



FINOLIVA GLOBAL SERVICE

- SOCIETA' BENEFIT -
L'olio extra vergine italiano
LABORATORIO ANALISI E CONTROLLO QUALITÀ



LAB N° 1698 L

Rapporto di prova N°471/25

Mod.01/IST01/8 Pagina n.1 di 2

Bitonto, 11/06/25

Committente: AZIENDA AGRICOLA "LE TRE COLONNE"

Via XX Settembre, 37/B

70054 GIOVINAZZO

BA

Ricevuto il 06/06/25 **Iniziato il** 06/06/25 **Terminato il** 11/06/25

Categoria merceologica olio extravergine di oliva

Etichetta campione olio extravergine di oliva

Descrizione campione ARMONIA

Descrizione sigillo tappo a vite

Quantità campione 100 ml

Procedura campionamento a cura del Committente

Restituzione campione no

Esito verifica temperatura pos

Nome prova e metodo analitico	Valore	Limite	LOQ	Ue	Note
ACIDITA' in % (m/m) ac. Oleico COI/T.20/Doc. n.34/Rev.1 2017	0,24	≤0,80 ⁽¹⁾		± 0,03	
NUMERO PEROSSIDI, meq di O₂/kg COI/T.20/Doc. n.35/Rev. 1 2017	4,7	≤20,0 ⁽¹⁾		± 1,3	
**COMPOSIZIONE DEI BIOFENOLI (Polifenoli) mg/kg NGO C 89-2010					
*Idrossi-tirosolo	9		0,5		
*Tirosolo	7		0,5		
*Decarbossimetil-oleuropeina aglicone	80				
*Decarbossimetil-ligstroside aglicone	67				
*Lignani	92				
*Aglicone oleuropeina	166				
*Aglicone ligstroside	49				
**Biofenoli Totali	702				



FINOLIVA GLOBAL SERVICE
- SOCIETÀ BENEFIT -
L'olio extra vergine italiano
LABORATORIO ANALISI E CONTROLLO QUALITÀ



LAB N° 1698 L

Rapporto di prova N°471/25

Mod.01/IST01/8 Pagina n.2 di 2

Bitonto, 11/06/25

Committente: AZIENDA AGRICOLA "LE TRE COLONNE"

Via XX Settembre, 37/B

70054 GIOVINAZZO

BA

Nome prova e metodo analitico	Valore	Limite	LOQ	Ue	Note
-------------------------------	--------	--------	-----	----	------

LEGENDA

- Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto in alcuna sua parte senza autorizzazione scritta del Laboratorio medesimo.
- I risultati analitici sono riferiti solo al campione sottoposto a prova, così come ricevuto.
- I dati riportati nel campo "Descrizione Campione" sono forniti dal Cliente.
- I campioni sottoposti ad analisi (campione residuo) vengono conservati per un periodo di 10 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova, in relazione alla matrice ed alla natura delle prove richieste, salvo specifici accordi convenuti con il Cliente.
- "pos"=positivo/"neg"=negativo:esito controllo temperatura del campione all'arrivo. In caso di esito negativo, alcuni risultati possono risultarne influenzati (es. Numero Perossidi).
- LOQ = Limite di quantificazione, inteso come la più bassa concentrazione di analita misurabile con ragionevole certezza.
- N.D. = Non Determinabile per valore inferiore a LOD, inteso come limite di rilevabilità, definito come minima concentrazione da cui si possa dedurre con ragionevole certezza statistica la presenza dell'analita e non la quantità.
- Ue = Incertezza estesa, espressa nella stessa unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura $K=2$ al fine di assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%.
- (FL) e grassetto stanno ad indicare valori fuori limite. Salvo diverse intese con il Cliente, per esprimere dichiarazioni di conformità, il laboratorio utilizza, quale regola decisionale, il confronto del dato analitico con il limite di legge, senza considerare l'incertezza di misura, come previsto dal Reg. UE 2022/2105, art. 9 c. 5.
- (*) Prova non accreditata ACCREDIA (**) Prova non accreditata ACCREDIA eseguita presso un laboratorio esterno.
- Le analisi sono eseguite presso il Laboratorio, ubicato nella sede dello Stabilimento.
- (1) Regolamento Delegato 2022/2104; (2) Disciplinare DOP "Terra di Bari - Bitonto"; (3) Disciplinare IGP "Olio di Puglia"
- Rev. "X": stato di revisione del RdP. Le revisioni successive sostituiscono e annullano tutte le precedenti versioni del RdP.

FINOLIVA GLOBAL SERVICE S.p.A.

SEDE LEGALE • Via Prave, 8 - 00187 Roma • Tel. 06.83797223
UFFICIO STABILIMENTO • Via Torre d'Agnes, 11 - 70032 Bitonto (BA)
Tel. 080.3717527 - Fax 080.3744238
C.F. e P. IVA 05790851009 • CAPITALE SOCIALE Euro 1.490.000,00 i.v.
E-mail: leonimperiale@finoliva.com • www.cno.it

Il Direttore tecnico laboratorio
Luana Leo Imperiale

