



Committente/client: **MATE**

Data prova/Test date: 14/12/2022

Categoria Merceologica/Merchandise category:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

MATE BLEND BIO

Etichetta campione/Description/label:

Contenitore/sigillo-Description/seal:

TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity:

500 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

Procedura campionamento/Sampling procedure:

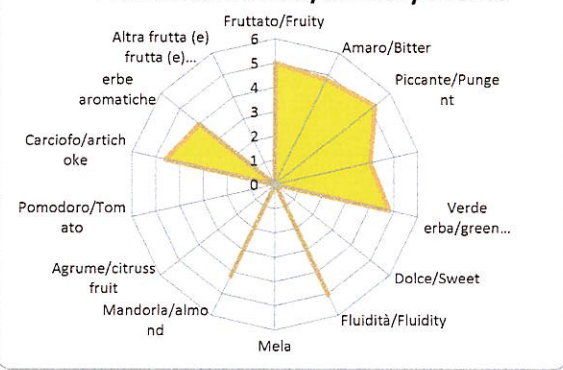
a cura del Committente

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/ VALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*		
Fruttato/Fruity	verde X maturo	5
Amaro/Bitter		4,8
Piccante/Pungent		5,2
Verde foglia/green leaf		4
Verde erba/green grass		4,8
Dolce/Sweet		0
Fluidità/Fluidity		5
Mela		0
Mandorla/almond	verde X secca	4,2
Agrume/citrus fruit		0
Pomodoro/Tomato		0
Carciofo/artichoke		4,6
erbe aromatiche		4
Altra frutta (e) frutta (e) matura		0
VALUTAZIONE PANEL		8,1

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES		VALORE/ VALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*		
Riscaldamento/morchia-Fusty/muddy sediment		0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy		0
Avvinato/innaceto/acid/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 < 2 punti al fruttato
Squilibrato = mediana amaro e/o piccante > 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

