



# AIPÓ

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

**Committente:** SOC. AGR. PADUANELLI s.r.l. n°1

Data: 20/01/2012 11:19:30

Commenti:

Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA

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

Descrizione / Etichetta:

Descrizione Sigillo: tappo a vite

Quantità Campione:

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	0.25	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	6.10	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.75	U.A.	0.00	2.50
K270	0.14	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	10.23	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	0.42	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.10	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.11	%	0.00	0.00
AcStearico	1.98	%	0.50	5.00
AcOleico	78.08	%	55.00	83.00
AcLinoleico	7.35	%	3.50	21.00
AcArachico	0.41	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.65	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.36	%	0.00	0.40
Polifenoli	405.41	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	3.80	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	62.67	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	24.99	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	48.95	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	46.51	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	1.30	mg/kg	0.00	0.00
Tocoferoli	3.61	mg/kg	0.00	0.00
Alfa-tocoferolo	196.18	mg/kg	0.00	0.00
Beta+GammaTocoferolo	5.60	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	1.33	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	1.42	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Metil Etilici	4.23	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

OLIVA DOMESTICA



# AIPO

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

**Committente:** SOC. AGR. PADUANELLI s.r.l. n°2

Data: 20/01/2012 11:21:41

Commenti:

Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA

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

Descrizione / Etichetta:

Descrizione Sigillo: tappo a vite

Quantità Campione:

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	0.21	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	5.23	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.73	U.A.	0.00	2.50
K270	0.15	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	10.25	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	0.42	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.10	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.11	%	0.00	0.00
AcStearico	1.90	%	0.50	5.00
AcOleico	79.18	%	55.00	83.00
AcLinoleico	6.31	%	3.50	21.00
AcArachico	0.42	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.67	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.37	%	0.00	0.40
Polifenoli	444.51	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	0.42	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	2.33	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	93.20	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	29.12	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	58.23	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	51.95	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	3.51	mg/kg	0.00	0.00
Tocoferoli	26.48	mg/kg	0.00	0.00
Alfa-tocoferolo	194.96	mg/kg	0.00	0.00
Beta+GammaTocoferolo	10.04	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	2.67	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	2.62	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Metil Etilici	6.57	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



Committente: SOC. AGR. PADUANELLI

Data ricevimento: 19/01/2012

Data prova: 20/01/2012

Categoria Merceologica: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione: CAMPIONE N. 1

Etichetta campione:

Contenitore/sigillo: LATTA

Quantità campione: 250 ML

Imballaggio: a cura del Committente

Procedura campionamento: a cura del Committente

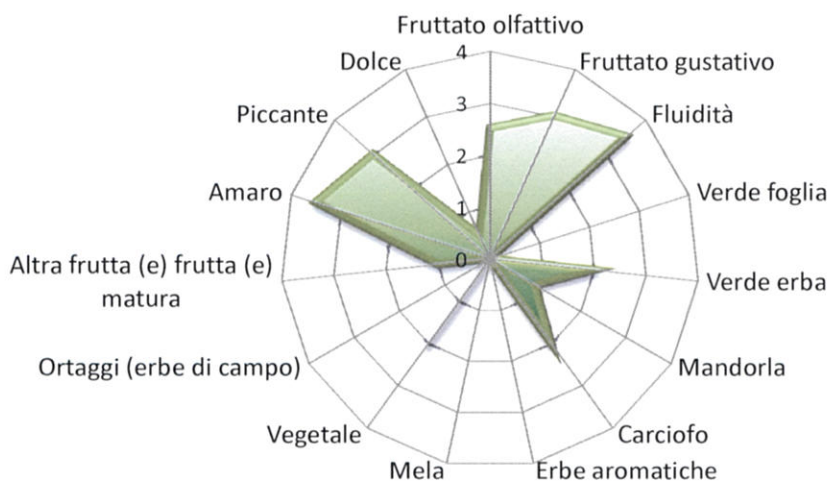
Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità

ATTRIBUTI POSITIVI					
INTENSITA' DI PERCEZIONE*				VALORE	
Fruttato olfattivo	matturo	X	verde	X	2,5
Fruttato gustativo	matturo	X	verde	X	3
Fluidità					3,5
Verde foglia					0
Verde erba					2
Mandorla					1
Carciofo					2
Erbe aromatiche					0
Mela					0
Vegetale					2
Ortaggi (erbe di campo)					0
Altra frutta (e) frutta (e) matura					1
Amaro					3,5
Piccante					3
Dolce					0,5
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					<b>7,4</b>

