

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
<b>ACIDITA', come % di Acido Oleico</b> 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
<b>NUMERO DI PEROSSIDI, come meq. Di O<sub>2</sub>/Kg. Olio</b> 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 Verlizzi



Valutazione Organolettica	Valore	Descrizione
<b>FRUTTATO</b>		<b>DELICATO</b>
		<b>MEDIO</b>
		<b>INTENSO</b>

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**

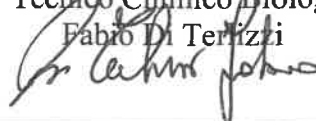
**Destinatario: INTERNO**

**Data: 18/11/2022**

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

**Bisceglie, li 18/11/2022**

Il Responsabile del Laboratorio  
Tecnico Chimico/Biologo  
Fabio Di Terzizi



<b>Valutazione Organolettica</b>	<b>Valore</b>	<b>Descrizione</b>
<b>FRUTTATO</b>		<b>DELICATO</b> <b>MEDIO</b> <b>INTENSO</b>

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**

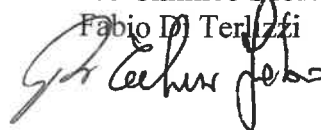
**Destinatario: INTERNO**

**Data: 17/11/2022**

<b>Nome Prova e Metodo Analitico</b>	<b>Valore</b>	<b>Limite</b>
<b>ACIDITA', come % di Acido Oleico</b> Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. II <i>(G.U.C.E. L.248 del 05/09/1991)</i>	<b>0,19</b>	Max 0,8
<b>NUMERO DI PEROSSIDI, come meq. Di O<sub>2</sub>/Kg. Olio</b> Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. III	<b>4,9</b>	Max 20

**Bisceglie, li 17/11/2022**

Il Responsabile del Laboratorio  
Tecnico Chimico Biologo  
Fabio Di Terlizzi



<b>Valutazione Organolettica</b>	<b>Valore</b>	<b>Descrizione</b>
<b>FRUTTATO</b>	<b>5</b>	DELICATO <b>X</b> 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**

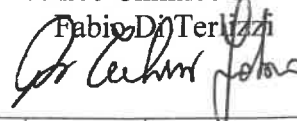
**Data: 17/11/2022**

<b>Nome Prova e Metodo Analitico</b>	<b>Valore</b>	<b>Limite</b>
<b>ACIDITA', come % di Acido Oleico</b> Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. II <i>(G.U.C.E. L.248 del 05/09/1991)</i>	<b>0,39</b>	Max 0,8
<b>NUMERO DI PEROSSIDI, come meq. Di O<sub>2</sub>/Kg. Olio</b> Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. III	<b>11,3</b>	Max 20

**Bisceglie, li 17/11/2022**

Il Responsabile del Laboratorio  
Tecnico Chimico Biologo

Fabio Di Terlizzi



<b>Valutazione Organolettica</b>	<b>Valore</b>	<b>Descrizione</b>
<b>FRUTTATO</b>		<b>DELICATO</b> <b>MEDIO</b> <b>INTENSO</b>

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.