



AIPO

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

Committente: LAGOCUPO SOC. AGR. ARL
Data: 30/11/2021 11:29:02
Commenti:
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
Descrizione / Etichetta: OLIO DI ORTILE 2021
Descrizione Sigillo: tappo a vite
Quantità Campione: 400 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	0.36	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	5.37	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.84	U.A.	0.00	2.50
K270	0.15	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	14.70	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.53	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.08	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.14	%	0.00	0.00
AcStearico	2.44	%	0.50	5.00
AcOleico	71.99	%	55.00	83.00
AcLinoleico	7.69	%	3.50	21.00
AcArachico	0.42	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.71	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.29	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	421.20	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	0.54	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	5.29	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	108.51	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	87.91	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	29.45	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	46.28	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstrosio	8.51	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	383.34	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	34.97	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	418.31	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	6.34	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	4.01	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	10.34	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





AIPÒ
Associazione Interregionale
Produttori Olivicoli

Committente/client: **LAGOCUPO SOC AGR ARL**

Data prova/Test date: 30/11/2021

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO DI OLIVA

Descrizione campione/sample Etichetta campione/Description/label: OLIO DI ORTILE 2021

Contenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO A CORONA

Quantità campione/Sample quantity: 330 ML

Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

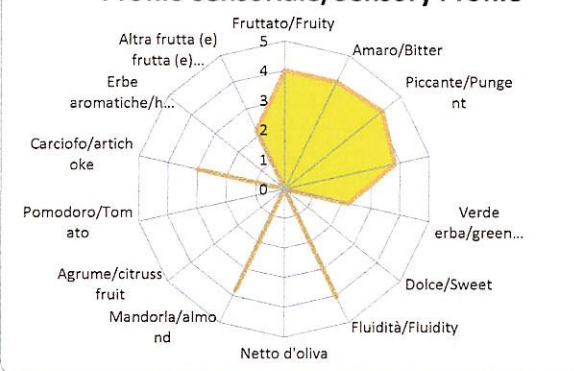
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

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	4
Amaro/Bitter		4
Piccante/Pungent		4,2
Verde foglia/green leaf		3,8
Verde erba/green grass		2,2
Dolce/Sweet		0
Fluidità/Fluidity		4
Netto d'oliva		0
Mandorla/almond	verde X secca	3,8
Agrume/citrus fruit		0
Pomodoro/Tomato		0
Carciofo/artichoke		3
Erbe aromatiche/herbs		0
Altra frutta (e) frutta (e) matura		2,2
VALUTAZIONE PANEL		7,2

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-	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

CONCLUSIONI:	I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:	
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	
	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

