02154

PANEL APRIL PERUGIA

Valutazione organoletica degli oli di oliva vergini (Reg.to 2568/91 e successive modifiche e Regolamento di controllo RDC 02 3A-PTA)

Campione n° UFD 2010

Note olfatto-gustative, tattili	Assaggiatori																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	Media
Fruttato, verde/maturo			2	2	2			2	2		2				2					3	2,13
Mela			0	0	0			0	0		0				0					0	0,00
Altre frutte mature			0	0	0			0	0		0				0					0	0,00
Verde (foglia, erba)			0	0	0			0	0		0				0					0	0,00
Amaro			2	3	2			2	2		2				2					3	2,25
Piccante			3	3	3			3	2		2				3					3	2,75
Dolce			0	0	0			0	0		0				0					0	0,00
Altri attributi tollerabili			0	0	0			0	0		0				0					0	0,00
Agro, avvinato, inacetito, acido			0	0	0			0	0		0				0					0	0,00
Grossolano			0	0	0			0	0		0				0					0	0,00
Metallico			0	0	0			0	0		0				0					0	0,00
Muffa			0	0	0			0	0		0				0					0	0,00
Morchia			0	0	0			0	0		0				0					0	0,00
Riscaldo			0	0	0			0	0		0				0					0	0,00
Rancido			0	0	0			0	0		0				0					0	0,00
Altri attributi intollerabili			0	0	0			0	0		0				0					0	0,00
Punteggio			7,5	8	7,5			7,5	7		7,5				7,5					8	7,56

Media 7,56

Colore	X	Conforme
		Non Conforme

Perugia 14 12 2010

IL CAPO PANEL
(Giulio Scatolini)

PANEL APRIL PERUGIA

UA PTA
Prot. 15235
15/12/10

15.DIC.2010 13:29 0/55506/632
SOCIETA' AGRICOLA APROL PERUGIA #3346 P.001 /005