



**INNOVHUB**  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

Innovazione e ricerca

**SSOG**

STAZIONE SPERIMENTALE  
PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI  
E DEI GRASSI

SEDE OPERATIVA:  
Via G. Colombo, 79 - 20133 Milano  
Tel +39 02 7064871 - Fax +39 02 2363953  
info@ssog.it - www.ssog.it  
PIVA 05121060965 - C.F. 97425580152



LAB N° 0137

**Anticipazione risultati cui seguirà Rapporto di Prova**

**Innovhub - SSI non si assume nessuna responsabilità per l'uso anticipato dei risultati**

Rapporto di prova n°: **13LA00179**

Committente

**AZ. AGR. SANT'EGIDIO DI CARLO EGIDIO  
RAVASIO**

VIA FONTANELLA S.N.  
24039 SOTTO IL MONTE GIOVANNI XXIII BG

*Dati del campione*

Data accettazione: **10/01/2013**

Data inizio prove: **14/01/2013**

Data fine prove: **15/01/2013**

Data emissione: **16/01/2013**

Descrizione: **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Etichetta: **Monte dei Frati - Olio di Oliva Extra Vergine - Imbottigliato da Azienda Agricola Sant' Egidio - Località Fontanella Comune di Sotto il Monte Giovanni XXIII (Bg) ITALIA BG006 - Da consumarsi preferibilmente entro il: 18.06.2014 - 0,5 l e - AZIENDA AGRICOLA SANTEGIDIO**

Imballaggio: **confezione originale: bottiglia di vetro**

Sigilli: **assenti**

Campionamento eseguito da: **Cliente**

Prova	Unità di misura	Risultato
<i>Metodo</i>		
Acidi grassi liberi (espressi come acido oleico) <i>Reg. CEE 2568/91 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All. II; Reg. CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161/11 22/06/2007</i>	%	<b>0,1</b>
Numero di perossidi <i>Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All. III</i>	meqO2/kg	<b>6</b>
<b>VALUTAZIONE ORGANOLETTICA</b>		
<i>Reg. CEE 2568/91 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All. XII, Reg. CE 796/2002 06/05/2002 GU CE L 128 15/02/2002 e Reg. CE 640/2008 04/07/2008 GU CE L 178 05/07/2008</i>		
Il campione in esame appartiene alla categoria:		<b>olio extra vergine di oliva</b>
<b>MEDIANE DEGLI ATTRIBUTI AI FINI DELL'ETICHETTATURA</b>		
Mediana dell'attributo fruttato (Mf)		<b>4,6</b>
Mediana dell'attributo amaro		<b>4,5</b>
Mediana dell'attributo piccante		<b>5,1</b>
L'olio valutato soddisfa la seguente espressione e i seguenti aggettivi:		<b>fruttato medio - equilibrato</b>

*Il risultato delle prove si riferisce soltanto al campione ricevuto, e non al lotto che il campione rappresenta.*

*I campioni si conservano per tre mesi dalla data di fatturazione.*

*La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è ammessa, salvo autorizzazione scritta della Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e dei Grassi.*