



# AiPO

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

**Committente:** **AGRICOLA MONTENIGO**
**Data:** 21/01/2021 11:39:24

**Commenti:**
**Categoria Merceologica:** OLIO DI OLIVA

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

**Descrizione / Etichetta:** FAVAROL BIOLOGICO

**Descrizione Sigillo:** tappo a vite

**Quantità Campione:** 100 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	0.24	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	6.65	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.66	U.A.	0.00	2.50
K270	0.13	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	14.65	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.31	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.05	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.08	%	0.00	0.00
AcStearico	2.33	%	0.50	5.00
AcOleico	72.34	%	55.00	83.00
AcLinoleico	7.89	%	3.50	21.00
AcArachico	0.37	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.73	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.28	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	362.85	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	4.42	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	6.74	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	110.12	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	85.33	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	35.80	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	56.02	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstrosio	13.21	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	383.66	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	27.93	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	411.59	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	8.66	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	8.82	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	17.48	mg/kg	0.00	75.00

**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: AGRICOLA MONTENIGO

Data ricevimento/Recived date: 20/01/2021

Data prova/Test date: 21/01/2021

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label: FAVAROL BIOLOGICO

Contenitore/sigillo-Description/seal: BOTTIGLIA IN VETRO CON TAPPO ANTIRABBOCCO

Quantità campione/Sample quantity: 100 ML

Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

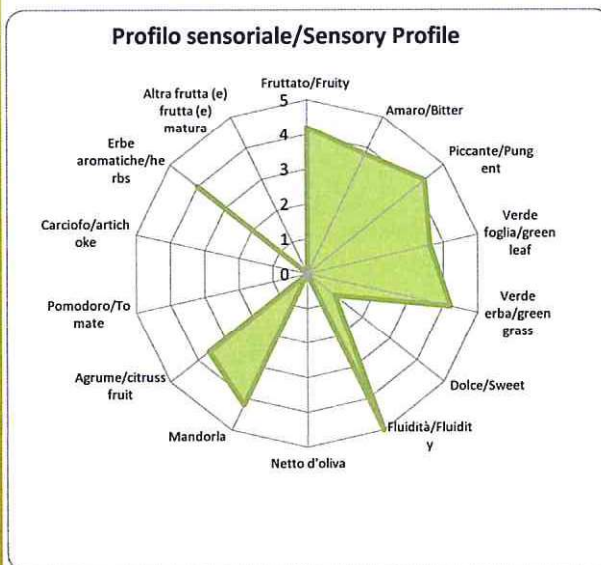
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

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*/ALUE
Fruttato/Fruity	matero	verde	X	4,2
Amaro/Bitter				3,8
Piccante/Pungent				4,3
Verde foglia/green leaf				3,6
Verde erba/green grass				4,2
Dolce/Sweet				1
Fluidità/Fluidity				5
Netto d'oliva				0
Mandorla				4,2
Agrume/citrus fruit				3,6
Pomodoro/Tomate				0
Carciofo/artichoke				0
Erbe aromatiche/herbs				4
Altra frutta (e) frutta (e) matura				0
<b>VALUTAZIONE PANEL</b>				<b>8</b>

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALORE*/ALUE
Riscaldamento/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
Cotto o Stracotto/Heated or burnt	0
Acqua di vegetazione/Vegetable water	0
Sparto/Esparto	0
Cetriolo/Cucumber	0
Lubrificante/Greasy	0



\* 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 matero 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 matero e/o piccante e/o amaro

<b>CONCLUSIONI:</b>	I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER: <b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</b> 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

OLIVA DOMESTICA



**AIPO**  
Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale Del lavoro, 52

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