

MRP
REV.01

RAPPORTO DI PROVA N.2244.....

**Prodotto: CONDIMENTO NATURALE A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA E "PEPERONCINO"**

Lotto: P 52 Silos 46 Kg. 3570

Destinatario: INTERNO

Data: 09/11/2022

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Limite
ACIDITA', come % di Acido Oleico Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. II <i>(G.U.C.E. L.248 del 05/09/1991)</i>	0,35	Max 0,8
NUMERO DI PEROSSIDI, come meq. Di O2/Kg. Olio Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. III	6	Max 20

Bisceglie, lì 09/11/2022

Il Responsabile del Laboratorio
Tecnico Chimico Biologo

Fabio Di Verizzi



Valutazione Organolettica	Valore	Descrizione
FRUTTATO		DELICATO
		MEDIO
		INTENSO

Il Responsabile del Gruppo di Valutazione Organolettica
Gianvito Galantino

I risultati analitici riportati nel presente rapporto si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità; una riproduzione parziale deve essere esplicitamente autorizzata da Frantoio Galantino srl.

MRP
REV.01

RAPPORTO DI PROVA N.2254.....

**Prodotto: CONDIMENTO NATURALE A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA E "LIMONE"**

Lotto: LI 115 Pila 5 Kg. 4960

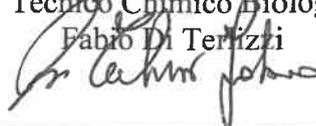
Destinatario: INTERNO

Data: 18/11/2022

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Limite
ACIDITA', come % di Acido Oleico Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. II <i>(G.U.C.E. L.248 del 05/09/1991)</i>	0,36	Max 0,8
NUMERO DI PEROSSIDI, come meq. Di O₂/Kg. Olio Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. III	7,2	Max 20

Bisceglie, li 18/11/2022

Il Responsabile del Laboratorio
Tecnico Chimico/Biologo
Fabio Di Terzizi



Valutazione Organolettica	Valore	Descrizione
FRUTTATO		DELICATO MEDIO INTENSO

Il Responsabile del Gruppo di Valutazione Organolettica
Gianvito Galantino

I risultati analitici riportati nel presente rapporto si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità; una riproduzione parziale deve essere esplicitamente autorizzata da Frantoio Galantino srl.

MRP
REV.01

RAPPORTO DI PROVA N.2252.....

Prodotto: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "BIOLOGICO"

Lotto: B86 Silos 49 Kg. 2740

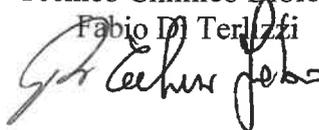
Destinatario: INTERNO

Data: 17/11/2022

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Limite
ACIDITA', come % di Acido Oleico Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. II (G.U.C.E. L.248 del 05/09/1991)	0,19	Max 0,8
NUMERO DI PEROSSIDI, come meq. Di O2/Kg. Olio Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. III	4,9	Max 20

Bisceglie, li 17/11/2022

Il Responsabile del Laboratorio
Tecnico Chimico Biologo
Fabio Di Terlizzi



Valutazione Organolettica	Valore	Descrizione
FRUTTATO	5	DELICATO X MEDIO INTENSO

Il Responsabile del Gruppo di Valutazione Organolettica
 Gianvito Galantino



MRP
REV.01

RAPPORTO DI PROVA N.2251.....

**Prodotto: CONDIMENTO NATURALE A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA E "MANDARINO"**

Lotto: MA47 Silos 30 Kg. 520

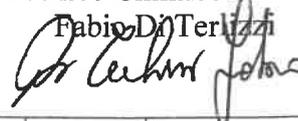
Data: 17/11/2022

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Limite
ACIDITA', come % di Acido Oleico Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. II <i>(G.U.C.E. L.248 del 05/09/1991)</i>	0,39	Max 0,8
NUMERO DI PEROSSIDI, come meq. Di O₂/Kg. Olio Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. III	11,3	Max 20

Bisceglie, li 17/11/2022

Il Responsabile del Laboratorio
Tecnico Chimico Biologo

Fabio Di Terlizzi



Valutazione Organolettica	Valore	Descrizione
FRUTTATO		DELICATO MEDIO INTENSO

Il Responsabile del Gruppo di Valutazione Organolettica
Gianvito Galantino

I risultati analitici riportati nel presente rapporto si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità; una riproduzione parziale deve essere esplicitamente autorizzata da Frantoio Galantino srl.