

**Informazioni del campione**

Prodotto	AVANZATO
Data	20-10-2023
Rapporto di prova n°	23194
2- Categoria merceologica	OLIO DI OLIVA
3- Prodotto dichiarato	OLIO E. V. DI OLIVA
4- Descrizione / Etichetta	1A SPREMITURA SARCEDO DOP 10/2023
5- Descrizione sigillo	TAPPO IN PLASTICA
6- Quantità campione	0,500 LT
1- Committente	SOC AGR TENUTA LE SCHIAVE

Parametro	Risultato/Unità di misura	Minimo	Massimo
Acidità	0.21 %		0.8
Perossidi	6.69 meq/kg		20
K232	1.50 Absorbance Units		2.5
K270	0.13 Absorbance Units		0.22
DeltaK	0.001		0.01
Ac. Miristico	0.01 %		0.05
Ac. Palmitico	12.75 %	7.5	20
Ac. Palmitoleico	1.08 %	0.3	3.5
Ac. Eptadecanoico	0.06 %		
Ac. Eptadecenoico	0.13 %		0.3
Ac. Stearico	2.58 %	0.5	5
Ac. Oleico	75.12 %	55	83
Ac. Linoleico	6.32 %	3.5	21
Ac. Arachico	0.46 %		0.6
Ac. Linolenico	0.84 %		1
Ac. Eicosenoico	0.32 %		0.4
Ac. Beenico	0.15 %		0.2
Ac. Lignocerico	0.07 %		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.

<b>Esteri Etilici</b>	<b>7.72 mg/kg</b>	
<b>Esteri Metilici</b>	<b>3.49 mg/kg</b>	
<b>Colesterolo</b>	<b>0.20 %</b>	<b>0.5</b>
<b>Brassicasterolo</b>	<b>0.01 %</b>	<b>0.1</b>
<b>Campesterolo</b>	<b>2.72 %</b>	<b>4</b>
<b>Campestanolo</b>	<b>0.11 %</b>	
<b>Stigmasterolo</b>	<b>0.29 %</b>	
<b>Clerosterolo</b>	<b>1.32 %</b>	<b>0.5</b>
<b>Betasitosterolo</b>	<b>86.62 %</b>	<b>93</b>
<b>Sitostanolo</b>	<b>1.12 %</b>	
<b>D5 Avenasterolo</b>	<b>0.23 %</b>	
<b>D7 Stigmastenolo</b>	<b>0.27 %</b>	<b>0.5</b>
<b>D7 Avenasterolo</b>	<b>0.52 %</b>	
<b>Steroli Totali</b>	<b>1585.59 mg/kg</b>	<b>1000</b>
<b>D7 Campesterolo</b>	<b>2.49 %</b>	
<b>MOSHPOSH1050</b>	<b>1.89 mg/kg</b>	
<b>MOAH1050</b>	<b>0.00 mg/kg</b>	
<b>Cere</b>	<b>67.49 mg/kg</b>	<b>250</b>
<b>Ftalati</b>	<b>2.64 mg/kg</b>	
<b>Pirofeofitina a</b>	<b>0.03 mg/kg</b>	
<b>PolifenoliTOT</b>	<b>328.70 mg/kg</b>	
<b>TocoferoliTOT</b>	<b>421.37 mg/kg</b>	
<b>ECN Diff</b>	<b>0.02 %</b>	<b>0.2</b>
<b>ECN42 reale</b>	<b>0.00 %</b>	
<b>ECN42 teorico</b>	<b>0.41 %</b>	
<b>IdrossiTirosolo</b>	<b>5.20 mg/kg</b>	
<b>Tirosolo</b>	<b>0.00 mg/kg</b>	
<b>Lignani</b>	<b>25.18 mg/kg</b>	

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.

<b>AgliconeOleuropeina</b>	<b>18.93 mg/kg</b>
<b>AgliconeLigostroside</b>	<b>0.00 mg/kg</b>
<b>Alfatocoferolo</b>	<b>650.37 mg/kg</b>
<b>BetaGamaTocoferolo</b>	<b>54.18 mg/kg</b>

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.



Organismo Nazionale di Controllo della Unione Europea del'olio  
REGG. (UE) 611-615/2014 e s.m.i.

Il responsabile delle prove



II annualità 2022



**AIPÒ**  
Associazione Interregionale  
Produttori Olivicoli

Committente/Client: **TENUTA LE SCHIAVE**

Data prova/Test date: 25/10/2023

Categoria Merceologica/Merchandise category:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label:

1A SPREMITURA SARCEDO DOP

Contenitore/sigillo-Description/seal:

TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity:

500 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

Procedura campionamento/Sampling procedure:

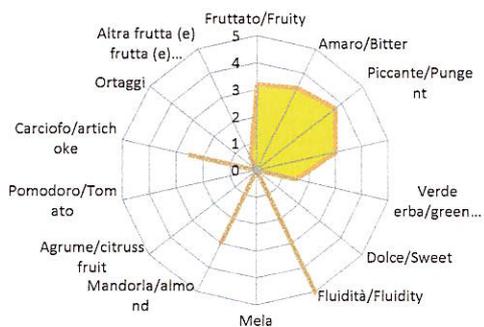
a cura del Committente

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	3,2
Amaro/Bitter				3,4
Piccante/Pungent				3,7
Verde foglia/green leaf				3
Verde erba/green grass				1,5
Dolce/Sweet				0
Fluidità/Fluidity				5
Mela				0
Mandorla/almond	verde	X	secca	3
Agrume/citrus fruit				0
Pomodoro/Tomato				0
Carciofo/artichoke				2,5
Ortaggi				0
Altra frutta (e) frutta (e) matura				0,5
<b>VALUTAZIONE PANEL</b>			<b>7,5</b>	

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:		
<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</b>		
CONCLUSIONI:	FRUTTATO: TIPO FRUTTATO: AMARO: PICCANTE: DOLCE: EQUILIBRATO: DIFETTI:	FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO VERDE X AMARO O AMARO MEDIO PICCANTE O PICCANTE MEDIO NO SI NO
		MATURO

NOTE:	
-------	--

Il Responsabile delle prove/The Head of proof

