

02-156

From: 3A PTA

0758957257

21/01/2009 17:55

#335 P. 005/009

**PANEL  
APROL PERUGIA  
DOP UMBRIA**

17/12/2008 10:31

№:

R967

P. 009/009

Valutazione organolettica degli oli di oliva vergini ( Reg.to 2568/91 e successive modifiche e Regolamento di controllo RDC 02 3A-PTA)																					
Campione n° 08009633																					
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		3	2	3	2			3	3						3					2	2,63
Mela		0	0	0	0			0	0						0					0	0
Altra frutta matura		0	0	0	0			0	0						0					0	0
Verde ( foglia, erba )		0	0	0	0			0	0						0					0	0
Amaro		3	3	2	3			3	3						3					2	2,75
Piccante		3	3	3	3			3	3						3					2	2,88
Dolce		0	0	0	0			0	0						0					0	0,00
Altri attributi tollerabili		0	0	0	0			0	0						0					0	0
Agro, avvinato, inacetito, acido		0	0	0	0			0	0						0					0	0,00
Grosciolano		0	0	0	0			0	0						0					0	0
Metallico		0	0	0	0			0	0						0					0	0
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
Punteggio		6	6	7,5	8			6	6						8					7,5	7,88

**Media** 7,88

Colore  Conforme  
 Non Conforme

Perugia 16 12 2008

