

Piana Ricerca e Consulenza srl unipersonale



piana
RICERCA E CONSULENZA

Via Umbria, 41 - Fraz. Osteria Grande
40024 Castel San Pietro Terme BO Italia - tel. +39 051 6951574
pianaricerca@pianaricerca.it - pianaricerca.it

P.IVA C.F. 02947351207 - REA BO-479630
Capitale sociale € 40.000 i.v.

Rapporto di Prova N. 20241657 del 09/10/2024

Pagina 1 / 1

Richiedente
AGRITUR SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA
VIA SERRA 56
40042 LIZZANO IN BELVEDERE (BO) Italia

Nostro riferimento	20241657	Altre informazioni	
Riferimento	20070	Ricevuto il	20/08/2024
Prodotto	Miele/Honey	Data inizio/fine analisi	09/10/2024 / 09/10/2024
Or. Geo dichiarata	Italia/Italy - Emilia Romagna	Origine Bot. dichiarata	Castagno

Analisi esterne: allegato rapporto di prova di Lifeanalytics S.r.l.

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

IL DIRETTORE DEL LABORATORIO
Maria Lucia Piana



TEST REPORT N° 24LA0049831

Report issue date: 07/10/2024

SAMPLE INFORMATION

Sample code: 24LA0049831

Customer: PIANA RICERCA E CONSULENZA SRL, VIA UMBRIA 41 FRAZ. OSTERIA GRANDE 40024 CASTEL SAN PIETRO TERME (BO)

Sample identification: Miele e derivati

Sample description: CAMPIONE DI MIELE N. 20241657

Receiving date: 25/09/2024

Analysis starting date: 25/09/2024

Analysis end date: 04/10/2024

SAMPLING INFORMATION

Sampling date: 24/09/2024 - 24/09/2024

Sampling by: Customer

ANALYTICAL RESULTS

Test	M.U.	Result	LOQ
<i>Method</i>			
Hydroxymethylfurfural (HMF)	mg/kg	< 0.5	0.5
<i>UNI 10934:2001 Parte</i>			
Diastase	DI	34.5	0.1
<i>UNI 11028:2003 Parte</i>			

Notes

Results reported in this test report are referred exclusively to the sample analysed by the laboratory.
This test report can not be reproduced partially, unless specified by the laboratory by written authorisation.

Other informations deemed useful for the interpretation of the results

The reported uncertainty 'Unc.' is the expanded uncertainty calculated using a coverage factor of 2 which gives a confidence level of approximately 95%. The reported uncertainty refers to the uncertainty of the analysis without the sampling uncertainty concern.

For asbestos tests on the areiform matrix, the lower confidence limit (LCL) and the upper confidence limit (UCL) are indicated with a probability level of 95% and with a coverage factor K=2.

Please note that each result expressed as 'n.r.' does not indicate the absence of the parameter in the sample.

LOQ: limit of quantification: It is the lowest analyte concentration in the sample that can be detected with acceptable accuracy under well specified conditions.

The analytical activity was conducted on a representative fraction of the sample registered by the laboratory. Preparation of representative test portions from the laboratory sample on waste matrix was carried out according to the UNI EN 15002:2015 standard.

Conformity opinions: values that comply with and do not comply with laws, decrees, national and EU regulations, specifications provided by the customer are assessed on a case-by-case, which in this case will be made explicit.

Analysis starting date: this refers to the sample processing start date, which can include the aliquotation and homogenization phase of the same.

Analysis end date: means the date of approval of the results in the LIMS by the laboratory.

Lab Director

Dott.ssa Claudia Caneto

Ordine dei chimici della Toscana n° 1432

Document digitally signed in accordance with current legislation

Page 1 of 1

Laboratorio iscritto nell'elenco regionale di cui alla L.88/2009 ed all'Accordo Rep. n.78/CSR/2010 con il n° 021

Lifeanalytics S.r.l.

Sede operativa: Via Pezza Alta, 22 e Via Pezza Alta, 22/A - 31046 Oderzo (TV) Tel: +39 0422 1721991 - GRUPPO IVA: 14996171006 - C.F. 03670110265

servizioclienti@lifeanalytics.it - www.lifeanalytics.it

Piana Ricerca e Consulenza srl unipersonale



Via Umbria, 41 - Fraz. Osteria Grande
40024 Castel San Pietro Terme BO Italia - tel. +39 051 6951574
pianaricerca@pianaricerca.it - pianaricerca.it

P.IVA C.F. 02947351207 - REA BO-479630
Capitale sociale € 40.000 i.v.

