

MRP  
REV.01

**RAPPORTO DI PROVA N. ....2177.....**

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

**Lotto: P47      Silos 39      Kg. 890**

**Destinatario: INTERNO**

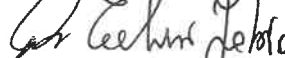
**Data: 17/05/2022**

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Limite
ACIDITA', come % di Acido Oleico Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. II (G.U.C.E. L.248 del 05/09/1991)	0,28	Max 0,8
NUMERO DI PEROSSIDI, come meq. Di O <sub>2</sub> /Kg. Olio Reg. 91/2568/CEE 11/07/1991, All. III	3,5	Max 20

**Bisceglie, li 17/05/2022**

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.