



AIPÓ

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 11:37:11

Commenti:
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA

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

Descrizione / Etichetta: GRIGNANO 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	0.22	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	6.59	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.59	U.A.	0.00	2.50
K270	0.13	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	13.65	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.21	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.06	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.10	%	0.00	0.00
AcStearico	2.54	%	0.50	5.00
AcOleico	75.16	%	55.00	83.00
AcLinoleico	5.86	%	3.50	21.00
AcArachico	0.38	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.78	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.29	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	259.29	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	2.61	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	6.11	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	90.65	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	82.17	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	-1.39	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	41.33	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	11.96	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	384.73	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	28.39	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	413.12	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	8.14	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	6.08	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	14.22	mg/kg	0.00	75.00

Unità di misura:

ACIDITÀ: 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: GRIGNANO BIOLOGICO

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

Quantità campione/Sample quantity: 100 ML

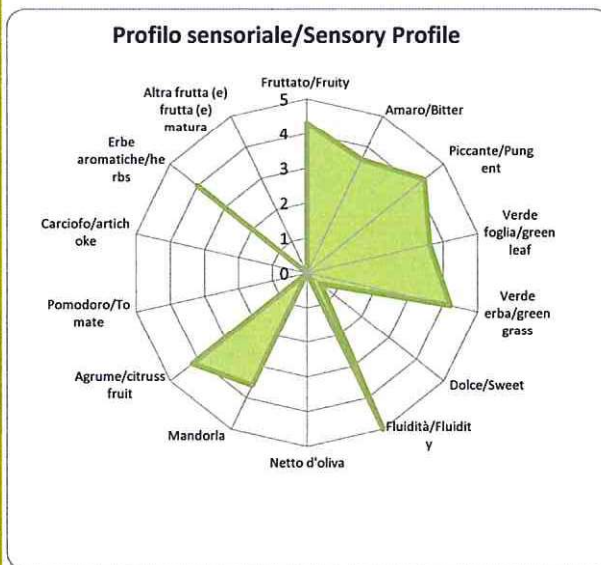
Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

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

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALOREN/ALUE
Riscaldamento/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Avvinato/innaceto/acid/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 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 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