

INFORME DE RESULTADOS

Identificación del informe: IR/

Cliente:	Identificación asignada: MU/
NIF:	Clave asignada:
Muestra de: Aceite	Tipo de análisis
Identificación propia de la muestra:	Inicio de análisis:
Fecha de recepción:	Finalización de análisis:

(*) Información aportada por el cliente.

Otros Datos:

Determinación: Valoración Organoléptica	Resultado ⁽¹⁾	Método de Análisis
Mediana del defecto percibido con mayor intensidad ⁽¹⁾		COI/T20/Doc N° 15 Rev. 11
Mediana de intensidad del atributo frutado ⁽¹⁾		COI/T20/Doc N° 15 Rev. 11
Clasificación sensorial del aceite de oliva		COI/T20/Doc N° 15 Rev. 11

(1) Mediana de intensidad de 0 a 10

Observaciones y Comentarios

Terminología Opcional para el Etiquetado

COI /T20 /Doc. N°15 Rev.11

La clasificación de la valoración organoléptica se ha realizado siguiendo las características descritas en el Reglamento (UE) 2022/2104

El Director y Responsable Técnico:

Toledo,



Los resultados sólo se refieren a la muestra suministrada por el cliente.
Este informe no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.
El Laboratorio está a disposición de los Sres. Clientes para aclararles sus dudas sobre el método de análisis.
El Laboratorio dispone de hojas de reclamación a disposición de los Sres. Clientes.
El laboratorio no se hace responsable de la información aportada por el cliente.



SUPLEMENTO AL INFORME DE RESULTADOS

Identificación de la muestra: Y1Z

Atributos positivos	Intensidad ⁽¹⁾
Frutado	4, 4
Amargo	5, 0
Picante	5, 9

Atributos negativos	Intensidad ⁽¹⁾
Atrojado/borras	0, 0
Moho/ humedad/ tierra	0, 0
Avinado/avinagrado/ ácido/ agrio	0, 0
Aceitunas heladas (Madera húmeda)	0, 0
Rancio	0, 0
Otros (Cuales) :	0, 0

(1) Valoración de 0 a 10