

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it

Rapporto di prova n°: **20175283-001**
del: **22-nov-17**
Descrizione: **Olio di oliva: BLENDED**
Data Prelievo: **15-nov-17**
Accettazione: **20175283**
Data Arrivo Camp.: **15-nov-17**
Data Inizio Prova: **21-nov-17** Data Fine Prova: **21-nov-17**

Spettabile:
POLDO SERVICE di Polacco Lorenzo
CONTRADA MONTE FIGURETTA, 6
60022 CASTELFIDARDO (AN)

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Panel Test		-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338/31 17/12/2013 All V Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All V Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All II
Mediana Fruttato		4,5	
Mediana Amaro		5	
Mediana Piccante		4,3	
Mediana Difetti		0	

Indicazioni etichettatura: Fruttato medio, verde. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.
Categoria merceologica: olio extravergine di oliva.

Responsabile/i di Settore

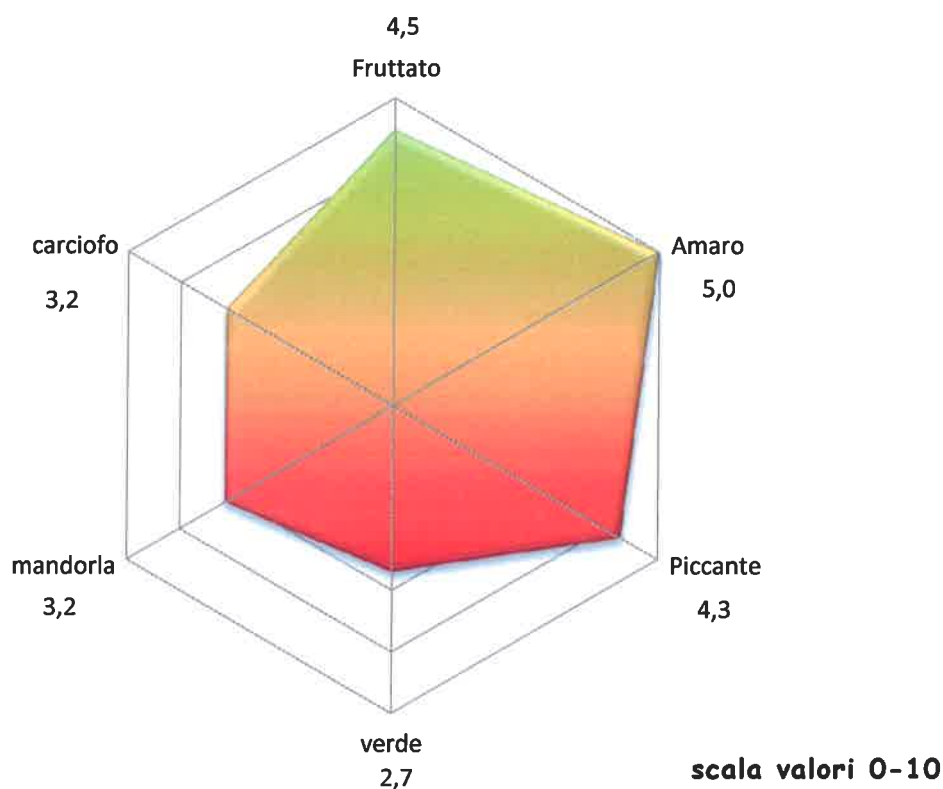
Capo Panel BARBARA ALFEI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colori
PP = Procedura di Provas.s. = su sostanza secca
U.C. = Unità Campionaria

NOTE Il campionamento viene effettuato dal cliente.
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

28 NOV. 2017 /840

Allegato al RDP N. (*) 20175283-001



Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Voto 7,2

Il Capo Panel

Barbara Alfei

(*): Il presente profilo sensoriale descrive le caratteristiche del campione i cui riferimenti sono riportati nello specifico rapporto di prova di cui è parte integrante