



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

Committente: FRANTOIO OLEARIO BIGUCCI**Data:** 12/11/2020 14:11:36**Commenti:** 11/11/2020**Categoria Merceologica:** OLIO DI OLIVA**Prodotto Dichiarato:** *OLIO E.V. DI OLIVA***Descrizione / Etichetta:** BOTTE 14**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	5.94	meq O2/kg	0.00	20.00
K232	1.72	U.A.	0.00	2.50
K270	0.13	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	14.22	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.26	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.05	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.07	%	0.00	0.00
AcStearico	2.09	%	0.50	5.00
AcOleico	70.14	%	55.00	83.00
AcLinoleico	10.37	%	3.50	21.00
AcArachico	0.35	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.74	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.30	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	564.97	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	2.71	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	9.03	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	141.88	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	104.56	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	69.56	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	77.17	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	11.61	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	319.14	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	17.34	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	336.48	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	10.16	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	8.70	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	18.86	mg/kg	0.00	75.00

Unità di misura:

ACIDITÀ 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 la incertezza di misura, riferirsi al valore SECV (Standard error of cross validation) della calibrazione usata.

Committente/client: FRANTOIO OLEARIO BIGUCCI

Data ricevimento/Received date: 12/11/2020

Data prova/Test date: 14/11/2020

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label: BOTTE 14 11/11/2020

Contenitore/sigillo-Description/seal:

TAPPO ANTIRABBOCCO

Quantità campione/Sample quantity:

250 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

Procedura campionamento/Sampling procedure:

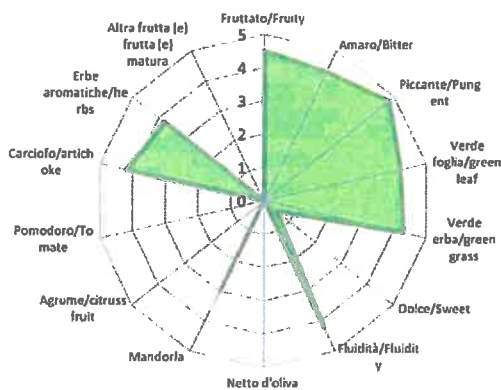
a cura del Committente

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					VALORE/VALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*					
Fruttato/Fruity	matturo	verde	X	4,5	
Amaro/Bitter				4,3	
Piccante/Pungent				4,8	
Verde foglia/green leaf				4,2	
Verde erba/green grass				4,3	
Dolce/Sweet				0,5	
Fluidità/Fluidity				4,2	
Netto d'oliva				0	
Mandorla				3	
Agrume/citrus fruit				0	
Pomodoro/Tomato				0	
Carciofo/artichoke				4,2	
Erbe aromatiche/herbs				3,8	
Altra frutta (e) frutta (e) matura				0	
VALUTAZIONE PANEL				8	

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/innaccolato/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 ≤ 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 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:

OLIVA DOMESTICA



Associazione Interregionale
Produttori Olivicoli

Viale Del Lavoro, 52

37135 Verona
www.aiपोverona.it

