



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia Regg. UE 611-615/2014 e s.m.i.

SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA

Prot.: 31 SZ

Puegnago del Garda, 29/11/2021

Oggetto: analisi campione di olio.

DATI CAMPIONE:

Denominazione Azienda: Pantellolio

Codice campione: CRU Favarelle

ANALISI CHIMICA:

Acidità (< 0.80%)* : 0,15 % di acido oleico libero

Perossidi (< 20)* : 02,84 meq O₂/kg

Polifenoli : 210 mg/Kg

* limiti di legge per l'olio extra vergine di oliva

Si precisa che i dati sopra riportati non sono certificati ma indicativi e quindi senza valore legale. Qualora voleste approfondire, vi consiglio di eseguire un'analisi certificata e/o portare il campione al PANEL professionale.

Lieti di esserLe stati di aiuto, si porgono distinti saluti.



IL PRESIDENTE

(p.a. Silvano Zanelli)

SEDE OPERATIVA Via Roma, 4 – 25080 Puegnago del Garda

SEDE LEGALE Via S. Zeno, 69 - 25124 Brescia

Tel/Fax: 0365651391

info@aipol.bs.it – www.aipol.bs.it

Referente della pratica: Madernini Deborah



Società Cooperativa Agricola

Prot: 3 SZ/FC

Puegnago del Garda, 01/12/2021

Spett.le
Az. Agr. Pantelloio

Rapporto di prova n°: 3/2021

Dati del campione:

Data accettazione:	26/11/2021
Data esecuzione prova:	26/11/2021
Descrizione:	bottiglia
Etichetta:	CRU FAVARELLE
Codice campione	6
Sigilli:	-----
Campionamento eseguito da:	Cliente

Prova: *Valutazione Organolettica*

Metodo: Reg. CEE 2568/91 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All. XII, Reg. CE 796/2002 06/05/2002 GU CE L 128 15/02/2002 e Reg. CE 640/2008 04/07/2008 GU CE L 178 05/07/2008

Risultato:

Il campione in esame appartiene alla categoria:	Olio Extra Vergine di Oliva
Mediana dell'attributo fruttato (Mf):	4.5
Mediana dell'attributo amaro (Ma):	4.1
Mediana dell'attributo piccante (Mp):	4.8
Mediana dei difetti	0

Il Capo Panel

Dott.ssa Franca Camurati

Il Presidente

p.a. Silvano Zanelli