Rapporto di Prova N. 20241657 del 20/09/2024

Pagina 1 / 2

Richiedente
AGRITUR SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA
VIA SERRA 56
40042 LIZZANO IN BELVEDERE (BO) Italia

Nostro riferimento	20241657	Altre informazioni	
Riferimento	20070	Ricevuto il	20/08/2024
Prodotto	Miele/Honey	Data inizio/fine analisi	20/09/2024 / 20/09/2024
Or. Geo dichiarata	Italia/Italy - Emilia Romagna	Origine Bot. dichiarata	Castagno

Analisi pollinica quali-quantitativa

Metodo microscopico UNI 11299:2008

Diagnosi origine botanica miele uniflorale di castagno

Diagnosi origine geografica lo spettro pollinico è compatibile con l'origine dichiarata (Italia - Emilia Romagna)

Interpretazione: lo spettro pollinico corrisponde a quello di un miele uniflorale di castagno (Castanea nel conteggio). Infatti la relativa scheda di caratterizzazione prevede una frequenza minima del polline della specie del 90% e una quantità assoluta di granuli pollinici di almeno 100.000 GP/10 g (cfr Persano Oddo L., Sabatini A. G., Accorti M., Colombo R., Marcazzan G. L., Piana M. L., Piazza M. G., Pulcini P.: I mieli uniflorali - Nuove schede di caratterizzazione. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Roma, 2000, 107 p). Anche la relativa norma UNI (UNI 11376:2010 Miele di castagno (Castanea sativa Miller) - Definizione, requisiti e metodi analisi) prevede gli stessi limiti. Le associazioni botaniche sono compatibili con l'origine geografica dichiarata (Italia - Emilia Romagna).

Risultato dei conteggi

1° conteggio % nettariiferi % totale

Tipi pollinici nettariiferi			
Castanea	513	98	97
Rubus	5	1	1
Indeterminati/Unidentified	2	p	p
Trifolium alexandrinum	2	p	p
Ailanthus	1	p	p
Melilotus/Trigonella	1	p	p
Parthenocissus	1	p	p
Robinia	1	p	p
Cruciferae	p	p	p
Helianthus	p	p	p
Lotus	p	p	p
Totale pollini nettariiferi	526		
Tipi pollinici privi di nettare			
Fraxinus ornus	1		p
Urticaceae s.l.	1		p
Plantago	p		p
Quercus ilex	p		p
Totale pollini privi di nettare	2		
Totale conteggio	528		

Indicatori di melata	7	
Indicatori di melata/granuli pollinici	0,01	0,01
Materiale indisciolto finemente cristallino	presente	
Granuli di amido (come % granuli pollinici)	non osservati	
Altre componenti del sedimento	-	
Tipi pollinici identificati		14
Stima quantità granuli pollinici (GP/10 g)		204.100
Stima quantità elementi di melata (IM/10 g)		2.700
Stima quantità totale elementi figurati (N/10 g)		206.800

p = "presente" forma pollinica individuata al di fuori del conteggio o inferiore a 1%

Altre analisi

Analisi organolettica descrittiva: vedi allegato

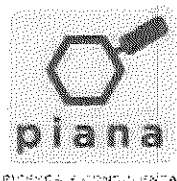
Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

IL DIRETTORE DEL LABORATORIO

Maria Lucia Piana



Piana Ricerca e Consulenza srl unipersonale



Via Umbria, 41 - Fraz. Osteria Grande
40024 Castel San Pietro Terme BO Italia - tel. +39 051 6951574
pianaricerca@pianaricerca.it - pianaricerca.it

P.IVA C.F. 02947351207 - REA BO-479630
Capitale sociale € 40.000 i.v.

Allegato al Rapporto di Prova N. 20241657 del 20/09/2024

Pagina 1 / 1

Richiedente

AGRITUR SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA
VIA SERRA 56
40042 LIZZANO IN BELVEDERE (BO) Italia

Nostro riferimento	20241657	Altre informazioni	
Riferimento cliente	20070	Ricevuto il	20/08/2024
Prodotto	Miele/Honey	Data inizio/fine analisi	20/09/2024 / 20/09/2024
Or. Geo dichiarata	Italia/Italy - Emilia Romagna	Origine Bot. dichiarata	Castagno

Analisi organolettica descrittiva

Metodo sensoriale interno modificato da Piana et al., 2004

Caratteristiche visive

Stato fisico: liquido
Aspetto: limpido
Colore: medio scuro

Caratteristiche olfattive

Intensità odore: forte
Descrizione odore: di tipo chimico, caldo - caramellato, aromatico - legnoso

Caratteristiche olfatto gustative

Intensità aroma: forte
Descrizione aroma: di tipo caldo - caramellato e aromatico
Persistenza aroma: lunga
Sapore: poco dolce, leggermente acido, fortemente amaro
Altre sensazioni in bocca: -

Caratteristiche tattili

Consistenza: normalmente fluido
Cristalli: assenti

Difetti organolettici

non percepibili

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

IL DIRETTORE DEL LABORATORIO

Maria Lucia Piara