

Lluís Jané Busquets Laboratori d'Analisi S.L.

c/ St Llorenç, 27 baixos 08192 Sant Quirze del Valles (Bcn)

LAURENT PRIVET-MAIER-OLYV

OLYV Santa Llucia 8
43519 - El Perelló
TARRAGONA

Nº de Informe: 76762

INFORME DE ENSAYO

Identificación de la Muestra

Fecha Recepción:	25/11/2024	Fecha Inicio Análisis:	26/11/2024
Fecha Final Análisis:	26/11/2024	Fecha Emisión Informe:	27/11/2024
Nº Muestra:	76761		
Descripción de la muestra:	Aceite contenido en botella de vidrio de 500ml		

Información aportada por el cliente:

Tipo de muestra:	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Referencia:	OFV1

Determinaciones/Ensayos	Resultados	Procedimiento	Metodología
-------------------------	------------	---------------	-------------

ANÁLISIS SENSORIAL DESCRIPTIVO

Atributos positivos:

Frutado	4,6	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Precepción frutado verde	100,0 %	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Percepción frutado maduro	50,0 %	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Amargo	4,2	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Picante	4,7	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Manzana	0,0	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Otras frutas maduras	0,9	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Lista atributos maduros (1)	Plátano	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Verde	2,8	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Dulce	4,0	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Astringente	1,6	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Almendra	2,2	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Nuez	0,0	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Otros atributos tolerables	2,4	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Lista otros tolerables (1)	-	PNT-RT-172	Análisis Sensorial

Defectos:

Atrojado/Borras	0,0±0,0	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Moho/humedad	0,0±0,0	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Avinado/avinagrado/ácido/agrio	0,0±0,0	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Olivas heladas	0,0±0,0	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Rancio	0,0±0,0	PNT-RT-172	Análisis Sensorial
Otros defectos	0,0±0,0	PNT-RT-172	Análisis Sensorial

Inscrito en el Registro de Laboratorios Agroalimentarios de Cataluña del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación como laboratorio acreditado en el sector de aceites y grasas.
Inscrito en el Registro de Laboratorios de Salud Ambiental, Alimentaria y de control oficial de Cataluña como laboratorio acreditado con el N°918/LE1868.

Este informe de ensayo corresponde únicamente a la muestra recibida y analizada suministrada por el cliente.
El laboratorio no se hace responsable de la toma de muestra ni de la información aportada por el cliente. Dicha información no está cubierta por la acreditación.

El laboratorio gestiona de forma confidencial la información obtenida o creada durante la realización de las actividades del laboratorio.
Los resultados se consideran propiedad del cliente y no deberán reproducirse ni total ni parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.

Nº de Informe: 76762

INFORME DE ENSAYO

Determinaciones/Ensayos	Resultados	Procedimiento	Metodología
Lista otros defectos (2)	-	PNT-RT-172	Análisis Sensorial

Otros Comentarios

(1) Solo se detallan los indicados por más del 33% de los catadores.

(2) Solo se detallan los indicados por más del 50% de los catadores.

Resultados defectos: Mediana de las observaciones \pm Desviación típica sólida.

Jefe de Panel
Eduard Jané

