

Informazioni fornite dal cliente:

Etichetta: LILIBEO - OLIO BIOLOGICO EXTRA VERGINE DI OLIVA - PRODOTTO IN ITALIA - ESTRATTO A FREDDO -
Prodotto da: AZIENDA AGRICOLA VALLONE PARTINICO (PA) - SICILIA - Confezionato nello stabilimento di: AZ.AGR."SOLE
CHE SORGE" PARTINICO (PA) - SICILIA - Campagna olearia 2022-2023 - Da consumarsi preferibilmente entro 06/2024 -
0,5 Lt e

Prova**Risultato****UdM****VALUTAZIONE ORGANOLETTICA**

COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018

Prova effettuata presso Innovhub SSI Sede C

Il campione in esame appartiene alla categoria: olio extra vergine di oliva

Mediana dell'attributo fruttato (Mf)	5,1
Mediana dell'attributo amaro	3,6
Mediana dell'attributo piccante	4,3
Mediana del difetto percepito con maggiore intensità (Md)	0,0

La seduta di assaggio è stata convalidata dal Capo panel: Stefania De Cesarei

In accordo all'intensità di percezione degli attributi positivi, è possibile utilizzare la seguente lista di espressioni:

- fruttato verde medio
- amaro medio
- piccante medio
- olio equilibrato
- difetti assenti

Riesaminato da
Stefania De Cesarei

Il Responsabile di Team
Pierangela Rovellini

PRESTAZIONE RICHIESTA		Analisi Chimico-fisica		
Tipo campione:		Olio EVO	Data prelievo: Data inizio prove: Data fine prove:	14/04/2023 17/04/2023 17/04/2023
T°C:	ambiente		Campionamento:	A CURA DEL COMMITTENTE

Chimico					
Indagine	Norma rifer.	Metodo	Risultato	Unità di misura	Valori di rifer.
Acidità	Tabella I Allegato I bis Regolamento CE n. 1989/2003	Allegato II Regolamento CEE n.2568/91	0,23	% Ac.Oleico	≤ 0,8
Indice di perossido	Tabella I Allegato I bis Regolamento CE n. 1989/2003	Allegato III Regolamento CEE n.2568/91	6,1	meq O2/Kg	≤ 20
K ₂₃₂	Tabella I Allegato I bis Regolamento CE n. 1989/2003	Allegato IX Regolamento CEE n.2568/91	1,855	/	≤ 2,5
K ₂₇₀	Tabella I Allegato I bis Regolamento CE n. 1989/2003	Allegato IX Regolamento CEE n.2568/91	0,126	/	≤ 0,2
AK	Tabella I Allegato I bis Regolamento CE n. 1989/2003	Allegato IX Regolamento CEE n.2568/91	-0,0020	/	≤ 0,01

Legenda: n.a. non accettabile; n.d. non determinabile col metodo usato (inferiore al limite di rilevabilità); M di origine minerale; O di origine organica, Ot terroso
Il campione viene conservato per un periodo non inferiore a giorni 10 a meno di richieste specifiche del cliente o dei casi di legge. I dati relativi al campione saranno conservati per un periodo non inferiore ad anni cinque. I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione analizzato.

Il campione di olio **rientra**, per i parametri analizzati, entro i limiti richiesti per un olio extravergine di oliva indicati in **Allegato 1 REGOLAMENTO DELEGATO (UE) N. 2016/2095 DELLA COMMISSIONE del 26 settembre 2016 recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti.**

Alcamo li

17/04/2023

Il Responsabile del Laboratorio

