AIPO
Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

FOSS

Informazioni del campione	
Prodotto	AVANZATO
Data	04-12-2023
Rapporto di prova n°	**23875**
2- Categoria merceologica	OLIO DI OLIVA
3- Prodotto dichiarato	OLIO E. V. DI OLIVA
4- Descrizione / Etichetta	EVO 2023
5- Descrizione sigillo	TAPPO IN PLASTICA
6- Quantità campione	0,250 LT
1- Committente	CAFFE' CAVOUR

Parametro	Risultato/Unità di misura	Minimo	Massimo
Acidità	**0.34 %**		**0.8**
Perossidi	**7.23 meq/kg**		**20**
K232	**1.53 Absorbance Units**		**2.5**
K270	**0.12 Absorbance Units**		**0.22**
DeltaK	**0.001**		**0.01**
Ac. Miristico	**0.01 %**		**0.05**
Ac. Palmitico	**10.85 %**	**7.5**	**20**
Ac. Palmitoleico	**0.68 %**	**0.3**	**3.5**
Ac. Eptadecanoico	**0.02 %**		
Ac. Eptadecenoico	**0.05 %**		**0.3**
Ac. Stearico	**2.55 %**	**0.5**	**5**
Ac. Oleico	**76.73 %**	**55**	**83**
Ac. Linoleico	**6.87 %**	**3.5**	**21**
Ac. Arachico	**0.40 %**		**0.6**
Ac. Linolenico	**0.93 %**		**1**
Ac. Eicosenoico	**0.29 %**		**0.4**
Ac. Beenico	**0.13 %**		**0.2**
Ac. Lignocerico	**0.05 %**		**0.2**
Isomeri Trans Oleici	**0.03 %**		

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 NIRS DS2500Liquid sn 91885715.

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.

Agea

REGG. (UE) 611-615/2014 e s.m.i.

Il responsabile delle prove

II annualità 2022

AIPO
Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

FOSS

Esteri Etilici	**8.41 mg/kg**		
Esteri Metilici	**8.54 mg/kg**		
Colesterolo	**0.20 %**		**0.5**
Brassicasterolo	**0.00 %**		**0.1**
Campesterolo	**2.69 %**		**4**
Campestanolo	**0.11 %**		
Stigmasterolo	**0.28 %**		
Clerosterolo	**1.39 %**		**0.5**
Betasitosterolo	**87.05 %**	**93**	
Sitostanolo	**1.11 %**		
D5 Avenasterolo	**5.06 %**		
D7 Stigmastenolo	**0.30 %**		**0.5**
D7 Avenasterolo	**0.50 %**		
Steroli Totali	**1951.68 mg/kg**	**1000**	
D7 Campesterolo	**2.49 %**		
MOSHPOSH1050	**0.00 mg/kg**		
MOAH1050	**0.00 mg/kg**		
Cere	**111.32 mg/kg**		**250**
Ftalati	**0.41 mg/kg**		
Pirofeofitina a	**3.22 mg/kg**		
PolifenoliTOT	**215.54 mg/kg**		
TocoferoliTOT	**389.52 mg/kg**		
ECN Diff	**-0.00 %**		**0.2**
ECN42 reale	**0.35 %**		
ECN42 teorico	**0.51 %**		
IdrossiTirosolo	**1.56 mg/kg**		
Tirosolo	**0.00 mg/kg**		
Lignani	**23.27 mg/kg**		

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 NIRS DS2500Liquid sn 91885715.

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.

Agea

REGG. (UE) 611-615/2014 e s.m.i.

Il responsabile delle prove

II annualità 2022

AIPO
Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

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

FOSS

AgliconeOleuropeina	**0.00 mg/kg**
AgliconeLigostroside	**0.00 mg/kg**
Alfatocoferolo	**606.18 mg/kg**
BetaGamaTocoferolo	**50.02 mg/kg**

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 NIRS DS2500Liquid sn 91885715.

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

Agea

REGG. (UE) 611-615/2014 e s.m.i.

II annualità 2022

OLIVA DOMESTICA

AIPO

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

RAPPORTO DI PROVA N°/TEST REPORT NUMBER N° **3886**

Committente/Client: **CAFFE' CAVOUR**

Data prova/Test date: 06/12/2023

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label: EVO 2023

Contenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity: 250 ML

Imballaggio/Packaging: a cura del Commitente

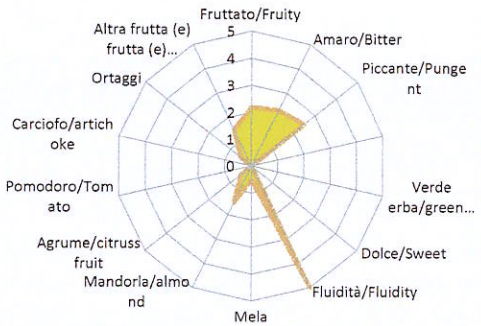
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Commitente

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		maturo	X	2,2
Amaro/Bitter					2,3
Piccante/Pungent					2,5
Verde foglia/green leaf					0
Verde erba/green grass					0
Dolce/Sweet					0
Fluidità/Fluidity					5
Mela					0,5
Mandorla/almond	verde		secca	X	1,5
Agrume/citruss fruit					0,5
Pomodoro/Tomato					0
Carciofo/artichoke					0
Ortaggi					0,5
Altra frutta (e) frutta (e) matura					1,5
VALUTAZIONE PANEL					**7,4**

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALORE/VALUE
Riscaldo/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 = mediama 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 LEGGERO		
	TIPO FRUTTATO:	VERDE	MATURO	X
	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

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli A.I.P.O. VERONA

ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI
Viale Del lavoro, 52
37135 Verona
Tel +39 045 8678260
Fax +39 045 8034468
info@aipoverona.it
www.aipoverona.it