



pH Labs



LAB N° 0069 L

N° 21-LA60400

- Nel caso sia presente una Dichiarazione di Conformità, il Laboratorio adotta come regola decisionale il confronto diretto del risultato con il limite applicato senza tenere conto dell'incertezza di misura.

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Metodo: 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 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All V + Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II + Reg UE 2019/1604 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 All IV

Determinazione	Risultato	u.o.	Inizio	Fine
Colore	GIALLO-VERDE	0_A	30/11	03/12
Odore	FRUTTATO DI OLIVA	0_A	30/11	03/12
Attributo Negativo	NESSUNO	0_A	30/11	03/12
Mediana Fruttato	3.6	0_A	30/11	03/12
CV %	8.6	0_A	30/11	03/12
I.C. Sup. (indice di confidenza superiore)	4.2	0_A	30/11	03/12
I.C. Inf. (indice di confidenza inferiore)	3.0	0_A	30/11	03/12
Mediana Amaro	3.4	0_A	30/11	03/12
CV %	11	0_A	30/11	03/12
Mediana Piccante	4.1	0_A	30/11	03/12
CV %	11	0_A	30/11	03/12
Classe Merceologica	EXTRA VERGINE DI OLIVA	0_A	30/11	03/12

Legenda:

u.o. (unità operativa); 0_A (prova eseguita presso u.o. di Barberino Tavarnelle - FI, via Sangallo)

L'intervallo di confidenza (I.C.) al 95% è calcolato utilizzando un fattore di copertura uguale a 1,96

VERIFICATO [NC]
RISAME [NC]

- I risultati riportati sono riferiti al solo campione sottoposto a prova.
- I campioni alimentari ed i campioni non deteriorabili sottoposti ad analisi sono conservati per 30 giorni dalla data di arrivo del campione. Campioni di acque, compost e di altre matrici deteriorabili sono conservati fino all'emissione del Rapporto di Prova.
- pH srl è iscritta al numero 013 dell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (L.R. Toscana n°9 09/03/2006).

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto in forma parziale salvo l'approvazione scritta del Laboratorio. Il rapporto di prova originale viene fornito in formato digitale e firmato con sistema di firma digitale certificata dal responsabile autorizzato (file 21-LA60400.p7m). Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale originale non hanno validità legale.

Modello RDP: LA01.01 rev.12 del 03/05/2021

Pagina 2 di 3

P.H. s.r.l. Società unipersonale soggetta al controllo e al coordinamento di TÜV SÜD AG
 - Sede legale e Laboratorio Alimenti: Via Sangallo, 29 50028 Barberino Tavarnelle (FI)
 - Uffici e Laboratorio Ambiente: Via Bramante, 10/12 50028 Barberino Tavarnelle (FI)
 - Laboratorio Ambiente: Z.I. Tito Scalo 85050 Tito (PZ)

e-mail: info@phsrl.it web: www.tuv.it/ph
 telefono: +39 055 80961 fax: +39 055 8071099
 telefono: +39 055 80677 fax: +39 055 8067850
 telefono: +39 0971 485795 fax: +39 0971 485795