

MRP
REV.01

RAPPORTO DI PROVA N.2104.....

Prodotto: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "AFFIORATO GRAN CRU"

Lotto: C603 Silos 20 Kg. 880 Raccolto 2021/2022

Destinatario: INTERNO

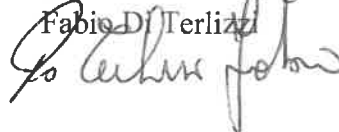
Data: 20/11/2021

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>	0,12	Max 0,8
NUMERO DI PEROSSIDI, come meq. Di O₂/Kg. Olio Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. III	2,7	Max 20

Bisceglie, li 20/11/2021

Il Responsabile del Laboratorio
Tecnico Chimico Biologo

Fabio Di Terlizzi



Valutazione Organolettica	Valore	Descrizione
FRUTTATO	1,5	X DELICATO MEDIO INTENSO

Il Responsabile del Gruppo di Valutazione Organolettica
Gianvito Galantino

