



LAB N°0338 L

Spett.
VALORITALIA SRL OLIO DOP CC
20 Settembre, 98/G
00187 ROMA (RM)

Rapporto di prova n°: **24FI17731** del **02/12/2024**

Data Arrivo: **28/11/2024** Data inizio prove: **28/11/2024** Data fine prove: **02/12/2024**

INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO-FORNITE DAL COMMITTENTE

Campionamento a cura di: **cliente**
Data campionamento: **28/11/2024**

INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONE - FORNITE DAL COMMITTENTE

Matrice: **Olio**
Descrizione: **OLIO EVO DOP CHIANTI CLASSICO**
Annata: **2024/2025**
Rif. / Codice interno: **2024/6404**
Distinta: **39/2024**
Suggerimento: **Carta gommata Valoritalia - Intatto al momento dell'analisi**

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	LOQ	Limiti Inf Sup	Rif.Limite
Acidità (Acidi grassi liberi) COI/T.20/Doc. No.34/ rev 1 2017	% ac.oleico	0,22	±0,05	0.02		0.5 Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Indice di perossidi COI/T.20/Doc. No.35/rev 1 2017	meqO2/kg	5,2	±0,2	0.1		12 Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Polifenoli totali (in acido gallico) MI 001 rev.1 - 2022	mg/kg	393	±54	50	150	Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Tocoferolo alfa MI 002 rev. 2 - 2024	mg/kg	271	±49	20	140	Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Acido Oleico C18:1 COI/T.20/Doc. no.33/rev 1 2017	%	74,40	±0,74	0.10	72 85.0	Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022

NOTE TECNICHE

I risultati dell'esame analitico sono rispondenti ai valori limite stabiliti dal disciplinare di produzione di cui alla denominazione di origine dichiarata (@@)

(@@)La dichiarazione di conformità è fornita ai sensi della Circolare Ministeriale DG VICOI 0005385 del 06/03/2013.

UIV declina ogni responsabilità sulle modalità di esecuzione del campionamento effettuato a cura del committente. I risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione effettivamente sottoposto a prova così come ricevuto.

Per le prove chimiche: l'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura K=2, un intervallo di confidenza del 95% e con un numero di gradi di libertà superiore a 10. Per le prove microbiologiche: sulla matrice acqua, l'incertezza estesa è calcolata come intervallo di confidenza del 95%, calcolato secondo la norma ISO 8199:2018; per superfici e alimenti l'incertezza di misura estesa è calcolata in conformità alla UNI EN ISO 19036:2020 con un fattore di copertura K=2 e un livello di confidenza del 95%. L'incertezza tipo composta è stata assunta come uguale allo scarto tipo della riproducibilità intralaboratorio.





LAB N°0338 L

Segue Rapporto di prova n°: **24FI17731** del **02/12/2024**

Il laboratorio si assume la responsabilità delle informazioni presenti nel rapporto di prova ad esclusione di quanto dichiarato dal committente. La riproduzione parziale di questo rapporto di prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del responsabile del laboratorio. Salvo diversi accordi con il cliente, il residuo del campione sottoposto ad analisi microbiologiche è conservato per 3 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova; per tutte le altre tipologie di analisi la rimanenza del campione viene conservata per 5 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova. Copia del presente rapporto di prova e documenti ad esso collegati vengono conservati per 48 mesi.

Laboratorio inserito nell'elenco della regione Toscana dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari con iscrizione n°22. Laboratorio autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali come da GU 289 10.12.04 - DM 15.11.04 e successivi al rilascio dei certificati di analisi, nel settore vitivinicolo e oleico, per le prove elencate in allegato allo stesso decreto.

File firmato digitalmente e conservato presso i nostri archivi.

BARBERINO TAVARNELLE, 02/12/2024

Responsabile del Laboratorio
Maria Mangiacasale
Rapporto di Prova firmato digitalmente da
Maria Mangiacasale
Responsabile del Laboratorio

Fine del rapporto di prova n° **24FI17731**



UNIONE ITALIANA VINI LABORATORI S.r.l.

Sede legale e operativa:

Via Sangallo, 43 - 50028 Barberino Tavarnelle (FI)

T. +39 055 8091918 - F. +39 055 8091921

lab.toscana@uiv.it