ATTRIBUTI NEGATIVI	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*	VALORE
Agro/avvinato/innacetito	0
Grossolano	0
Metallico	0
Muffa/umidità	0
Morchia	0
Riscaldamento	0
Rancido	0
Ossidato	0
Astringente	0
Altro	0
Altro	0

\* 0 = assenza totale 1 = appena percepito 2 = leggera 3 = media 4 = grande 5 = estrema

### Profilo sensoriale



### CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere i valori conformi a quanto previsto per l'olio extra vergine di oliva. Olio dal fruttato medio con piacevoli note vegetali di mandorla e carciofo confermate anche in bocca. All'assaggio prevalenza della note amare e piccanti seppur in armonia. Buono l'equilibrio olfatto / gustativo. Difetti assenti.

Il Responsabile delle prove



OLIVA DOMESTICA



**A.I.P.O.**  
Associazione Interregionale  
Produttori Olivicoltori

Viale Del lavoro, 52

37135 Verona  
Tel 045 8678260  
Fax 045 8034468  
aipo.verona@libero.it

**Committente:** SOC. AGR. PADUANELLI

Data ricevimento: 19/01/2012

Data prova: 20/01/2012

Categoria Merceologica: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

**Descrizione campione** CAMPIONE N. 2

Etichetta campione:

Contenitore/sigillo LATTA

Quantità campione: 250 ML

Imballaggio: a cura del Committente

Procedura campionamento: a cura del Committente

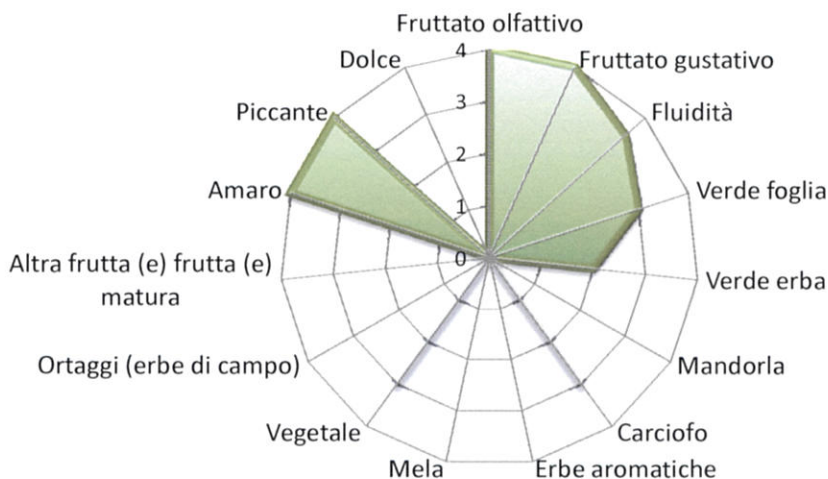
Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità

ATTRIBUTI POSITIVI				
INTENSITA' DI PERCEZIONE*				VALORE
Fruttato olfattivo	matturo	verde	X	4
Fruttato gustativo	matturo	verde	X	4
Fluidità				3,5
Verde foglia				3
Verde erba				2
Mandorla				0
Carciofo				3
Erbe aromatiche				0
Mela				0
Vegetale				3
Ortaggi (erbe di campo)				0
Altra frutta (e) frutta (e) matura				0
Amaro				4
Piccante				4
Dolce				0
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>				<b>7,9</b>

ATTRIBUTI NEGATIVI	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*	VALORE
Agro/avvinato/innacetito	0
Grossolano	0
Metallico	0
Muffa/umidità	0
Morchia	0
Riscaldamento	0
Rancido	0
Ossidato	0
Astringente	0
Altro	0
Altro	0

\* 0 = assenza totale 1 = appena percepito 2 = leggera 3 = media 4 = grande 5 = estrema

### Profilo sensoriale



### CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere i valori conformi a quanto previsto per l'olio extra vergine di oliva. Olio dal fruttato intenso con note piacevoli di carciofo riscontrate anche in bocca. All'assaggio prevalenza della note amare e piccanti in ottima armonia. Buono l'equilibrio olfatto / gustativo. Difetti assenti.

Il Responsabile delle prove



OLIVA DOMESTICA



AIPÒ

Associazione Interregionale  
Produttori Olivicultori

Viale Del lavoro, 52

37135 Verona  
Tel 045 8678260  
Fax 045 8034468  
aipo.verona@libero.it