

Informazioni del campione

Prodotto	STANDARD
Data	14-11-2023
Rapporto di prova n°	23530
2- Categoria merceologica	OLIO DI OLIVA
3- Prodotto dichiarato	OLIO E. V. DI OLIVA
4- Descrizione / Etichetta	3A SPREMITURA 11/2023
5- Descrizione sigillo	TAPPO A VITE
6- Quantità campione	0,500 LT
1- Committente	TENUTA LE SCHIAVE

Parametro	Risultato/Unità di misura	Minimo	Massimo
Acidità	0.19 %		0.8
Perossidi	8.50 meq/kg		20
K232	1.66 Absorbance Units		2.5
K270	0.13 Absorbance Units		0.22
DeltaK	0.004		0.01
Ac. Miristico	0.01 %		0.05
Ac. Palmitico	12.52 %	7.5	20
Ac. Palmitoleico	1.03 %	0.3	3.5
Ac. Eptadecanoico	0.04 %		
Ac. Eptadecenoico	0.08 %		0.3
Ac. Stearico	2.64 %	0.5	5
Ac. Oleico	75.42 %	55	83
Ac. Linoleico	6.44 %	3.5	21
Ac. Arachico	0.41 %		0.6
Ac. Linolenico	0.81 %		1
Ac. Eicosenoico	0.29 %		0.4
Ac. Beenico	0.13 %		0.2
Ac. Lignocerico	0.05 %		0.2
Isomeri Trans Oleici	0.03 %		

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 NIRS DS2500Liquid sn 91885715.

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.

Esteri Etilici	4.30 mg/kg
Esteri Metilici	3.86 mg/kg
PolifenoliTOT	252.96 mg/kg
TocoferoliTOT	426.64 mg/kg
IdrossiTirosolo	6.36 mg/kg
Tirosolo	0.00 mg/kg
Lignani	13.06 mg/kg
AgliconeOleuropeina	0.00 mg/kg
AgliconeLigostroside	0.00 mg/kg
Alfatocoferolo	675.79 mg/kg
BetaGamaTocoferolo	57.47 mg/kg

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 NIRS DS2500Liquid sn 91885715.

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



Comune di Verona e il territorio del Comune di Verona
REGG. (UE) 611-615/2014 e s.m.i.

II annualità 2022



Committente/Client:

TENUTA LE SCHIAVE

Data prova/Test date: 17/11/2023

Categoria Merceologica/Merchandise category:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label:

3A SPREMITURA 11/2023

Contenitore/sigillo-Description/seal:

TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity:

500 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

Procedura campionamento/Sampling procedure:

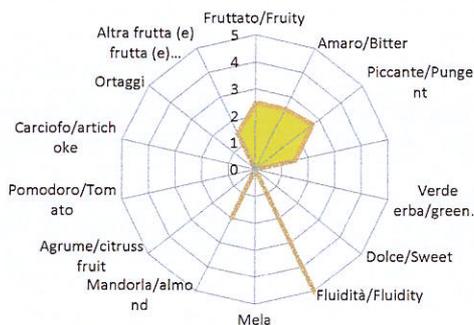
a cura del Committente

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	X	2,5
Amaro/Bitter					2,5
Piccante/Pungent					2,7
Verde foglia/green leaf					1,5
Verde erba/green grass					0
Dolce/Sweet					0
Fluidità/Fluidity					5
Mela					0
Mandorla/almond	verde	X	secca		2
Agrume/citrus fruit					0
Pomodoro/Tomato					0
Carciofo/artichoke					0
Ortaggi					0
Altra frutta (e) frutta (e) matura					1,5
VALUTAZIONE PANEL				7	

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/innacetito/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 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	
FRUTTATO:	FRUTTATO O FRUTTATO LEGGERO
TIPO FRUTTATO:	VERDE X MATURO X
AMARO:	AMARO O AMARO LEGGERO
PICCANTE:	PICCANTE O PICCANTE LEGGERO
DOLCE:	NO
EQUILIBRATO:	SI
DIFETTI:	NO

NOTE:

Il Responsabile delle prove/The Head of proof

