



AIPO

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

Committente: FRANTOIO OLEARIO BIGUCCI

Data: 24/02/2022 12:47:23

Commenti:

Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA

Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*

Descrizione / Etichetta: GOCCIA DI FRANTOIO

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	0.16	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	7.33	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.90	U.A.	0.00	2.50
K270	0.14	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	14.93	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.40	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.05	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.06	%	0.00	0.00
AcStearico	2.20	%	0.50	5.00
AcOleico	70.41	%	55.00	83.00
AcLinoleico	9.69	%	3.50	21.00
AcArachico	0.36	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.74	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.27	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	363.62	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	8.07	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	8.93	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	75.19	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	74.82	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	54.15	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	55.74	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	13.59	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	388.71	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	31.16	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	419.87	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	9.79	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	9.45	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	19.25	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 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





AIPÒ
Associazione Interregionale
Produttori Olivicoli

Committente/client:

FRANTOIO OLEARIO BIGUCCI

Data prova/Test date: 08/03/2022

Categoria Merceologica/Merchandise category:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label:

GOCCIA DI FRANTOIO

Contenitore/sigillo-Description/seal:

BOTTIGLIA IN VETRO CON TAPPO ANTIRABBOCCO

Quantità campione/Sample quantity:

250 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

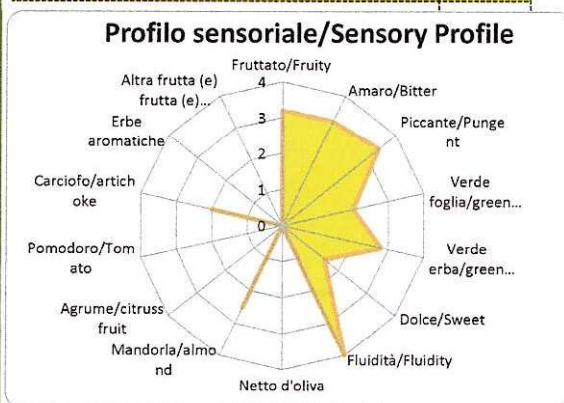
Procedura campionamento/Sampling procedure:

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	3,2
Amaro/Bitter			3,2
Piccante/Pungent			3,4
Verde foglia/green leaf			2
Verde erba/green grass			2,8
Dolce/Sweet			1,5
Fluidità/Fluidity			4
Netto d'oliva			0
Mandorla/almond	verde	X	2,5
Agrume/citrus fruit			0
Pomodoro/Tomato			0
Carciofo/artichoke			2
Erbe aromatiche			0
Altra frutta (e) frutta (e) matura			0
VALUTAZIONE PANEL			7,7

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALORE/ALUE
Riscaldamento/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Avvinato/rinacciato/rancido/rancid	0
Uve grinate (negro/umido/rancido/terribili/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



* 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 PARAMETRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	
CONCLUSIONI:	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

