

OLIVA DOMESTICA



AIPÒ

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

Committente: SOC. AGR. PADUANELLI SRL**Data:** 29/12/2017 16:41:24**Commenti:****Categoria Merceologica:** OLIO DI OLIVA**Prodotto Dichiarato:** *OLIO E.V. DI OLIVA***Descrizione / Etichetta:** 2017/18 LOTTO 001**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>	<u>Risultato</u>	<u>Unità di Misura</u>	<u>Minimo</u>	<u>Massimo</u>
Acidità	0.16	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	4.62	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.97	U.A.	0.00	2.50
K270	0.17	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	9.43	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	0.58	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.08	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.10	%	0.00	0.00
AcStearico	2.23	%	0.50	5.00
AcOleico	80.58	%	55.00	83.00
AcLinoleico	5.99	%	3.50	21.00
AcArachico	0.38	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.62	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.39	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	410.20	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	15.11	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	15.04	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	105.52	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	69.03	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	103.68	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	67.25	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	12.15	mg/kg	0.00	0.00
Tocoferoli	44.24	mg/kg	0.00	0.00
Alfa-tocoferolo	96.64	mg/kg	0.00	0.00
Beta+GammaTocoferolo	2.10	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	4.75	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	3.64	mg/Kg	0.00	75.00
Esteri MetilEtilici	8.39	mg/kg	0.00	0.00

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



OLIVA D'OMES.PCA



AIPO

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

Committente: SOC. AGR. PADUANELLI SRL

Data: 29/12/2017 16:43:26

Commenti:

Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA

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

Descrizione / Etichetta: 2017/18 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>	<u>Risultato</u>	<u>Unità di Misura</u>	<u>Minimo</u>	<u>Massimo</u>
Acidità	0.17	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	4.25	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.86	U.A.	0.00	2.50
K270	0.15	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	9.36	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	0.56	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.08	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.09	%	0.00	0.00
AcStearico	2.13	%	0.50	5.00
AcOleico	80.63	%	55.00	83.00
AcLinoleico	6.21	%	3.50	21.00
AcArachico	0.38	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.64	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.39	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	293.76	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	12.95	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	13.84	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	67.35	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	53.59	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	101.50	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	54.39	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstrosiede	11.30	mg/kg	0.00	0.00
Tocoferoli	18.62	mg/kg	0.00	0.00
Alfa-tocoferolo	76.75	mg/kg	0.00	0.00
Beta+GammaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	3.14	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	3.80	mg/Kg	0.00	75.00
Esteri MetilEtilici	6.94	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



Committente/client: SOC. AGR. PADUANELLI SRL

Data ricevimento/Recived date: 29/12/2017

Data prova/Test date: 29/12/2017

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample Etichetta campione/Description/label: 2017/18 LOTTO 001

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

Quantità campione/Sample quantity: 250 ML

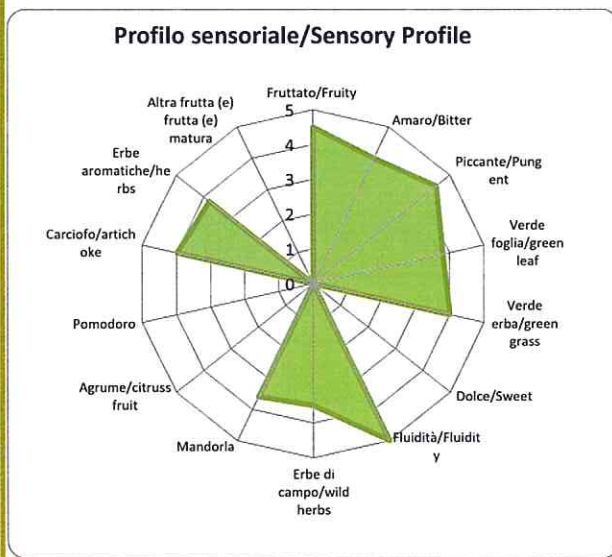
Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

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 <input type="checkbox"/> maturo <input type="checkbox"/> verde <input checked="" type="checkbox"/>	4,5
Amaro/Bitter	4
Piccante/Pungent	4,5
Verde foglia/green leaf	3,8
Verde erba/green grass	4
Dolce/Sweet	0
Fluidità/Fluidity	5
Erbe di campo/wild herbs	3,5
Mandorla	3,6
Agrume/citrus fruit	0
Pomodoro	0
Carciofo/artichoke	4
Erbe aromatiche/herbs	3,8
Altra frutta (e) frutta (e) matura	0
VALUTAZIONE PANEL/EVALUATION PANEL	8,3

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/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 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 MATURO 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



Committente/client: SOC. AGR. PADUANELLI SRL

Data ricevimento/Recived date: 29/12/2017

Data prova/Test date: 29/12/2017

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample Etichetta campione/Description/label: 2017/18 LOTTO 002

Contenitore/sgillo-Description/seal: BOTTIGLIA IN VETRO CON TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity: 250 ML

Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

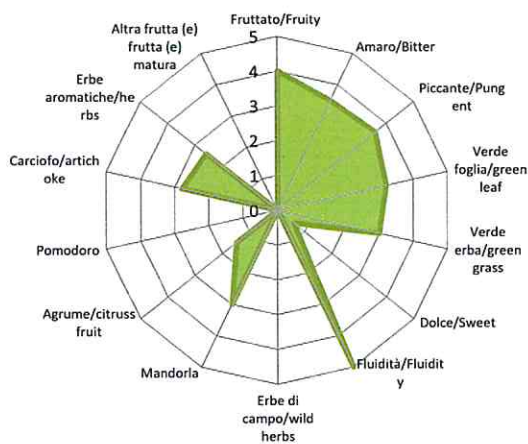
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

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	matturo	verde	X	4
Amaro/Bitter				3,5
Piccante/Pungent				3,6
Verde foglia/green leaf				3,2
Verde erba/green grass				3
Dolce/Sweet				0,6
Fluidità/Fluidity				5
Erbe di campo/wild herbs				0
Mandorla				3
Agrume/citrus fruit				1,5
Pomodoro				0
Carciofo/artichoke				2,8
Erbe aromatiche/herbs				2,6
Altra frutta (e) frutta (e) matura				0
VALUTAZIONE PANEL/EVALUATION 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/innacitato/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

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 matturo 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 matturo 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 MATURO
	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

