



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

**Committente:** 22° PALIO OLIO NOVELLO 2018

**Data:** 17/01/2019 17:14:52

**Commenti:**

**Categoria Merceologica:** OLIO DI OLIVA

**Prodotto Dichiarato:** \*OLIO E.V. DI OLIVA\*

**Descrizione / Etichetta:** MONTENIGO - BLEND

**Descrizione Sigillo:** tappo a vite

**Quantità Campione:**

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	7.04	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.43	U.A.	0.00	2.50
K270	0.06	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	11.82	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	0.78	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.09	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.11	%	0.00	0.00
AcStearico	2.43	%	0.50	5.00
AcOleico	76.68	%	55.00	83.00
AcLinoleico	6.61	%	3.50	21.00
AcArachico	0.45	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.74	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.31	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	238.51	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	5.93	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	13.92	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	64.69	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	49.69	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	27.06	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	31.10	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstrosio	7.44	mg/kg	0.00	0.00
Tocoferoli	103.83	mg/kg	0.00	0.00
Alfa-tocoferolo	171.41	mg/kg	0.00	0.00
Beta+GammaTocoferolo	5.11	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	0.00	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	5.35	mg/Kg	0.00	75.00
Esteri MetilEtilici	3.24	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





# CONSORZIO DI TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA VENETO D.O.P.

VINETO VALPOLICELLA - VINETO EUGANILI BIRICI - VINETO DI GRAPPA



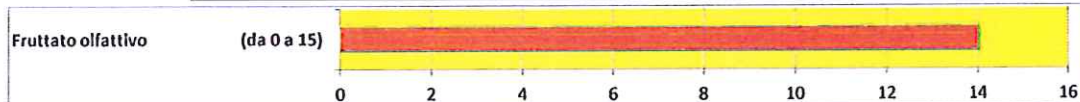
Riconosciuto da M.P.A.A.F. con D.M. 312 del 12.03.2007

## 22° PALIO DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NOVELLO 2019

### SCHEDA DI VALUTAZIONE GLOBALE

Verona li, 22/01/2019

Azienda:	<b>AZ. AGR. MONTENIGO DI RONCARI RUDI &amp; C. S.S.</b>
	<b>BLAND</b>

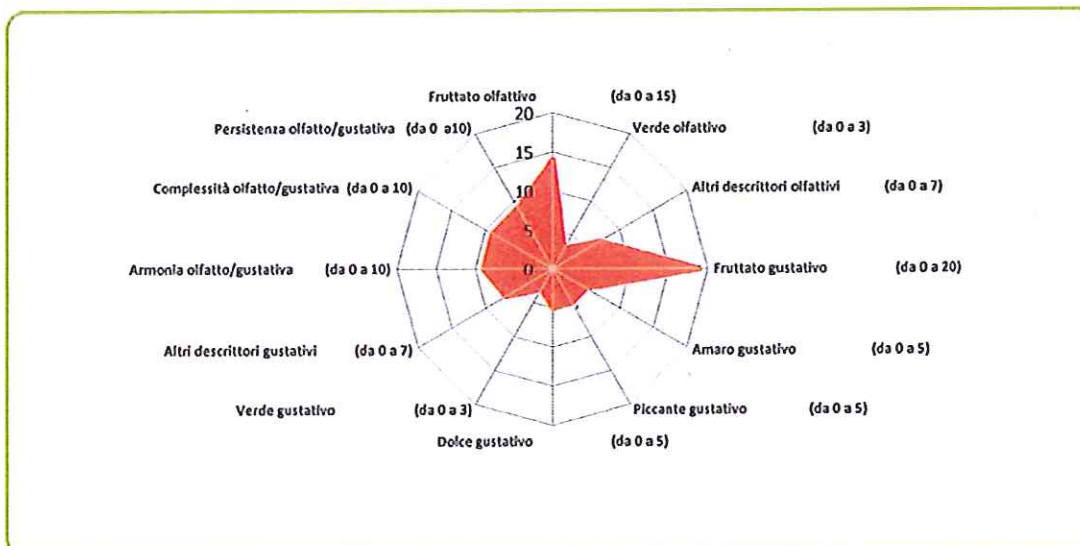


ATTRIBUTI POSITIVI		
INTENSITA' DI PERCEZIONE		VALORE
Fruttato olfattivo	(da 0 a 15)	14
Verde olfattivo	(da 0 a 3)	3
Altri descrittori olfattivi	(da 0 a 7)	7
Fruttato gustativo	(da 0 a 20)	19
Amaro gustativo	(da 0 a 5)	5
Piccante gustativo	(da 0 a 5)	5
Dolce gustativo	(da 0 a 5)	5
Verde gustativo	(da 0 a 3)	3
Altri descrittori gustativi	(da 0 a 7)	7
Armonia olfatto/gustativa	(da 0 a 10)	9
Complessità olfatto/gustativa	(da 0 a 10)	9
Persistenza olfatto/gustativa	(da 0 a 10)	9

ATTRIBUTI NEGATIVI		
INTENSITA' DI PERCEZIONE		VALORE
Riscaldamento/morchia		0
Muffa/umidità/terra		0
Avvinato/innacelito/acido/agro		0
Olive Gelate (legno umido)		0
Rancido		0
Altri attributi negativi*		0
Altri attributi negativi*		0
Altri attributi negativi*		0
Altri attributi negativi*		0

(\*) Altri attributi negativi: metallico, fieno secco, verme, grosso/ano, salamòia, collo o stracollo, acqua di vegetazione, spatio, cetriolo, lubrificante

**VALUTAZIONE GLOBALE | 95**



Il profilo sensoriale dell'olio analizzato in questa scheda è funzionale solamente per il concorso e si riferisce unicamente al campione trasmesso. In considerazione del fatto che i caratteri sensoriali sono soggetti a modifiche nel tempo, le valutazioni riscontrate sono riferite alla data del concorso. La scheda di valutazione ripetitiva non può essere considerata quale referto di analisi ufficiale.

Il Consorzio declina ogni e qualsivoglia responsabilità se la scheda in tutto o in parte è utilizzata dal produttore a fini pubblicitari e/o commerciali.

La presente scheda di valutazione globale può essere riprodotta liberamente dal richiedente solo nella sua totalità.

Il Presidente della Giuria