

LABORATÓRIO DE ESTUDOS TÉCNICOS

RELATÓRIO DE ENSAIOS

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº: 485/14/LET

Cliente: **Simagricola, Lda**

Morada: **Quinta da Portela 9600-095 Faia, Guarda**

Amostra de: **Azeite Virgem Extra**

Ref.: **Simagricola 2013/2014**

Recepção: **28/01/2014 – 11:00**

Início das análises: **28/01/2014**

Fim das análises: **10/02/2014**

Os resultados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados

Ensaios		Método	Valor de referência	Resultado
Análise Sensorial		a) anexo XII	Mf > 0 Md = 0	Azeite Virgem Extra Classificação: 6.5
Acidez (% de ácido oleico)		a) anexo II	≤ 0.8	0.1
Índice de Peróxido (meq O₂/Kg)		a) anexo III	≤ 20	7
Análise espectrofotométrica	K₂₃₂	a) anexo IX	≤ 2.50	1.61
	K₂₇₀		≤ 0.22	0.09
	Δ K		≤ 0.01	0.00

a) Regulamento CEE n.º 2568/91 e posteriores alterações

Análise Sensorial		
Atributos positivos		
<i>M*(Maduro)</i>	<i>M*(Amargo)</i>	<i>M*(Picante)</i>
3.3	1.1	1.1

M*: Mediana

Este relatório anula e substitui o relatório de ensaios n.º485/14/LET com a data 11/02/2014.

Data

11/02/2014

Responsável Técnico do Laboratório

Paula Vasconcelos

(Paula Vasconcelos)

A reprodução parcial deste relatório é expressamente proibida e só poderá ser efectuada com a autorização do LET.

1/1