



AIPÓ

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

Committente: MONTENIGO
Data: 11/10/2018 16:41:24
Commenti:
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
Descrizione / Etichetta: LECCINO
Descrizione Sigillo: tappo a vite
Quantità Campione: 500 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	0.07	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	4.73	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.89	U.A.	0.00	2.50
K270	0.20	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	13.56	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.21	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.11	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.13	%	0.00	0.00
AcStearico	2.44	%	0.50	5.00
AcOleico	73.30	%	55.00	83.00
AcLinoleico	7.77	%	3.50	21.00
AcArachico	0.40	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.77	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.27	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	198.95	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	13.87	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	7.79	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	115.65	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	75.04	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	0.00	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	38.21	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	8.26	mg/kg	0.00	0.00
Tocoferoli	208.62	mg/kg	0.00	0.00
Alfa-tocoferolo	308.33	mg/kg	0.00	0.00
Beta+GammaTocoferolo	20.60	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	0.00	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	3.88	mg/Kg	0.00	75.00
Esteri MetilEtilici	2.76	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: **MONTENIGO**
 Data ricevimento/Recived date: **11/10/2019**
 Categoria Merceologica/Merchandise category: **OLI ALIMENTARI**
 Prodotto dichiarato/Product declared: **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**
 Descrizione campione/sample
 Etichetta campione/Description/label: **LECCINO**
 Contenitore/sigillo-Description/seal: **TAPPO A VITE**
 Quantità campione/Sample quantity: **500 ML**
 Imballaggio/Packaging: **a cura del Committente**
 Procedura campionamento/Sampling procedure: **a cura del Committente**

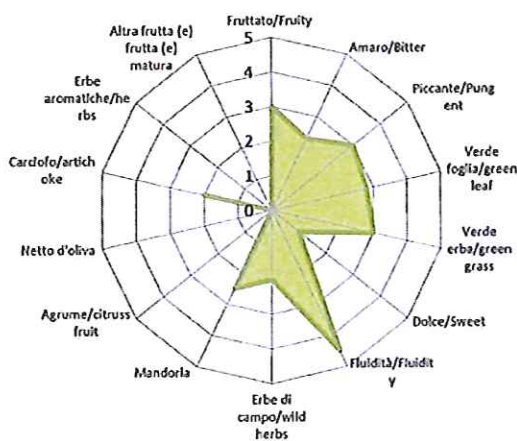
Data prova/Test date: 11/10/2019

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	matturo	verde	X 3
Amaro/Bitter			2,3
Piccante/Pungent			3
Verde foglia/green leaf			2,8
Verde erba/green grass			3
Dolce/Sweet			1
Fluidità/Fluidity			4,5
Erbe di campo/wild herbs			2
Mandorla			2,5
Agrume/citrus fruit			0
Netto d'oliva			0
Carciofo/artichoke			2
Erbe aromatiche/herbs			0
Altra frutta (e) frutta (e) matura			0
VALUTAZIONE PANEL			7,8

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALORE/VALUE
Riscaldamento/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Avvinato/innacitato/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
Cotto 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 LEGGERO
 TIPO FRUTTATO: VERDE X MATURO 0
 AMARO: AMARO O AMARO LEGGERO
 PICCANTE: PICCANTE O PICCANTE LEGGERO
 DOLCE: NO
 EQUILIBRATO: SI
 DIFETTI: NO

NOTE:

Il Responsabile delle prove/The Head of proof



Viale Del lavoro, 52

37135 Verona
 Tel +39 045 8678260
 Fax +39 045 8034468
 info@aipoverona.it
 www.aipoverona.it