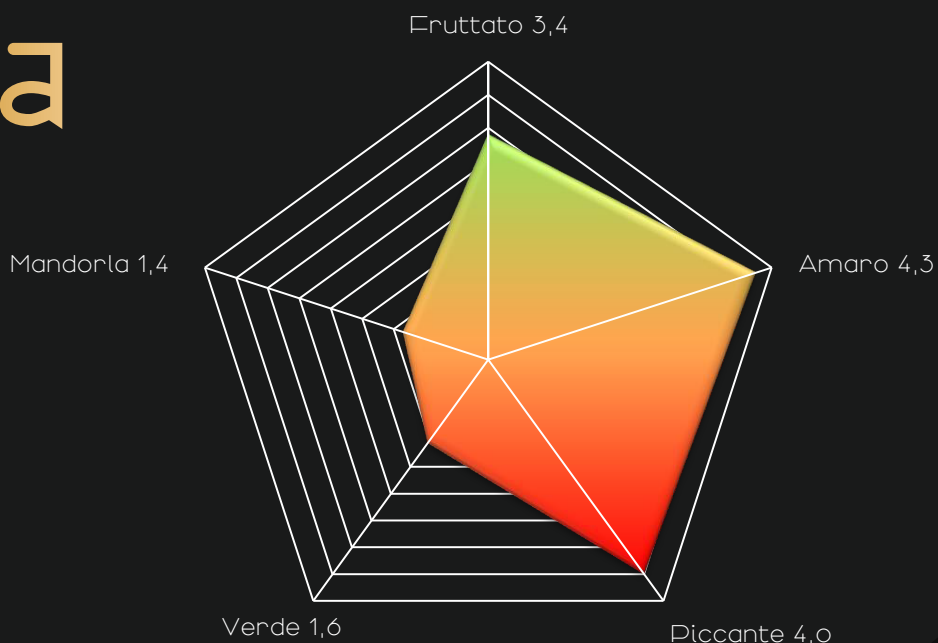


OLIO Evoera

PERANZANA



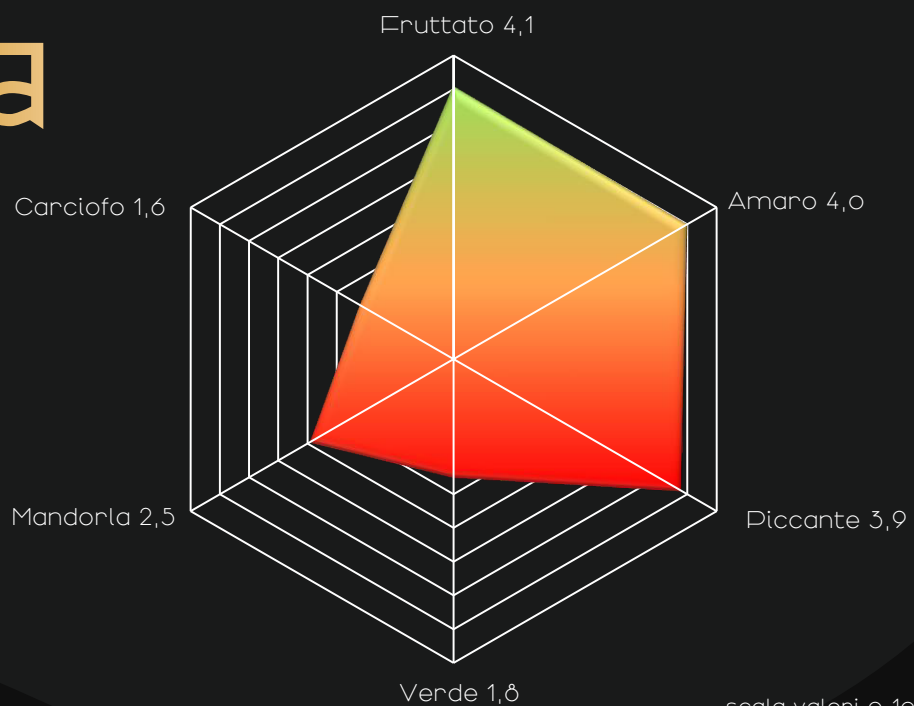
Fruttato medio. Amaro medio. Piccante medio. Equilibrato.

scala valori 0-10

Prova	U.M	Risultato	LQ	Recupero	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g a.oleico/100g	0,23	-	-	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017
n° Perossidi	meq.O2/Kg	11,1	-	-	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017
K232	E1%	1,65	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
K270	E1%	0,11	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
Delta K		0,005	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
* Polifenoli totali	mg/kg a.caffeico	325	-	-	PP116Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Composizione acidica		-	-	-	COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017
* Acido Miristico - C14:0	%	0,016	-	-	
* Acido Palmitico - C16:0	%	14,537	-	-	
* Acido Palmitoleico - C16:1	%	1,089	-	-	
* Acido Eptadecanoico - C17:0	%	0,134	-	-	
* Acido Eptadecenoico - C17:1	%	0,187	-	-	
* Acido Stearico - C18:0	%	2,113	-	-	
* Acido Oleico - C18:1	%	70,117	-	-	
* Acido Linoleico - C18:2	%	10,279	-	-	
* Acido Linolenico - C18:3	%	0,699	-	-	
* Acido Eicosanoico - C20:0	%	0,363	-	-	
* Acido Eicosenoico - C20:1	%	0,286	-	-	
* Acido Beenico - C22:0	%	0,113	-	-	
* Acido Lignocerico - C24:0	%	0,006	-	-	
* Panel Test		-	-	-	COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018
* Mediana Fruttato		3,4	-	-	
* Mediana Amaro		4,3	-	-	
* Mediana Piccante		4	-	-	
* Mediana Difetti		0	-	-	

OLIO EVOERA

BLEND



Fruttato medio, tendenzialmente verde,
con sentori di mandorla e carciofo.
Note di amaro e piccante di intensità medio-leggera.

Prova	U.M	Risultato	LQ	Recupero	Metodo
Acidi grassi liberi (acidità)	g a.oleico/ 100g	0,27	-	-	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017
n° Perossidi	meq.O2/Kg	11,0	-	-	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017
K232	E1%	1,61	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
K270	E1%	0,11	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
Delta K		0,000	-	-	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019
* Polifenoli totali	mg/kg a.caffeico	361	-	-	PP116Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico
* Panel Test		-	-	-	COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018
* Mediana Fruttato		4,1	-	-	
* Mediana Amaro		4	-	-	
* Mediana Piccante		3,9	-	-	
* Mediana Difetti		0	-	-	