



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

# AiPO

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

**Committente:** AZ AGR SATIMA  
**Data:** 01/02/2022 10:17:09  
**Commenti:**  
**Categoria Merceologica:** OLIO DI OLIVA  
**Prodotto Dichiarato:** \*OLIO E.V. DI OLIVA\*  
**Descrizione / Etichetta:** OTTURI SILOS 05  
**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	0.21	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	6.13	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.84	U.A.	0.00	2.50
K270	0.13	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	14.75	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.47	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.05	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.08	%	0.00	0.00
AcStearico	2.45	%	0.50	5.00
AcOleico	70.45	%	55.00	83.00
AcLinoleico	9.58	%	3.50	21.00
AcArachico	0.37	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.80	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.27	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	343.24	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	5.00	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	6.15	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	77.86	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	70.11	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	19.25	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	41.55	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	9.37	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	435.67	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	35.16	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	470.83	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	7.66	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	5.09	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	12.75	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





**AIPPO**  
Associazione Interregionale  
Produttori Olivicoli

Committente/client: **AZ AGR SATIMA**

Data prova/Test date: 04/02/2022

Categoria Merceologica/Merchandise category:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label:

OTTURI SILOS 05

Contenitore/sigillo-Description/seal:

BOTTIGLIA IN VETRO CON TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity:

250 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

Procedura campionamento/Sampling procedure:

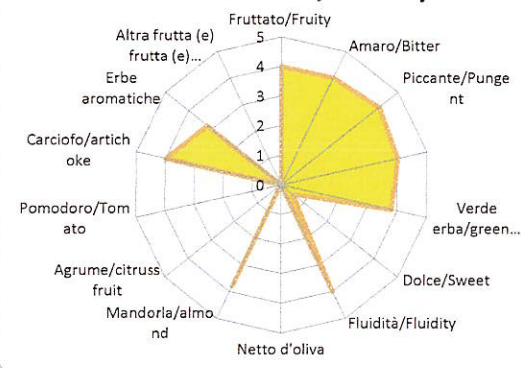
a cura del Committente

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			VALORE/ VALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*			
Fruttato/Fruity	verde	X   maturo	4
Amaro/Bitter			4
Piccante/Pungent			4,2
Verde foglia/green leaf			4
Verde erba/green grass			3,8
Dolce/Sweet			0,5
Fluidità/Fluidity			4
Netto d'oliva			0
Mandorla/almond	verde	X   secca	3,8
Agrume/citrus fruit			0
Pomodoro/Tomato			0
Carciofo/artichoke			4
Erbe aromatiche			3,2
Altra frutta (e) frutta (e) matura			0
<b>VALUTAZIONE PANEL</b>			<b>7,8</b>

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES		VALORE/ VALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*		
Riscaldamento/morchia-Fusty/muddy sediment		0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy		0
Avvinato/innacetito/acido/agro-		0
Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet)		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>	
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

