



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

AIPÒ

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

Committente: SOC. AGR. PADUANELLI
Data: 16/01/2019 12:06:34
Commenti:
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
Descrizione / Etichetta: LOTTO 1
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 | 0.24 | % AcOlei | 0.00 | 0.80 |
| Perossidi | 6.49 | meq O2/k | 0.00 | 20.00 |
| K232 | 1.65 | U.A. | 0.00 | 2.50 |
| K270 | 0.09 | U.A. | 0.00 | 0.22 |
| DeltaK | 0.00 | | 0.00 | 0.01 |
| AcPalmitico | 8.71 | % | 7.50 | 20.00 |
| AcPalmitoleico | 0.40 | % | 0.30 | 3.50 |
| AcEptadecanoico | 0.08 | % | 0.00 | 0.00 |
| AcEptadecenoico | 0.09 | % | 0.00 | 0.00 |
| AcStearico | 2.68 | % | 0.50 | 5.00 |
| AcOleico | 80.26 | % | 55.00 | 83.00 |
| AcLinoleico | 6.40 | % | 3.50 | 21.00 |
| AcArachico | 0.45 | % | 0.00 | 0.60 |
| AcLinolenico | 0.62 | % | 0.00 | 1.00 |
| AcEicosenoico | 0.35 | % | 0.00 | 0.40 |
| PolifenoliTot | 310.67 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| Idrossi-tirosolo | 25.14 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| Tirosolo | 23.33 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| DecarbOxmetil-oleuro | 85.14 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| DecarbOxmetil-ligstr | 66.12 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| Lignani | 83.48 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| AgliconeOleuropeina | 74.38 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| AgliconeLigstroside | 20.07 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| Tocoferoli | 0.00 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| Alfa-tocoferolo | 35.64 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| Beta+GammaTocoferolo | 0.00 | mg/kg | 0.00 | 0.00 |
| Esteri Metilici | 0.00 | mg/Kg | 0.00 | 0.00 |
| Esteri Etilici | 8.09 | mg/Kg | 0.00 | 75.00 |
| Esteri MetilEtilici | 6.06 | 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

Data ricevimento/Received date: 16/01/2019

Data prova/Test date: 16/1/2019

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label: LOTTO 1

Contenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity: 250 ML

Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

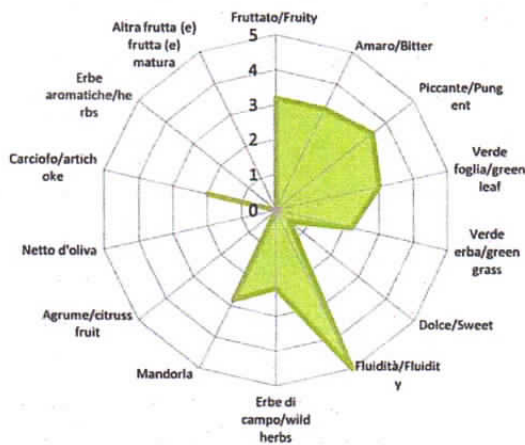
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

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 | | | | | |
|--|---------|---|--------------|---|------------|
| INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION* | | | VALORE/VALUE | | |
| Fruttato/Fruity | matturo | X | verde | X | 3,2 |
| Amaro/Bitter | | | | | 3,2 |
| Piccante/Pungent | | | | | 3,5 |
| Verde foglia/green leaf | | | | | 3 |
| Verde erba/green grass | | | | | 2,2 |
| Dolce/Sweet | | | | | 0,5 |
| Fluidità/Fluidity | | | | | 5 |
| Erbe di campo/wild herbs | | | | | 2,2 |
| Mandorla | | | | | 2,8 |
| Agrume/citrus fruit | | | | | 0 |
| Netto d'oliva | | | | | 0 |
| Carciofo/artichoke | | | | | 2 |
| Erbe aromatiche/herbs | | | | | 0 |
| Altra frutta (e) frutta (e) matura | | | | | 0 |
| VALUTAZIONE PANEL | | | | | 7,8 |

| 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/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 PARAMETRI 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 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