



REGIONE LIGURIA
 DIP. AGRICOLTURA, TURISMO, FORMAZIONE e LAVORO
 Settore
 Servizi alle Imprese Agricole e
 Florovivaismo



OLIO OLIVA
 FESTA DELL'OLIO NUOVO

Imperia, 10-11-12 Novembre 2017

ATTIVITA' DIMOSTRATIVA SULL'ANALISI dell'OLIO

RAPPORTO ANALITICO

Campione di olio consegnato da:

CHRISTER FELDEUS
 e-mail: christer@feldeus.se --- n. Cell:

DETERMINAZIONI ESEGUITE
 (Id-Lab. Campione n. O17-136)

| Descrizione | Valore determinato |
|--|--------------------|
| Acidità (g acido oleico/100g olio)..... | 0,32 |
| N. di Perossidi (meq. O ₂ /kg olio) | 7,5 |

N.B. Analisi eseguite mediante analizzatore NIR (Met. Interno MET-03)

Si ricorda che l'OLIO DI OLIVA CLASSIFICATO EXTRAVERGINE, deve avere l'ACIDITÀ NON SUPERIORE a 0,80% e N. PEROSSIDI NON SUPERIORE a 20.

IL RESPONSABILE TECNICO
 (Dott. Stefano Pini)

Sul retro del foglio sono riportate ulteriori informazioni che illustrano le diverse analisi eseguibili sugli oli di oliva e la loro utilità. Presso il laboratorio di Sarzana è possibile effettuare tali determinazioni con metodi ufficiali e ricevere il relativo rapporto di prova.