1.673

Verona Iì, 14/12/2016

Committente:

SOC. AGR. PADUANELLI

Data ricevimento:

14/12/2016

Data prova 14/12/2016

Categoria Merceologica:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione

Etichetta campione:

LOTTO 2

Contenitore/sigillo

TAPPO A VITE

Quantità campione:

250 ML

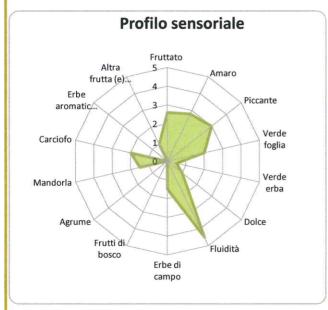
Imballaggio:

a cura del Commitente a cura del Commitente

Procedura campionamento: Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità

| ATTRIBUTI POSITIVI | | | | | |
|------------------------------------|--------|--|--|--|--|
| INTENSITA' DI PERCEZIONE* | VALORE | | | | |
| Fruttato maturo X verde X | 2,6 | | | | |
| Amaro | 2,8 | | | | |
| Piccante | 3 | | | | |
| Verde foglia | 2 | | | | |
| Verde erba | 0,5 | | | | |
| Dolce | 1 | | | | |
| Fluidità | 4,5 | | | | |
| Erbe di campo | 1,5 | | | | |
| Frutti di bosco | 0 | | | | |
| Agrume | 0 | | | | |
| Mandorla | 1,5 | | | | |
| Carciofo | 2 | | | | |
| Erbe aromatiche | 0 | | | | |
| Altra frutta (e) frutta (e) matura | 1 | | | | |
| VALUTAZIONE PANEL | 6,7 | | | | |

| ATTRIBUTI NEGATIVI | | | | |
|--------------------------------|--------|--|--|--|
| INTENSITA' DI PERCEZIONE* | VALORE | | | |
| Riscaldo/morchia | 0 | | | |
| Muffa/umidità/terra | 0 | | | |
| Avvinato/innacetito/acido/agro | 0 | | | |
| Olive gelate (legno umido) | 0 | | | |
| Rancido | 0 | | | |
| Metallico | 0 | | | |
| Fieno | 0 | | | |
| Verme | 0 | | | |
| Grossolano | 0 | | | |
| Salamoia | 0 | | | |
| Cotto o Stracotto | 0 | | | |
| Acqua di vegetazione | 0 | | | |
| Sparto | 0 | | | |
| Cetriolo | 0 | | | |
| Lubrificante | 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 = mediama 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

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

X

L'attributo fruttato può essere: verde e/o maturo e/o piccante e/o amaro

MATURO

Viale Del lavoro, 52

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

| | | _ |
|--------------|---|---|
| CONCLUSIONI: | I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER | : |

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

FRUTTATO:

TIPO FRUTTATO:

AMARO:

FRUTTATO O FRUTTATO LEGGERO

VERDE

AMARO O AMARO LEGGERO PICCANTE O PICCANTE LEGGERO

PICCANTE:

DIFETTI: NO

DOLCE: EQUILIBRATO: SI

NOTE:

Il Responsabile delle prove



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

Committente:

SOC. AGR. PADUANELLI

Data:

14/12/2016 17:37:13

Commenti:

Categoria Merceologica:

OLIO DI OLIVA

Prodotto Dichiarato:

OLIO E.V. DI OLIVA

Descrizione / Etichetta:

LOTTO 2

Descrizione Sigillo:

tappo a vite

Quantità Campione:

250 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> | Risultato | Unità di Misura | <u>Minimo</u> | Massimo |
|----------------------|-----------|-----------------|---------------|---------|
| Acidità | 0.21 | % AcOlei | 0.00 | 0.80 |
| Perossidi | 6.08 | meq O2/k | 0.00 | 20.00 |
| K232 | 1.87 | U.A. | 0.00 | 2.50 |
| K270 | 0.16 | U.A. | 0.00 | 0.22 |
| DeltaK | 0.00 | | 0.00 | 0.01 |
| AcPalmitico | 10.95 | % | 7.50 | 20.00 |
| AcPalmitoleico | 0.74 | % | 0.30 | 3.50 |
| AcEptadecanoico | 0.09 | % | 0.00 | 0.00 |
| AcEptadecenoico | 0.09 | % | 0.00 | 0.00 |
| AcStearico | 2.13 | % | 0.50 | 5.00 |
| AcOleico | 78.78 | % | 55.00 | 83.00 |
| AcLinoleico | 6.60 | % | 3.50 | 21.00 |
| AcArachico | 0.38 | % | 0.00 | 0.60 |
| AcLinolenico | 0.67 | % | 0.00 | 1.00 |
| AcEicosenoico | 0.36 | % | 0.00 | 0.40 |
| PolifenoliTot | 358.10 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| Idrossi-tirosolo | 9.66 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| Tirosolo | 10.53 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| DecarbOxmetil-oleuro | 106.19 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| DecarbOxmetil-ligstr | 69.33 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| Lignani | 85.93 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| AgliconeOleuropeina | 54.54 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| AgliconeLigstroside | 11.88 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| Tocoferoli | 57.53 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| Alfa-tocoferolo | 123.03 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| Beta+GammaTocoferolo | 5.49 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| Esteri Metilici | 5.69 | mg/Kg | 0.00 | 0.00 |
| Esteri Etilici | 4.90 | mg/Kg | 0.00 | 75.00 |
| Esteri MetilEtilici | 10.58 | 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



