



AIPÒ
Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale del Lavoro, 52
VERONA
Tel 0458678260
Fax 0458034468
www.aipoverona.it
info@aipoverona.it

Committente: AZ. AGR. MONTENIGO
Data: 17/12/2018 12:23:53
Commenti:
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
Descrizione / Etichetta: FAVAROL
Descrizione Sigillo: tappo a vite
Quantità Campione: 250 ML

Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità. I risultati analitici riportati nel presente rapporto si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Le analisi vengono eseguite tramite strumento XDS Rapid Liquid Analyzer, n.serie 3010/0557 con modulo n.serie 3015/0528.

<u>Parametro</u>	<u>Risultato</u>	<u>Unità di Misura</u>	<u>Minimo</u>	<u>Massimo</u>
Acidità	0.15	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	5.20	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.52	U.A.	0.00	2.50
K270	0.09	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	12.93	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.09	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.10	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.13	%	0.00	0.00
AcStearico	2.61	%	0.50	5.00
AcOleico	72.70	%	55.00	83.00
AcLinoleico	9.05	%	3.50	21.00
AcArachico	0.41	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.68	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.27	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	304.76	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	11.39	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	12.90	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	110.89	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	68.96	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	31.62	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	46.61	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstrosidae	7.89	mg/kg	0.00	0.00
Tocoferoli	150.79	mg/kg	0.00	0.00
Alfa-tocoferolo	248.38	mg/kg	0.00	0.00
Beta+GammaTocoferolo	13.70	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	0.00	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	2.16	mg/Kg	0.00	75.00
Esteri MetilEtilici	0.00	mg/kg	0.00	0.00

Unità di misura:

ACIDITA' in % di acido oleico; NUMERO PEROSSIDI in meqO2/kg; TOCOFEROLI in ppm (mg/kg); POLIFENOLI TOTALI in ppm; ACIDO OLEICO in %; K232-K270-DELTAK analisi spettrofotometrica.

Per le incertezze di misura, riferirsi al valore SECV (Standard error of cross validation) della calibrazione usata.

Il Responsabile delle prove



Committente/client: AZ AGR MONTENIGO

Data ricevimento/Recived date: 19/12/2018

Data prova/Test date: 19/12/2018

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample Etichetta campione/Description/label: FAVAROL

Contenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO IN PLASTICA

Quantità campione/Sample quantity: 100 ML

Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

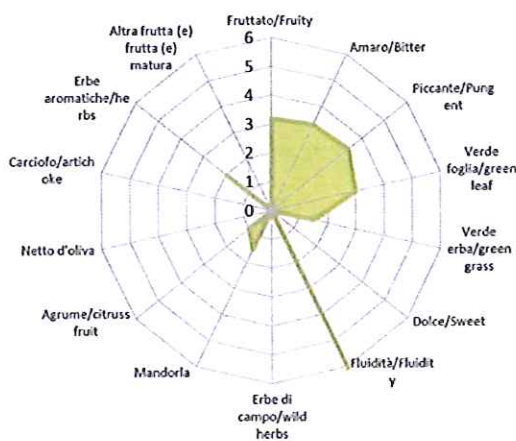
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità
This report may be reproduced free of sensory evidence from the applicant only in its entirety

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES				
INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION*				VALORE/VALUE
Fruttato/Fruity	mature	verde	X	3,2
Amaro/Bitter				3,3
Piccante/Pungent				3,4
Verde foglia/green leaf				3
Verde erba/green grass				1,5
Dolce/Sweet				0
Fluidità/Fluidity				6
Erbe di campo/wild herbs				0
Mandorla				1,5
Agrume/citrus fruit				1
Netto d'oliva				0
Carciofo/artichoke				0
Erbe aromatiche/herbs				2
Altra frutta (e) frutta (e) matura				0
VALUTAZIONE PANEL				8

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALORE/VALUE
Riscaldo/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Avvinato/innacetito/acido/agro-Winey/vinegary/acid/sour	0
Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet wood)	0
Rancido/Rancid	0
Metallico/Metallic	0
Fieno/Dry hay	0
Verme/Grubby	0
Grossolano/Rough	0
Salamoia/Brine	0
Colto o Stracotto/Heated or burnt	0
Acqua di vegetazione/Vegetable water	0
Sparto/Esparto	0
Cetriolo/Cucumber	0
Lubrificante/Greasy	0

Profilo sensoriale/Sensory Profile



*** Leggenda:**

Fruttato "leggero" mediana < 3
Fruttato "medio" mediana tra 3 e 6
Fruttato "intenso" mediana > 6
Equilibrato = mediana amaro e/o piccante è < 2 punti al fruttato
Squilibrato = mediana amaro e/o piccante è > 2 punti al fruttato
Dolce = mediana amaro e piccante <= 2 punti
L'attributo fruttato può essere: verde e/o maturo e/o piccante e/o amaro

Classificazione degli oli di oliva:

olio extra vergine di oliva: la mediana dei difetti è <= a 0 e la mediana del fruttato è > a 0

olio di oliva vergine: la mediana dei difetti è > a 0 e <= a 3,5 e la mediana del fruttato è > a 0

olio di oliva lampante: la mediana dei difetti è > a 3,5; oppure la mediana dei difetti è <= a 3,5 e la mediana del fruttato è = a 0

L'attributo fruttato può essere: verde e/o maturo e/o piccante e/o amaro

CONCLUSIONI: I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

FRUTTATO: FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO
TIPO FRUTTATO: VERDE X MATURO
AMARO: AMARO O AMARO MEDIO
PICCANTE: PICCANTE O PICCANTE MEDIO
DOLCE: NO
EQUILIBRATO: SI
DIFETTI: NO

NOTE:

Il Responsabile delle prove/The Head of proof



OLIVA DOMESTICA



AIPO
Associazione Interregionale
Produttori Olivicoli

Viale Del lavoro, 52

37135 Verona
Tel +39 045 8678260
Fax +39 045 8034468
info@aipo-verona.it
www.aipo-verona.it