



Centro Operativo TIC - Trasferimento dell'Innovazione

Laboratorio di Analisi Sensoriale

Via dell'Industria, 1 - 60027 Osimo (AN)

Telefono: 071.808319 Fax 071.85979

Panel ASSAM, riconosciuto dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale)

T.28/ Doc.n.3/Rev.7 11.2003 e dal MIPAAF D.M. del 2 febbraio 2004

RAPPORTO DI PROVA N. 166/2015 del 15/04/2015

Settore: OLIO

CLIENTE:

Nome/ragione sociale: Az. Agr. Villa Colonna

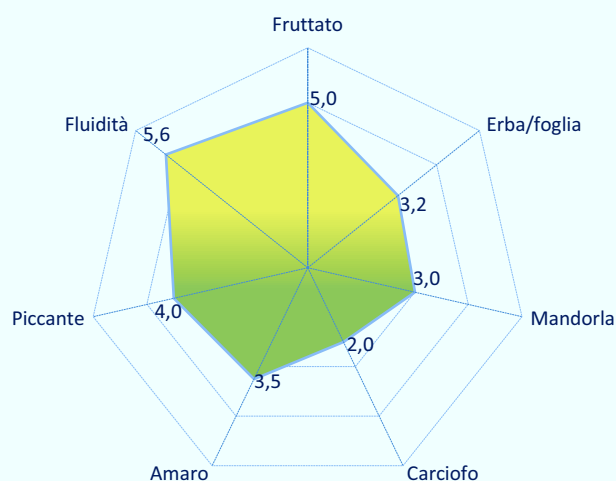
Indirizzo: Via Agrigento, 7 - 90141 - Palermo (PA)

Data ricevimento: 03/03/2015

N. Identificazione campione: 166 - Verdello

Campionamento effettuato da: Il cliente stesso

Il risultato di seguito riportato si riferisce al campione sottoposto a prova



(Scala valori 0-10)

GIUDIZIO: Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Medie note di amaro; piccante di intensità medio-elevata; retrogusto erbaceo, di carciofo, pomodoro e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

PROVA: Panel Test

METODO UTILIZZATO:

Reg. CEE 2568/91- Reg. CE 640/2008

DATA PROVA: 11/03/2015

CLASSE MERCEOLOGICA:

Olio extravergine di oliva.

INDICAZIONI ETICHETTATURA

(Reg. CE 640/2008):

Fruttato medio, verde. Amaro medio.

Piccante medio. Equilibrato.

Il Capo Panel

Dott.ssa Barbara Alfei



SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

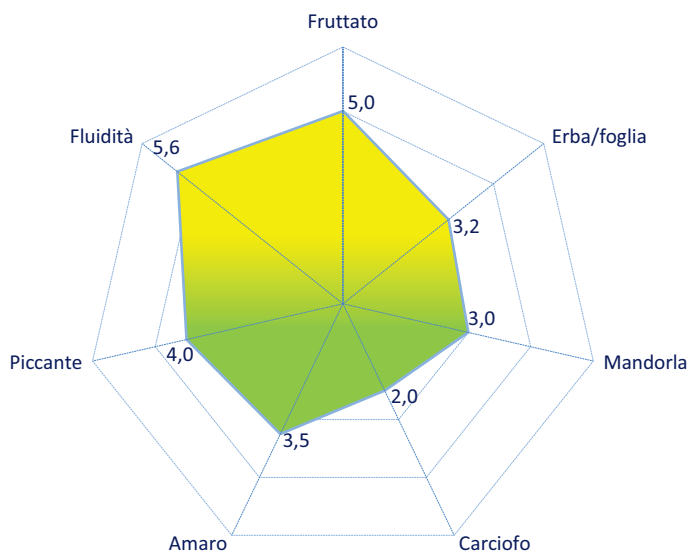
Az. Agr. Villa Colonna

Via Agrigento, 7 - 90141 - Palermo (PA)

Olio Monovarietale di

Verdello

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Medie note di amaro; piccante di intensità medio-elevata; retrogusto erbaceo, di carciofo, pomodoro e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata. Voto 8,0



Capo Panel ASSAM
Dott.ssa Barbara Alfei

Barbara Alfei

Scala valori 0-10