

Committente/client: SOC AGR PADUANELLI

Data ricevimento/Received date: 10/02/2020

Data prova/Test date: 14/02/2020

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample Etichetta campione/Description/label: LOTTO 02

Contenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity: 250 ML

Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

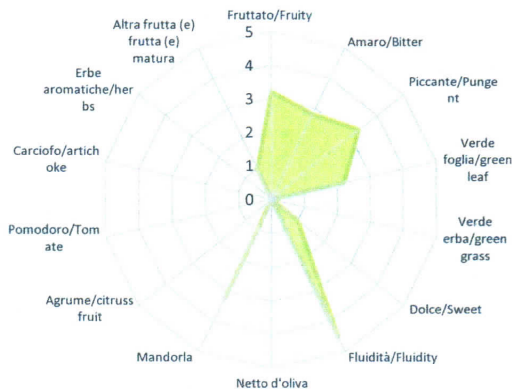
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

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		VALORE/ALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*		
Fruttato/Fruity	matturo <input checked="" type="checkbox"/> verde	3,2
Amaro/Bitter		2,8
Piccante/Pungent		3,3
Verde foglia/green leaf		2,2
Verde erba/green grass		0
Dolce/Sweet		1
Fluidità/Fluidity		4,5
Netto d'oliva		0
Mandorla		3,2
Agrume/citrus fruit		0
Pomodoro/Tomate		0
Carciofo/artichoke		0
Erbe aromatiche/herbs		0
Altra frutta (e) frutta (e) matura		1
VALUTAZIONE PANEL		7

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES		VALORE/ALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*		
Riscaldamento/morchia-Fusty/muddy sediment		0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy		0
Avvinato/innaceto/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 MATTURO <input checked="" type="checkbox"/> AMARO: AMARO O AMARO LEGGERO 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



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

Committente: SOC. AGR. PADUANELLI
Data: 12/02/2020 14:54:18
Commenti:
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
Descrizione / Etichetta: LOTTO 02
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	0.25	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	5.90	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.56	U.A.	0.00	2.50
K270	0.12	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	10.72	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	0.66	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.03	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.01	%	0.00	0.00
AcStearico	1.97	%	0.50	5.00
AcOleico	78.43	%	55.00	83.00
AcLinoleico	6.66	%	3.50	21.00
AcArachico	0.35	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.72	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.37	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	384.30	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	6.68	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	11.81	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	108.20	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	81.22	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	102.35	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	60.29	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	12.59	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	174.04	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	6.93	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	180.97	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	10.58	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	2.81	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	13.39	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

