



Committente/client: **ORNA DOO**

Data prova/Test date: 24/11/2021

Categoria Merceologica/Merchandise category:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared:

OLIO DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label:

MATE PROFESSIONAL BLEND

Contenitore/sigillo-Description/seal:

TAPPO ANTIRABBOCCO

Quantità campione/Sample quantity:

250 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

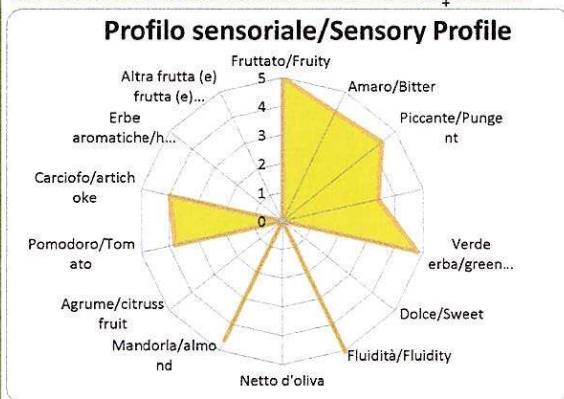
Procedura campionamento/Sampling procedure:

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	verde	X	matturo	5
Amaro/Bitter				4,2
Piccante/Pungent				4,4
Verde foglia/green leaf				3,4
Verde erba/green grass				4,8
Dolce/Sweet				0
Fluidità/Fluidity				5
Netto d'oliva				0
Mandorla/almond	verde	X	secca	4,6
Agrume/citrus fruit				0
Pomodoro/Tomato				3,8
Carciofo/artichoke				4
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-	0
Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet)	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 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 0
	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





AiPO

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

Committente: ORNA DOO
Data: 19/11/2021 12:12:40
Commenti: MATE PROFESSIONAL BLEND
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
Descrizione / Etichetta: BIO
Descrizione Sigillo: TAPPO ANTIRABBOCCO
Quantità Campione: 2502 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	4.54	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.79	U.A.	0.00	2.50
K270	0.14	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	13.82	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.36	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.05	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.09	%	0.00	0.00
AcStearico	2.36	%	0.50	5.00
AcOleico	74.12	%	55.00	83.00
AcLinoleico	6.93	%	3.50	21.00
AcArachico	0.34	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.77	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.27	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	446.45	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	0.50	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	3.60	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	149.00	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	77.82	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	33.13	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	56.73	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	10.80	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	407.37	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	31.10	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	438.47	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	8.75	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	7.97	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	16.72	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
