

Informazioni del campione	
Prodotto	STANDARD
Data	11-11-2022
Rapporto di prova n°	21707
2- Categoria merceologica	OLIO DI OLIVA
3- Prodotto dichiarato	OLIO E. V. DI OLIVA
4- Descrizione / Etichetta	-
5- Descrizione sigillo	TAPPO A VITE
6- Quantità campione	0,500 LT
1- Committente	AZ AGR COPPO ENRICO

Parametro	Risultato/Unità di misura	Minimo	Massimo
Acidità	0.28 %		0.8
Perossidi	9.29 meq/kg		20
K232	1.72 Absorbance Units		2.5
K270	0.16 Absorbance Units		0.22
DeltaK	0.004		0.01
Ac. Miristico	0.01 %		0.05
Ac. Palmitico	13.27 %	7.5	20
Ac. Palmitoleico	1.17 %	0.3	3.5
Ac. Eptadecanoico	0.03 %		
Ac. Eptadecenoico	0.05 %		0.3
Ac. Stearico	2.62 %	0.5	5
Ac. Oleico	71.88 %	55	83
Ac. Linoleico	8.97 %	3.5	21
Ac. Arachico	0.41 %		0.6
Ac. Linolenico	0.82 %		1
Ac. Eicosenoico	0.26 %		0.4
Ac. Beenico	0.13 %		0.2
Ac. Lignocericico	0.06 %		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-DELTA K analisi spettrofotometrica.

Per le incertezze di misura, riferirsi al valore SECV (Standard error of cross validation) della calibrazione usata.



EUROPEAN UNION
 REGG. (UE) 611-615/2014 e s.m.i.

II annualità 2022

Il responsabile delle prove



Esteri Etilici	9.29 mg/kg
Esteri Metilici	4.49 mg/kg
PolifenoliTOT	307.19 mg/kg
TocoferoliTOT	433.95 mg/kg
IdrossiTirosolo	5.97 mg/kg
Tirosolo	0.00 mg/kg
Lignani	26.92 mg/kg
AgliconeOleuropeina	4.18 mg/kg
AgliconeLigostroside	0.00 mg/kg
Alfatocoferolo	698.33 mg/kg
BetaGamaTocoferolo	59.79 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



CONFERMA REGISTRATA CON IL CONTRIBUTO DELLA CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA
 REGG. (UE) 611-615/2014 e s.m.i.

II annualità 2022



AIPÒ
Associazione Interregionale
Produttori Olivicoltori

Committente/client: **AZ AGR COPPO ENRICO**

Data prova/Test date: 11/11/2022

Categoria Merceologica/Merchandise category:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label:

COPPO ENRICO

Contenitore/sigillo-Description/seal:

TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity:

500 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

Procedura campionamento/Sampling procedure:

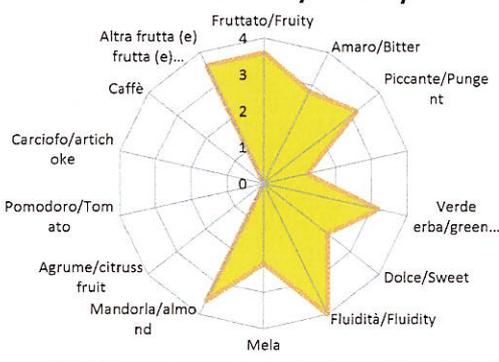
a cura del Committente

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	maturo	3,6
Amaro/Bitter				2,8
Piccante/Pungent				3,2
Verde foglia/green leaf				1,2
Verde erba/green grass				3,2
Dolce/Sweet				2,2
Fluidità/Fluidity				4
Mela				2,2
Mandorla/almond	verde	X	secca	3,6
Agrume/citrus fruit				0
Pomodoro/Tomato				0
Carciofo/artichoke				0
Caffè				0
Altra frutta (e) frutta (e) matura				3,6
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/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		
CONCLUSIONI:	FRUTTATO:	FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO
	TIPO FRUTTATO:	VERDE X MATURO 0
	AMARO:	AMARO O AMARO LEGGERO
	PICCANTE:	PICCANTE O PICCANTE MEDIO
	DOLCE:	NO
	EQUILIBRATO:	SI
	DIFETTI:	NO

NOTE:

Il Responsabile delle prove/The Head of proof

