

Committente/client: CAFFE' CAVOUR SRL

Data ricevimento/Recived date: 10/12/2018

Data prova/Test date: 10/12/2018

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample Etichetta campione/Description/label: BLEND

Contenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity: 500 ML

Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

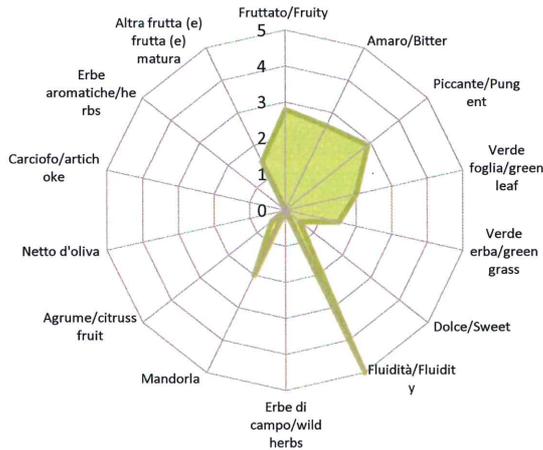
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

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	matturo	<input checked="" type="checkbox"/>	verde <input checked="" type="checkbox"/>	2,8
Amaro/Bitter				2,6
Piccante/Pungent				2,9
Verde foglia/green leaf				2
Verde erba/green grass				1,5
Dolce/Sweet				0,5
Fluidità/Fluidity				5
Erbe di campo/wild herbs				0
Mandorla				2
Agrume/citrus fruit				0,5
Netto d'oliva				0
Carciofo/artichoke				0
Erbe aromatiche/herbs				0
Altra frutta (e) frutta (e) matura				1,5
VALUTAZIONE PANEL			7	

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

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 matturo 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 matturo e/o piccante e/o amaro

CONCLUSIONI:	I PARAMETRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRUTTATO: FRUTTATO O FRUTTATO LEGGERO TIPO FRUTTATO: VERDE <input checked="" type="checkbox"/> MATURO <input type="checkbox"/> AMARO: AMARO O AMARO LEGGERO PICCANTE: PICCANTE O PICCANTE LEGGERO 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

Committente/cliente: CAFFE' CAVOUR SRL

Data ricevimento/Recived date: 10/12/2018

Data prova/Test date: 10/12/2018

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label: LECCINO

Contenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity: 500 ML

Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

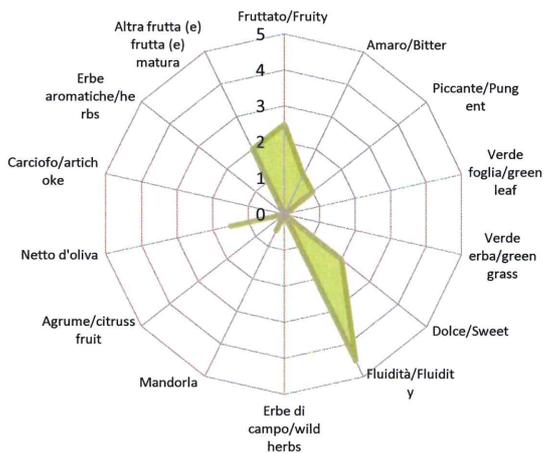
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

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	matturo	<input checked="" type="checkbox"/> verde	2,5
Amaro/Bitter			1,2
Piccante/Pungent			1
Verde foglia/green leaf			0
Verde erba/green grass			0
Dolce/Sweet			2
Fluidità/Fluidity			4,5
Erbe di campo/wild herbs			0
Mandorla			0,5
Agrume/citrus fruit			0
Netto d'oliva			1,5
Carciofo/artichoke			0
Erbe aromatiche/herbs			0
Altra frutta (e) frutta (e) matura			2
VALUTAZIONE PANEL			6,7

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 matturo 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 matturo 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 LEGGERO
TIPO FRUTTATO: VERDE MATTURO
AMARO: AMARO O AMARO LEGGERO
PICCANTE: PICCANTE O PICCANTE LEGGERO
DOLCE: SI
EQUILIBRATO: SI
DIFETTI: NO

NOTE:

Il Responsabile delle prove/The Head of proof

