



AiPO

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

Committente: AGRICOLA SWISS OLIVES
Data: 15/10/2021 14:10:11
Commenti:
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
Descrizione / Etichetta: A
Descrizione Sigillo: TAPPO ANTIRABBOCCO
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	4.98	meq O2/k	0.00	20.00
K232	2.23	U.A.	0.00	2.50
K270	0.17	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	17.01	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.78	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.05	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.10	%	0.00	0.00
AcStearico	2.30	%	0.50	5.00
AcOleico	67.94	%	55.00	83.00
AcLinoleico	9.83	%	3.50	21.00
AcArachico	0.33	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.73	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.25	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	815.60	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	1.05	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	6.11	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	235.41	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	113.10	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	59.54	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	102.61	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	14.50	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	508.01	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	39.54	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	547.55	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	10.53	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	8.68	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	19.21	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





Committente/client: **AGRICOLA SWISS OLIVES**

Data prova/Test date: 15/10/2021

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO DI OLIVA

Descrizione campione/sample A

Etichetta campione/Description/label:

Contenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO ANTIRABBOCCO

Quantità campione/Sample quantity: 250 ML

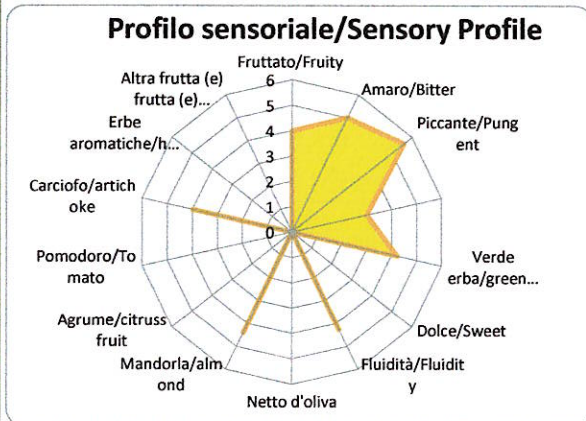
Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

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 E/VALUE	
Fruttato/Fruity	verde	X	matturo	4
Amaro/Bitter				5
Piccante/Pungent				5,6
Verde foglia/green leaf				3
Verde erba/green grass				4,2
Dolce/Sweet				0
Fluidità/Fluidity				4,2
Netto d'oliva				0
Mandorla/almond	verde	X	secca	4,4
Agrume/citrus fruit				0
Pomodoro/Tomato				0
Carciofo/artichoke				4
Erbe aromatiche/herbs				0
Altra frutta (e) frutta (e) matura				0
VALUTAZIONE PANEL			7,7	

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALORE /VALUE
Riscaldo/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

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 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

