Izvještaj o ispitivanju maslinovog ulja 418-21 *(Šifra uzorka)*

Datum zaprimanja uzorka: 13.12.2021.

Datum izdavanja izvještaja: 16.12.2021.

Podaci o kupcu

Naziv:	**O.P.G. Legović Mateo**
Adresa:	Magrini 20, 52446 Nova Vas

Podaci o uzorku[1] *(kategoriju je **deklarirao kupac**; za potvrdu deklarirane kategorije treba ispitati parametre (1)-(8)).*

Kategorija kvalitete: *Ekstra djevičansko maslinovo ulje*

Naziv proizvoda: /

Opis uzorka i postupka uzorkovanja:

Uzorak je zaprimljen u boci od tamnog stakla zapremine 0,25 litara, vrhom punoj i originalno začepljenoj.

[1] *Institut se odriče odgovornosti vezano uz informacije dobivene od kupca. Rezultati ispitivanja i izjava o sukladnosti u ovom izvještaju odnose se samo na ispitani uzorak, ali ne i na ulje od kojeg je uzorak izrađen jer laboratorij nije odgovoran za uzorkovanje.*

Rezultati analiza

Svojstvo kvalitete	*Rezultat* *± Mjerna nesigurnost*	*Jedinica*	*Granične vrijednosti za Ekstra djevičansko* [1/2]	*Metoda*
FIZIKALNO-KEMIJSKA ISPITIVANJA				Datum provedbe ispitivanja: 16.12.2021.
(1) **Kiselost**	**0,17** *± 0,01*	% oleinske kiseline	*≤ 0,80*	M01-1 [A] | Uredba EEZ 2568/91*, Prilog II M01-2 [A] | COI/T.20/Doc. No 34/2015
(2) **Peroksidni broj**	**7,4** *± 0,5*	mEqO2 / kg	*≤ 20,0*	M02-1 [A] | Uredba EEZ 2568/91*, Prilog III M02-2 [A] | COI/T.20/Doc. No 35/2016
(3) **K_{232}**	*Nije ispitano*	-	*≤ 2,50*	M03-1 [A] | Uredba EEZ 2568/91*, Prilog IX M03-2 [A] | COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 3 2015
(4) **$K_{268/270}$**	*Nije ispitano*	-	*≤ 0,22*	
(5) **ΔK**	*Nije ispitano*	-	*≤ 0,01*	
ODREĐIVANJE UDJELA ETILNIH ESTERA I VOSKOVA				Datum provedbe ispitivanja: /
(6) **Etilni esteri masnih kiselina**	*Nije ispitano*	mg / kg ulja	*≤ 35*	M04-1 [A]* Uredba EEZ 2568/91*, Prilog XX M04-2 [A]* | COI/T.20/Doc. No 28/Rev. 1 2010
Voskovi (C_{42} - C_{46})	*Nije ispitano*	mg / kg ulja	*≤ 150*	
SENZORSKO ISPITIVANJE				Datum provedbe ispitivanja: /
(7) **Medijan glavne mane**	*Nije ispitano*	*Intenzitet percepcije na skali od 0 do 10*	*= 0,0*	M05-1 [A] | Uredba EEZ 2568/91*, Prilog XII M05-2 [A] | The International Olive Council's method for the organoleptic assessment of virgin olive oil (COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10 2018)
(8) **Medijan voćnosti**	*Nije ispitano*		*> 0,0*	
Medijan gorčine	*Nije ispitano*		-	
Medijan pikantnosti	*Nije ispitano*		-	
Prema Uredbi Komisije 2568/91, Prilog XII, točka 3.3 Neobvezna terminologija u svrhe označivanja, na temelju intenziteta percepcije pozitivnih svojstava (voćno, gorko, pikantno), ispitani uzorak odgovara pridjevima:	/			

[1] *Uredba Komisije (EEZ) br.2568/91 sa svim izmjenama i dopunama, zaključno sa Delegiranom uredbom Komisije (EU) 2016/2095*

[2] *IOC TRADE STANDARD APPLYING TO OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OILS (COI/T.15/NC No 3/Rev. 16 June 2021)*

[A] ***Metoda akreditirana prema normi ISO/IEC 17025***

Izjava o sukladnosti – nije primjenjivo

Napomena laboratorija: Prema Uredbi Komisije (EEZ) br. 2568/91 od 11. srpnja 1991., i prema IOC Tržišnom standardu kategoriju kvalitete definiraju svojstva kvalitete (1) – (8), a ako samo jedan parametar ne odgovara graničnim vrijednostima smatra se da nije sukladno sa deklariranom kategorijom kvalitete. Prema tome, za ovaj uzorak ne može se potvrditi sukladnost sa deklariranom kategorijom kvalitete jer za parametre koji nisu ispitani, nije poznato je li vrijednost unutar zahtjeva za deklariranu kategoriju kvalitete.

Voditeljica laboratorija:

Marina Lukić, dipl.inž.preh.tehn.

Ravnatelj:

Dr. sc. Dean Ban

Izvještaj se ne smije umnožavati bez odobrenja laboratorija osim u cijelosti. Kraj izvještaja