

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA OLI DI OLIVA VERGINI
Svolta in conformità al Reg. (CEE) 2568/1991 e succ. modificazioni

Azienda: **Poldo Picholine**

Descrizione campione:

Codifica ANAPOO: **31**

Codice Cliente:

Codice Panel test: 31

In base all'esame organolettico (panel test) eseguito in data 29/01/2019 il campione inviato è classificato nella categoria: **Extra Vergine**

Attributi positivi:


Mediana del Fruttato (Mf) = **4.1**

Mediana dell'Amaro = **3.0**

Mediana del Piccante = **4.5**

Nota: il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova.

I comitati di assaggio "professionali" che operano presso ANAPOO, riconosciuti con decreto MiPAAF 20.10.2017 sono legittimati ad effettuare analisi relative alla caratteristiche organolettiche degli oli in base al Regolamento Comunitario n. 2568/91 e succ. mod. e al D.M. 18.6.2014



Firenze, 06/02/19

31 Poldo Picholine

