



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 12:52:50
Commenti:
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
Descrizione / Etichetta: NOSTROLIO
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	6.41	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.92	U.A.	0.00	2.50
K270	0.14	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	13.93	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.31	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.03	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.04	%	0.00	0.00
AcStearico	2.09	%	0.50	5.00
AcOleico	72.63	%	55.00	83.00
AcLinoleico	8.74	%	3.50	21.00
AcArachico	0.33	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.70	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.28	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	546.59	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	6.27	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	6.66	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	141.43	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	89.83	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	80.52	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	67.79	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	13.19	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	354.51	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	30.90	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	385.41	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	12.89	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	11.59	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	24.49	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




AIPO

 Associazione Interregionale
 Produttori Olivicoltori

 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: NOSTROLIO

Contenitore/sigillo-Description/seal:

BOTTIGLIA IN VETRO CON TAPPO ANTIRABBOCCO

Quantità campione/Sample quantity:

250 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

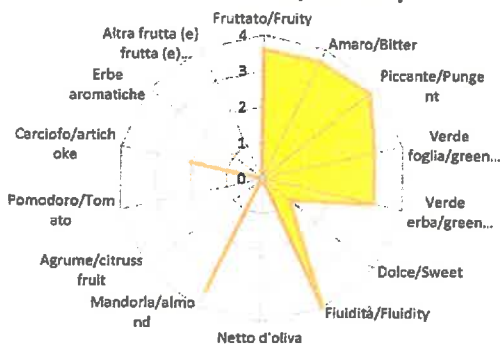
Procedura campionamento/Sampling procedure:

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 immaturo	3,6
Amaro/Bitter			3,6
Piccante/Pungent			3,8
Verde foglia/green leaf			3,2
Verde erba/green grass			3,2
Dolce/Sweet			1
Fluidità/Fluidity			4
Netto d'oliva			0
Mandorla/almond	verde	X secca	3,5
Agrume/citrus fruit			0
Pomodoro/Tomato			0
Carciofo/artichoke			2
Erbe aromatiche			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/miracetto/racido/drago	0
Uve gialle (negro) immaturo/rustic/immature (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

*** Leggende:**

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

