



BOLETÍN DE RESULTADOS

Nº Boletín: 0011625

Nº Registro: PT19_1173

Datos del cliente

LLUÍS JANÉ BUSQUETS LABORATORI D'ANÀLISI
St Llorenç, 27, baixos

08192 SANT QUIRZE DEL VALLÈS

Datos de la muestra

Tipo de muestra: AOV

Referencia: 52120

Tipo de análisis: Clasificación inicial

Observaciones:

Botella cristal de 750 ml tapada i precintada con tapón pilfer

Recepción muestra: 08/11/2019

Inicio análisis: 11/11/2019

Finalización análisis: 11/11/2019

Datos de los análisis

Nombre determinación	Resultado	Métodos
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO DE UNA MUESTRA DE ACEITE VIRGEN:		RCE 2568/91 Anexo XII RUE 2016/1227 Anexo II
Fecha 1a Cata	11/11/2019	
Fecha 2a Cata	.	
CLASIFICACIÓN: una vez realizada la valoración sensorial de la muestra, según el método especificado, se dictaminan los siguientes resultados:		
Categoría del aceite	Virgen Extra	
Mediana de frutado:	5.5	
Mediana de máximo defecto:	0.0	
Terminología opcional para el etiquetado:		
Tipo de frutado	Frutado verde Frutado medio, Amargo medio, Picante medio Equilibrado	

Panel oficial reconocido por Consejo Oleícola Internacional (COI), campaña 2018-2019.

Continúa en la página siguiente ...



BOLETÍN DE RESULTADOS



Nº Boletín: 0011625

Nº Registro: PT19_1173

Datos de los análisis

Nombre determinación	Resultado	Métodos
----------------------	-----------	---------

Panel oficial autorizado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente,
campaña 2018-2019

Localidad y fecha Reus, 14 de Noviembre de 2019

Jefe del Panel

Boletín validado y firmado electrónicamente.



ANALYTICAL REPORT

Report n.: 0011625

Register n.: PT19_1173

Customer information

LLUÍS JANÉ BUSQUETS LABORATORI D'ANÀLISI
St Llorenç, 27, baixos

08192 SANT QUIRZE DEL VALLÈS

Data of the sample

Type of sample: VOO

Reference: 52120

Analysis type: Initial Clasification

Remarks:

Glass bottle of 750 ml with precinted top.

Sample reception: 08/11/2019

Analysis start: 11/11/2019

Ending analysis 11/11/2019

Results

Determination	Result	Method
SENSORIAL ANALYSIS OF A VIRGIN OLIVE OIL SAMPLE:		RCE 2568/91 Anexo XII RUE 2016/1227 Anexo II
1st Evaluation	11/11/2019	
2nd Evaluation	.	
CLASSIFICATION: after finishing the sample analysis, in accordance with specified method, next results are presented:		
Category	Extra Virgin	
Median of fruity attribute:	5.5	
Median of maximun defect:	0.0	
Opcional terminology for the labeled:		
Fruity type	Green fruity Fruity medium, Bitter medium, Pungent medium Balanced	

Official panel acknowledge by International Olive Oil Council for 2018-2019 harvest.

Follows next page ...



ANALYTICAL REPORT



Report n.: 0011625

Register n.: PT19_1173

Results

Determination	Result	Method
---------------	--------	--------

Official PANEL acknowledge by Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación for 2018-2019 harvest

Place and date	Reus, 14 November 2019
----------------	------------------------

Panel Leader

Bulletin validated and signed electronically.