

Committente/Client:

LAGOCUPO SOC AGR SRL

Data prova/Test date: 14/02/2024

Categoria Merceologica/Merchandise category:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label:

OLIO DI ORTICE MOLITURA OTTOBRE

Contenitore/sigillo-Description/seal:

LATTA

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

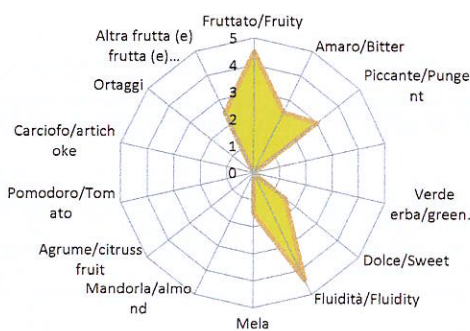
ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES

INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALORE/VALUE
Fruttato/Fruity verde maturo X	4,5
Amaro/Bitter	2,5
Piccante/Pungent	3
Verde foglia/green leaf	0
Verde erba/green grass	0
Dolce/Sweet	1,5
Fluidità/Fluidity	4,4
Mela	1,5
Mandorla/almond verde secca	0
Agrume/citrus fruit	0
Pomodoro/Tomato	0
Carciofo/artichoke	0
Ortaggi	0
Altra frutta (e) frutta (e) matura	2,5
VALUTAZIONE PANEL	6,9

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 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 PARAMETRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

FRUTTATO: FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO
TIPO FRUTTATO: VERDE 0
AMARO: AMARO O AMARO LEGGERO
PICCANTE: PICCANTE O PICCANTE MEDIO
DOLCE: NO
EQUILIBRATO: SI
DIFETTI: NO

MATURO X

NOTE:

Il Responsabile delle prove/The Head of proof

