



LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE DI CATANIA

Catania, 29/03/2012

Analisi sensoriale n. 28/12

Committente: Ponte Trave,

Campione consegnato il: 31/01/2012 - **Analisi eseguita il:** 27/02/2012 - **Cod.campione:** 120227-06

Categoria merceologica: OLI DI OLIVA VERGINI

Prodotto dichiarato: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Etichetta campione: Ponte Trave

Descrizione sigillo: --

Quantità campione: 750 ml.

Tipologia imballaggio: bottiglia di vetro scuro con tappo metallico a vite e salvagoccia.

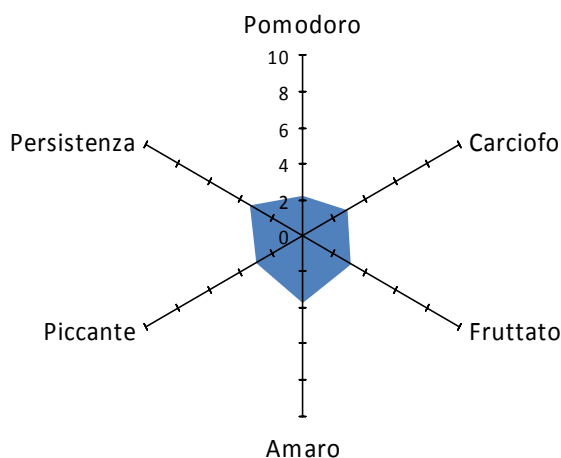
Procedura campionamento: a cura del committente

Metodo analitico impiegato: Norma COI/T.20/Doc.n.22 - "Valutazione organolettica dell'olio extra vergine d'oliva a denominazione di origine"

Metodo statistico di interpretazione dati: Mediana della serie di dati - "Software COI-Profilo"

Campione		Pomodoro	Carciofo	Fruttato	Amaro	Piccante	Persistenza
120227-06	Mediana	2,2	2,8	3,1	3,7	3	3,4

Profilo sensoriale del campione 120227-06



Note: Il campione risulta esente da difetti. I risultati del presente rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto ad analisi. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto a scopo pubblicitario o promozionale nè utilizzato a fini diversi dall'uso interno all'azienda del committente.

F.to

Il Responsabile del L.A.S.
 Dott. Giuseppe Pennino

F.to

Il Dirigente Responsabile
 Dott. Roberto Ianni