



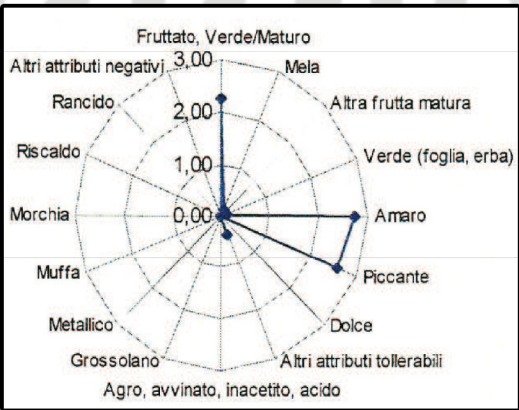
FRANTOIO MATTIOLI

NOTE OLFATTO-GUSTATIVE TATTILI

Fruttato, Verde/Maturo
Mela
Altra frutta matura
Verde (foglia, erba)
Amaro
Piccante
Dolce
Altri attributi tollerabili
Agro, Avvinato, Inacetito, Acido
Grossolano
Metallico
Muffa
Morchia
Riscaldamento
Rancido

MEDIA PUNTI

2,25
0,13
0,00
0,13
2,75
2,56
0,00
0,38
0,00
0,00
0,00
0,00
0,00
0,00
0,00



RISULTATI ANALITICI

PARAMETRO	U.M.	RISULTATO	LIMITI
METODO			
ACIDITA' Reg cee 2568/1991 11/07/91 GU CEE L248 05/09/91 All ii Reg CE 702/2007 21/06/07 GU ce l 161 22/06/07	% M/M acido oleico	0.17	<8.8
NUMERO DI PEROSSIDI Reg CEE 2568/1991 11/07/91 GU CEE L248 05/09/1991 All III	meq O2/Kg	0.60	<20
POLIFENOLI MP 002 Rev 5 2008	mg/kg	199	