. Laboratorio.

RESPONSABILE DI ANALISI

SEGUIRÀ CERTIFICATO IN ORIGINALE

**PAVANELLO**  
**APROL PERUGIA**  
**TOPICOLE E BIANCHI**

**PAQ 2012**

Valutazione organolettica degli oli di oliva vergini ( Reg.to 2568/91 e 796/2002)

**Note olfatto-gustative, tattili**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	Mediana
Morchia, Riscaldato		0,0	0,0		0,0			0,0	0,0						0,0	0,0				0,0	0,0
Muffa		0,0	0,0		0,0			0,0	0,0						0,0	0,0				0,0	0,0
Agro, avvinato, inacetito, acido		0,0	0,0		0,0			0,0	0,0						0,0	0,0				0,0	0,0
Metallico		0,0	0,0		0,0			0,0	0,0						0,0	0,0				0,0	0,0
Rancido		0,0	0,0		0,0			0,0	0,0						0,0	0,0				0,0	0,0
Altri attributi intollerabili		0,0	0,0		0,0			0,0	0,0						0,0	0,0				0,0	0,0
Fruttato		6,7	5,9		6,0			6,0	6,2						6,4	5,8				4,2	6,0
Amaro		6,8	4,3		4,7			4,2	4,6						4,3	4,4				3,2	4,4
Piccante		6,9	4,7		4,7			4,2	4,6						4,5	4,5				3,3	4,6
Pomodoro		5,0	5,8		4,7			4,0	5,7						5,7	5,5				3,4	5,3


**Fruttato**  Verde  Maturo

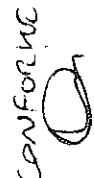
**Colore**  Conforme  Non Conforme

Perugia, 17/12/12

**VERIFICATO**

19 DIC. 2012

Firma 

CONFORME 

Il Capo Panel  
 (Giulio Scalpini)  
