

## INFORME DE RESULTADOS

Identificación del informe: IR/18/6940

Cliente: <b>ORO DE MELQUE, S. L.</b>	Identificación asignada: <b>MU/18/6610</b>
NIF: <b>B-45881166</b>	Clave asignada: <b>S7B</b>
Muestra de: <b>Aceite de Oliva Virgen</b>	Tipo de análisis: <b>Informativo</b>
Identificación propia muestra: <b>DEPÓSITO 2 LOTE: 80164</b>	Inicio análisis: <b>18/12/2018</b>
Fecha de recepción: <b>10/12/2018</b>	Finalización análisis: <b>18/12/2018</b>

Otros Datos: Una botella PET verde de 2.000 ml. precintada.

Determinación: Valoración Organoléptica	Resultado <sup>(1)</sup>	Método de Análisis
Mediana del defecto percibido con mayor intensidad <sup>(1)</sup>	0, 0	R. (CEE) 2568/91 y posteriores modificaciones.
Mediana de intensidad de atributo frutado <sup>(1)</sup>	5, 5	R. (CEE) 2568/91 y posteriores modificaciones.
Clasificación Sensorial del Aceite de Oliva	Virgen Extra	R. (CEE) 2568/91 y posteriores modificaciones.

(1) Mediana de intensidad de 0 a 10

### Observaciones y Comentarios

Mediana del Amargo y Picante: Superior a 5,0      Reglamento (CEE) 2568/91 y posteriores modificaciones.

### Terminología Opcional para el Etiquetado

Frutado Verde Medio. Amargo y Picante Medio. Equilibrado.

Toledo, 18 de Diciembre de 2018

El Director y Responsable Técnico:



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.  
La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada y a disposición de los Sres. Clientes que lo soliciten.