



INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

**SSOG**

STAZIONE SPERIMENTALE  
PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI  
E DEI GRASSI

SEDE OPERATIVA:

Via Giuseppe Colombo, 79 - 20133 Milano  
Tel +39 02 7064971 - Fax +39 02 2363953  
sales.innovhub@mi.camcom.it  
www.innovhub-ssi.it



LAB N° 0082 L

innovazione e ricerca

Cliente:

**SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA POGGIO  
DININFA**

VIA CONTI, 35  
84056 GIOI SA

## Rapporto di Prova N°: S-SSOG-2105374

Data emissione: 16/11/2021

Campione dichiarato dal cliente: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Vs. riferimento: accettazione offerta N.R-SSOG-212001

Data arrivo: 26/10/2021 Data accettazione: 26/10/2021

Data inizio prove: 28/10/2021 Data fine prove: 12/11/2021

Imballaggio: confezione originale bottiglia di vetro

Campionamento: effettuato dal cliente.

### Informazioni fornite dal cliente:

Etichetta: Olio Extravergine di Oliva - DOP Cilento - Biologico - non filtrato - POGGIO DININFA Azienda Agricola Biologica - Aurum - l. 0,50 - Confezione n°: TEST - Campagna di raccolta: 2021/22 - Da consumarsi preferibilmente entro: 01/04/23 - Confezionato da Frantoio Pietra Bianca Casal Velino (SA)

| Prova  | Risultato                   | U     | Specifica <sup>(a)</sup> | UdM   |
|--|-----------------------------|-------|--------------------------|-------|
| <b>ACIDI GRASSI LIBERI, METODO A FREDDO</b>  |                             |       |                          |       |
| <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II</i>  |                             |       |                          |       |
| <i>Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016 All I</i>   |                             |       |                          |       |
| Acidi grassi liberi (espressi come acido oleico)   | 0,20                        | ±0,07 | ≤ 0,80                   | %     |
| <b>DETERMINAZIONE DEI BIOFENOLI DEGLI OLI DI OLIVA MEDIANTE HPLC</b>   |                             |       |                          |       |
| <i>COI/T.20/Doc. No 29/Rev.1 2017</i>  |                             |       |                          |       |
| Biofenoli totali   | 360                         | ±57   | N/A                      | mg/kg |
| RRF  | 5,2                         |       | N/A                      |       |
| <b>VALUTAZIONE ORGANOLETTICA</b>   |                             |       |                          |       |
| <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 All V Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All II Reg UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 All IV</i> |                             |       |                          |       |
| Il campione in esame appartiene alla categoria:  | olio extra vergine di oliva |       |                          |       |
| Mediana dell'attributo fruttato (Mf)   | 4,4                         |       | > 0,0                    |       |
| <i>fruttato verde</i>  |                             |       |                          |       |
| Mediana dell'attributo amaro   | 3,3                         |       | N/A                      |       |
| Mediana dell'attributo piccante  | 4,1                         |       | N/A                      |       |
| Mediana del difetto percepito con maggiore intensità (Md)  | 0,0                         |       | = 0,0                    |       |

U= Incertezza estesa associata alla misura con fattore di copertura k=2 e a un livello di fiducia del 95%.

Il Laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni contenute nel Rapporto di Prova, ad eccezione di quelle fornite dal Cliente. I risultati si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. Quando il campionamento non è effettuato dal Laboratorio, i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto. Laddove applicabile, il residuo del campione viene conservato per tre mesi dalla data di emissione del Rapporto di Prova. La riproduzione parziale del presente Rapporto di Prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del Responsabile del Laboratorio.

Rapporto di Prova N°: S-SSOG-2105374

Pg 1 / 2



INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

SSOG

STAZIONE SPERIMENTALE  
PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI  
E DEI GRASSI

SEDE OPERATIVA:

Via Giuseppe Colombo, 79 - 20133 Milano  
Tel +39 02 7064971 - Fax +39 02 2363953  
sales.innovhub@mi.camcom.it  
www.innovhub-ssi.it



LAB N° 0082 L

innovazione e ricerca

(a) Limiti riportati nel REG. CE 2568/91 Allegato 1, e successive modifiche e integrazioni

Resp. Lab. Sostanze Grasse Tec. olearie  
Liliana Folegatti

Responsabile di Area  
Gianmaria Gasperini

*IL DOCUMENTO E' FIRMATO DIGITALMENTE AI SENSI DELLA NORMATIVA VIGENTE E SOSTITUISCE IL DOCUMENTO CARTACEO E LA FIRMA AUTOGRAFA.*

Il Laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni contenute nel Rapporto di Prova, ad eccezione di quelle fornite dal Cliente.  
I risultati si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. Quando il campionamento non è effettuato dal Laboratorio, i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.  
Laddove applicabile, il residuo del campione viene conservato per tre mesi dalla data di emissione del Rapporto di Prova. La riproduzione parziale del presente Rapporto di Prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del Responsabile del Laboratorio.

**Rapporto di Prova N°: S-SSOG-2105374**

**Pg 2 / 2**