



AiPO

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

Committente: TENUTA BERCHICCI
Data: 14/12/2020 16:07:29
Commenti: GENTILE DA COLLE COPPERE
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: OEVO BIOLOGICO
Descrizione / Etichetta: DOP MOLISE
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	0.33	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	7.36	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.77	U.A.	0.00	2.50
K270	0.13	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	16.62	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.59	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.06	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.08	%	0.00	0.00
AcStearico	2.37	%	0.50	5.00
AcOleico	67.55	%	55.00	83.00
AcLinoleico	10.54	%	3.50	21.00
AcArachico	0.35	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.89	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.26	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	423.80	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	0.30	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	3.23	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	120.15	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	88.66	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	24.37	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	47.92	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	7.31	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	554.58	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	47.94	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	602.52	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	10.52	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	8.97	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	19.49	mg/kg	0.00	75.00

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

 Campagna finanziata con il contributo della
 Comunità Europea e dell'Italia


Committente/client: **TENUTA BERCHICCI**

Data ricevimento/Recived date: 15/12/2020

Data prova/Test date: 15/12/2020

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Descrizione campione/sample Etichetta campione/Description/label: GENTILE DA COLLE COPPERE - DOP MOLISE

Contenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity: 250 ML

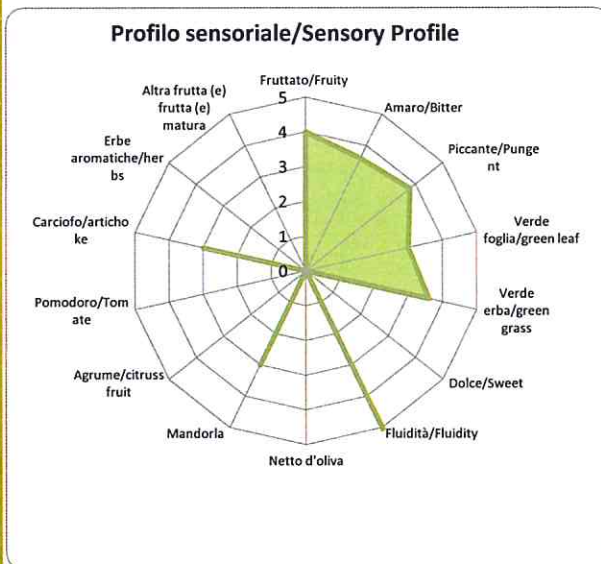
Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

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				
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*				VALORE*/ALUE
Fruttato/Fruity	matturo	verde	X	4
Amaro/Bitter				3,6
Piccante/Pungent				3,8
Verde foglia/green leaf				3
Verde erba/green grass				3,6
Dolce/Sweet				0
Fluidità/Fluidity				5
Netto d'oliva				0
Mandorla				3
Agrume/citrus fruit				0
Pomodoro/Tomate				0
Carciofo/artichoke				3
Erbe aromatiche/herbs				0
Altra frutta (e) frutta (e) matura				0
VALUTAZIONE PANEL				7,8

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALORE*/ALUE
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



* 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



Viale Del lavoro, 52

37135 Verona
Tel +39 045 8678260
Fax +39 045 8034468
info@aipoverona.it
www.aipoverona.it