

MRP
REV.01

RAPPORTO DI PROVA N.1826.....

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

Lotto: P40 Silos 50 Kg. 3000

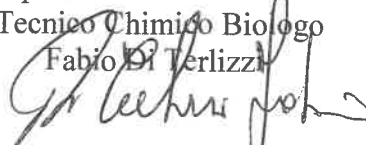
Destinatario: INTERNO

Data: 10/12/2019

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>	0,29	Max 0,8
NUMERO DI PEROSSIDI, come meq. Di O ₂ /Kg. Olio Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. III	9,4	Max 20

Bisceglie, li 10/12/2019

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.