

**ANALISI CHIMICHE E
ORGANOLETTICHE
DEL NOSTRO
OLIO EVO IGP TOSCANO BIO**

**CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC
ANALYSES
OF OUR
ORGANIC TUSCAN IGP EVO OIL**

**CHEMISCHE UND
ORGANOLEPTISCHE ANALYSEN
UNSERES
BIOLOGISCHES TOSKANISCHES
IGP EVO ÖL**

2021

ASSAM

Assam S.p.A. - Via S. Maria Maddalena, 20 - 60035 Jesi (AN)

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALELaboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo
Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it

LAB N° 1239 L

Rapporto di prova n°: **20215988-001**del: **13-gen-22**Descrizione: **Olio di oliva IGP BIO 2021**Data Prelievo: **22-dic-21**Accettazione: **20215988**Data Arrivo Camp.: **23-dic-21**Data Inizio Prova: **29-dic-21** Data Fine Prova: **11-gen-22**

Spettabile:

**FATTORIA TRIBOLI SOCIETA' SEMPLICE
AGRICOLA
VIA DI CAPPELLO, 44
50023 IMPRUNETA (FI)**Trasporto a cura di: **CORRIERE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/100g	0,25	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg. UE 2016/1227 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All I
n° Perossidi	meq.oss/Kg	5,2	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016
K232		2,05	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
K270		0,19	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
Delta K		0,006	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III
* Polifenoli totali	mg/kg a.caffeico	707	PP116 Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Composizione acidica		-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XA + All XB Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All IV
* Acido Miristico	%	0,01	
* Acido Palmitico	%	13,27	
* Acido Palmitoleico	%	1,01	
* Acido Eptadecanoico	%	0,04	
* Acido Eptadecenoico	%	0,08	
* Acido Stearico	%	2,28	
* Acido Oleico	%	74,84	
* Acido Linoleico	%	7,08	
* Acido Linolenico	%	0,63	
* Acido Eicosanoico	%	0,35	
* Acido Eicosenoico	%	0,27	
* Acido Beenico	%	0,10	
* Acido Lignocerico	%	0,05	

ASSAM

Associazione Servizi Sperimentali Agrochimici della Marche

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo
Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it



LAB. N° 1239 L

Segue Rapporto di prova n°: **20215988-001**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Panel Test		-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338/31 17/12/2013 All V Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All V Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All II
* Mediana Fruttato		5,3	
* Mediana Amaro		5,8	
* Mediana Piccante		5,9	
* Mediana Difetti		0	

- CARATTERISTICHE NON OGGETTO DI ACCREDITAMENTO -

Classe merceologica secondo Reg CEE
2568/91 e s.m.i.

Dall'analisi effettuata l'olio risulta compatibile con la categoria: **EXTRA-VERGINE**

Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.
Categoria merceologica: olio extravergine di oliva.
L'analisi sensoriale viene effettuata presso i locali dedicati della sede ASSAM di Osimo - Via dell'Industria,1

Responsabile/i di Settore

Capo Panel BARBARA ALFELI

MONICA ROSSETTI

LEGENDA

SB = Prova in subappalto
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca
U.C. = Unità Campionaria

NOTE

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

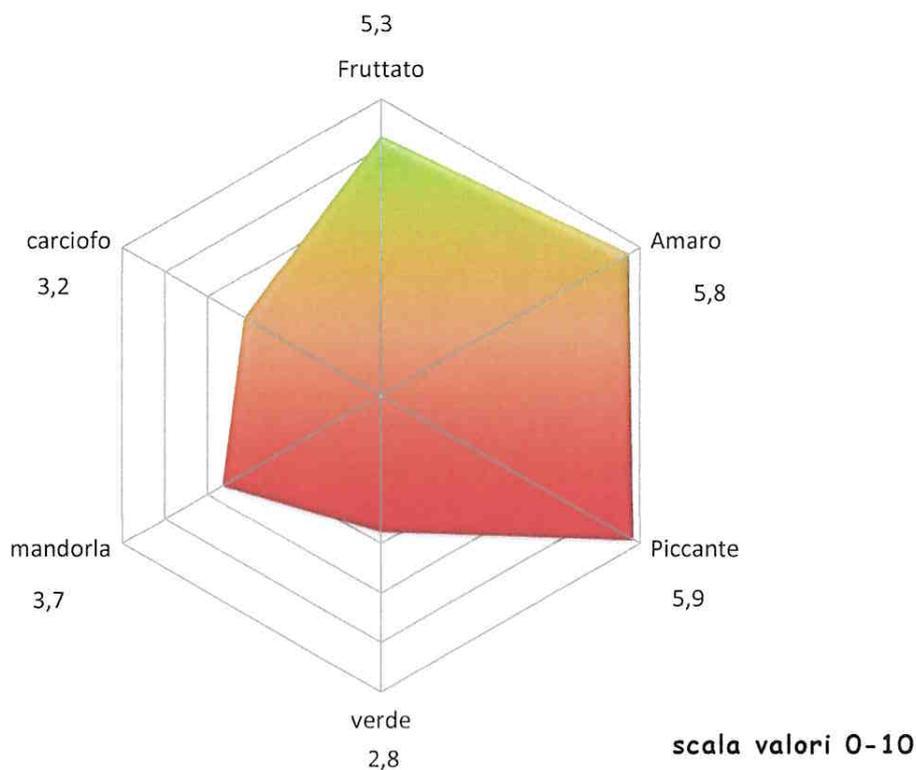
Le prove secondo metodo ISO 9622/IDF 141:2013 sono condotte utilizzando lo strumento FOSS Milkoscan FT+.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni fornite dal cliente, in particolare quelle relative al campione, tra cui: descrizione, data e luogo prelievo, lotto, superficie campionata per i supporti da superficie eventuali modalità e caratteristiche di campionamento e trasporto.

