



**INNOVHUB**  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

Innovazione e ricerca

**SSOG**

STAZIONE SPERIMENTALE  
PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI  
E DEI GRASSI

SEDE OPERATIVA:  
Via G. Colombo, 79 - 20133 Milano  
Tel +39 02.7064971 - Fax +39 02.2363953  
info.ssoq@mi.camcom.it - www.innovhub-ssl.it  
PIVA 05121060965 - C.F. 97425580152



LAB N°0082

Rapporto di prova n°: **16LA00140**

Committente

**POGGIO GIULIVO SOCIETÀ AGRICOLA**

VIA PIAVE, 4  
84056 GIOI SA

*Dati del campione*

Data accettazione: **11/01/2016**

Data inizio prove: **08/02/2016**

Data fine prove: **08/02/2016**

Data emissione: **18/02/2016**

Descrizione: **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Etichetta: **SPREMITURA OTTOBRE 2015**

Imballaggio: **confezione originale: barattolo di alluminio**

Sigilli: **assenti**

Prelievo: **Cliente**

Prova	Unità di misura	Risultato
<i>Metodo</i>		
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 All V Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L286/29 13/10/2015 All V		
Il campione in esame appartiene alla categoria:		<b>olio extra vergine di oliva</b>
Mediana dell'attributo fruttato (Mf)		<b>5,0</b>
Mediana del difetto percepito con maggiore intensità (Md)		<b>0,0</b>

Note:

Le mediane degli attributi amaro e piccante sono superiori a 5.

**Responsabile di Laboratorio**

Dott.ssa Silvia Tagliabue

**Responsabile di Area**

Dott. Marco Surdi

*I risultati si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova, e non al lotto che il campione rappresenta.*

*Il residuo del campione si conserva per tre mesi dalla data di emissione del rapporto di prova.*

*La riproduzione parziale del presente rapporto di prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del Responsabile del Laboratorio.*