



AIPÓ

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

Committente: MONTENIGO
Data: 23/10/2018 18:34:37
Commenti:
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
Descrizione / Etichetta: COMPOSTARA
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	0.13	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	6.26	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.93	U.A.	0.00	2.50
K270	0.19	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	12.15	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	0.97	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.10	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.11	%	0.00	0.00
AcStearico	2.85	%	0.50	5.00
AcOleico	74.72	%	55.00	83.00
AcLinoleico	7.50	%	3.50	21.00
AcArachico	0.46	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.76	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.28	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	190.65	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	7.48	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	13.43	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	66.47	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	59.66	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	0.00	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	37.40	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	7.13	mg/kg	0.00	0.00
Tocoferoli	145.49	mg/kg	0.00	0.00
Alfa-tocoferolo	224.91	mg/kg	0.00	0.00
Beta+GammaTocoferolo	14.44	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	0.00	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	2.23	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



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia

Committente/client: **MONTENIGO**

Data ricevimento/Received date: **23/10/2019**

Data prova/Test date: **23/10/2019**

Categoria Merceologica/Merchandise category: **OLI ALIMENTARI**

Prodotto dichiarato/Product declared: **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Descrizione campione/sample Etichetta campione/Description/label: **COMPOSTARA**

Contenitore/sigillo-Description/seal: **TAPPO A VITE**

Quantità campione/Sample quantity: **500 ML**

Imballaggio/Packaging: **a cura del Committente**

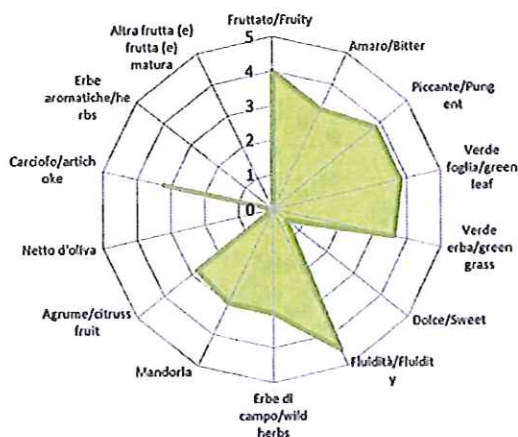
Procedura campionamento/Sampling procedure: **a cura del Committente**

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	maturato	verde	X	4
Amaro/Bitter				3,2
Piccante/Pungent				3,8
Verde foglia/green leaf				3,8
Verde erba/green grass				3,6
Dolce/Sweet				0,5
Fluidità/Fluidity				4,5
Erbe di campo/mild herbs				3
Mandorla				3
Agrume/citrus fruit				2,8
Netto d'oliva				0
Carciofo/artichoke				3,2
Erbe aromatiche/herbs				0
Altra frutta (e) frutta (e) matura				0
VALUTAZIONE PANEL				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/innaceto/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 Stracolto/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 PARAMETRI 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	0
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



Viale Del lavoro, 52

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