Fine rapporto di prova

Allegato al RDP N. (*) 20215988-001



Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata. Voto 7,7

Il Capo Panel

Barbara Alfei

2022

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel.: 071-8081 Fax: 0731-221084

 e-mail: laborjesi@amap.marche.it

 Internet: www.amap.marche.it


LAB N° 1239 L

PG12-M13 - E1R3 2022

Reporto di prova n°:	20230417-001	
Data Rapp. Prova:	07-feb-23	Spettabile: FATTORIA TRIBOLI SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA VIA DI CAPPELLO, 44 50023 IMPRUNETA (FI)
Descrizione:	Olio di oliva Fattoria Triboli Lotto 2022GA	
Data Prelievo:	24-feb-23	
Data Arrivo Camp.:	26-gen-23	
	Data Inizio Prova: 31-gen-23 Data Fine Prova: 08-feb-23	
Trasporto (a cura di):	CORRIERE	

Prova	U.M	Risultato	LQ	Recupero	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g ac.oleico/1 00g	0,23	-	-	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017
n° Perossidi	meq.oss/K g	4,9	-	-	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017
K232		1,72	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
K270		0,13	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
Delta K		0,004	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
* Polifenoli totali	mg/kg a.caffeico	495	-	-	PP116Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Composizione acidica		-	-	-	COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017
* Acido Miristico - C14:0	%	0,009	-	-	
* Acido Palmitico - C16:0	%	13,675	-	-	
* Acido Palmitoleico - C16:1	%	1,129	-	-	
* Acido Eptadecanoico - C17:0	%	0,046	-	-	
* Acido Eptadecenoico - C17:1	%	0,12	-	-	
* Acido Stearico - C18:0	%	1,882	-	-	
* Acido Oleico - C18:1	%	74,413	-	-	
* Acido Linoleico - C18:2	%	7,217	-	-	
* Acido Linolenico - C18:3	%	0,728	-	-	
* Acido Eicosanoico - C20:0	%	0,334	-	-	
* Acido Eicosenoico - C20:1	%	0,3	-	-	
* Acido Beenico - C22:0	%	0,095	-	-	

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

LEGENDA

SB=Prova in subappalto U.M.=Unità di Misura U.F.C.=Unità Formanti Colonie s.s.=su sostanza secca p/p=peso su peso p/V=peso su Volume PP=Procedura di Prova U.C.=Unità Campionaria L.Q.=Limite di Quantificazione

Questo campione è firmato digitalmente!

Segue Rapporto di prova n°:

20230417-001

Prova	U.M	Risultato	LQ	Recupero	Metodo
* Acido Lignocericico - C24:0	%	0,052	-	-	
* Panel Test		-	-	-	COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018
* Mediana Fruttato		5,1	-	-	
* Mediana Amaro		5,8	-	-	
* Mediana Piccante		5,5	-	-	
* Mediana Difetti		0	-	-	

FINE RAPPORTO DI PROVA**Capo Panel**

BARBARA ALFEI

Resp. del settore Agroambientale e Apicoltura

MONICA ROSSETTI

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con $k=2$ e un livello di fiducia del 95%.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013.

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente.

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%.

Le prove di analisi sensoriale vengono effettuate presso la sede di Osimo, via dell'Industria n. 1.

Le prove secondo metodo ISO 9622/141:2013 sono condotte utilizzando lo strumento FOSS Milkoscan FT+.

Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni fornite dal cliente, in particolare quelle relative al campione, tra cui: descrizione, data e luogo prelievo, lotto, superficie campionata per i supporti da superficie, eventuali modalità e caratteristiche di campionamento, trasporto e riferimenti al produttore.

Il laboratorio è iscritto al n. 30 dell'Elenco Regionale dei laboratori autorizzati per l'autocontrollo.

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

LEGENDA

SB=Prova in subappalto U.M.=Unità di Misura U.F.C.=Unità Formanti Colonie s.s.=su sostanza secca p/p=peso su peso p/V=peso su Volume PP=Procedura di Prova U.C.=Unità Campionaria L.Q.=Limite di Quantificazione

Questo campione è firmato digitalmente!

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Settore Agroambientale

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel: 071 808400 Fax: 0731 221084

Autorizzato dal Min. Politiche Agricole per le analisi nel settore olivicolo

Settore Analisi Sensoriale

Via dell'Industria, 1 60027 Osimo (AN)

071 808319 Fax 071 85979

Panel AMAP, riconosciuto dal MIPAAF D.M. del 02/02/04

Tel:

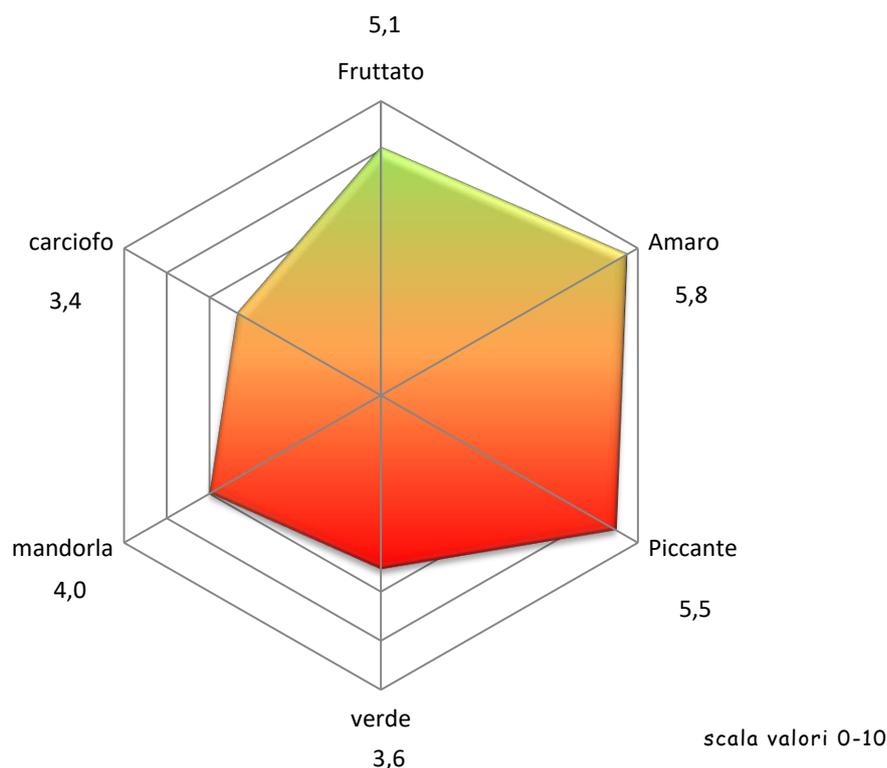
Allegato al RDP N. (*)

20230417-001

Dalle analisi effettuate il campione d'olio risulta compatibile con le indicazioni riportate di seguito:

Categoria merceologica

Olio Extravergine di Oliva



Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Voto 7,7

Indicazioni etichettatura

Fruttato verde medio. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.

(*): Il presente profilo sensoriale descrive le caratteristiche del campione i cui riferimenti sono riportati nello specifico rapporto di prova di cui è parte integrante

2023

Rapporto di prova n°: **B233514-001**

Data Rapp. Prova: 29-nov-23

Spettabile:

FATTORIA TRIBOLI SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA
VIA DI CAPPELLO, 4 Via di Cappello 44,
50023 IMPRUNETA (FI)

Descrizione Camp.: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA " A "

Rif. Accettazione: B233514

Dichiarato dal cliente: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA " A "

Prelevatore: Committente

Tipo Prove: M22 Oli di Oliva UE

Data Arrivo Camp.: 22-nov-23

Rif. Legge/Autoriz.: I limiti riportati sono ricavati dalla legislazione vigente. Si garantisce l'aggiornamento dei valori e si rende disponibile il doc. IOB005 rev 04 che li riassume.

Data Inizio Prova: 27-nov-23

Mod. Campionam.: Campionamento a cura del cliente, analizzato come ricevuto

Data Fine Prova: 28-nov-23

Campione idoneo al test

Risultati delle Prove

Prova	U.M	Metodo	Risultato	Incertezza	L.Min.	L.Max.
Acidi Grassi Liberi	% acido oleico	COI/T.20/Doc n 34 rev 1 2017	0,23	± 0,02		0,8
Numero di Perossidi	meq/kg	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	6,7	± 0,8		20
Analisi Spettrofotometrica nell'ultravioletto		COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	-			
K 268 (solvente isoottano) è equivalente a K 270 (solvente cicloesano)						
K 232		COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	1,95	± 0,15		2,5
K 268		COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	0,19	± 0,02		0,22
Delta K		COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	0,00			0,01
Biofenoli	mg/kg	COI/T.20/Doc n 29/rev 2 2022	649	± 72		

Il fattore relativo di risposta (RRF) utilizzato per il calcolo è 4,8

Il Responsabile del Laboratorio

Laura Mazzanti

FINE RAPPORTO DI PROVA

(*) prova non accreditata da Accredia

I risultati analitici riportati si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prove. Analisi valida a tutti gli effetti (D.L. 1/3/1928, n°842art.16). Il presente rapporto non può essere duplicato e/o modificato in qualunque sua parte senza approvazione scritta del laboratorio Analytical. L'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura uguale a 2 e un livello di probabilità del 95%. In caso di dichiarato scostamento dalle condizioni specificate, il laboratorio non si assume la responsabilità dei dati consegnati in quanto possono essere influenzati da tale scostamento. La "data inizio prova" in prima pagina corrisponde alla data in cui il campione è stato preso in carico dal laboratorio.

INTEGRAZIONE AL RAPPORTO DI PROVA N°

B233514

Biofenoli (espressi in tirosolo)	mg/kg
Idrossitirosolo (3,4 DHPEA)	3
Tirosolo (p, HPEA)	3
Acido Vanillico+ Acido Caffeico	2
Vanillina	2
Acido Para-coumarico	3
Idrossitirosilacetato	7
Acido Ferulico	1
Acido Orto-coumarico	1
Aglicone Decarbossimetiloleuropeina forma dialdeidica ossidata	5
Aglicone Decarbossimetiloleuropeina forma dialdeidica (3,4 DHPEA-EDA)	98
Oleuropeina	21
Aglicone Oleuropeina forma di aldeidica	127
Tirosilacetato	8
Aglicone Decarbossimetilligstroside forma dialdeidica ossidata	12
Aglicone Decarbossimetilligstroside forma dialdeidica (oleocantale, p,HPEA-EDA)	46
Pinoresinolo, 1 acetossi-pinoresinolo	121
Acido Cinnamico	6
Aglicone Ligstroside forma di aldeidica	9
Aglicone oleuropeina forma aldeidica e idrossilica ossidata	46
Luteolina	12
Aglicone oleuropeina forma aldeidica e idrossilica (3,4 DHPEA-EA)	55
Aglicone Ligstroside forma aldeidica e idrossilica ossidata	32
Apigenina	4
Metil-luteolina	17
Aglicone Ligstroside forma aldeidica e idrossilica (p, HPEA-EA)	10
BIOFENOLI TOTALI	649
<i>Incertezza di misura</i>	72

Data 29/11/23

Il Responsabile del Laboratorio





Associazione Italiana Frantoiani Oleari

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA OLI DI OLIVA VERGINI

Azienda: FATTORIA TRIBOLI S.S.A

Descrizione campione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA " A "

Numero Anonimizzazione Panel test: B233514

In base all'esame organolettico (panel test) eseguito in data odierna il campione inviato è classificato nella categoria: **Extra Vergine**

Attributo negativo:	--
<i>Mediana del difetto =</i>	0

Riportando i seguenti attributi positivi:	
<i>Mediana del Fruttato (Mf) =</i>	5,1
<i>Mediana dell'Amaro =</i>	5,1
<i>Mediana del Piccante =</i>	5,6

Nota: il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova. La riproduzione totale o parziale del presente rapporto non è permessa senza autorizzazione preliminare scritta.

Il comitato di assaggio professionale AIFO è riconosciuto con decreto del MIPAAF (Decreto n°5396 del 17.10.2018), è legittimato ad effettuare analisi relative alle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva. La prova è stata svolta seguendo le seguenti norme: Reg UE 2104/2022 Allegato II e Reg UE 2105/2022 Allegato I – COI/T.20/Doc.n.15 ad eccezione dei punti 4.4 e 10.4

Firenze, 23/11/2023

Il Capo Panel
(Alissa Mattei)