

Rapport d'analyse n° 24-2693b

Client: Référence client: 839
Chappet F - Le Bois Sacré
18 Route Porte de la Vaunage

Édité le: 14/03/2024
Transmis le : 14/03/2024

30870 SAINT CÔME

Tel: 06 07 54 46 29
email f.chappet@orange.fr

Échantillon:

Références fournies par le client: AS6-Assemblage

Description de l'échantillon: Bouteille 25cL

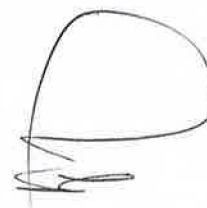
Conformité à réception: oui

Réception de l'échantillon le: 13/03/2024

Ref CTO	Analyse	Résultat	Incertitude	Méthode	Date de l'analyse
2693	Acidité* (% acides gras libres, équivalent acide oléique)	0,20	+/- 0,03	COI/T.20/Doc n°34 ♦	14/03/2024
2693	Indice de peroxyde* (mEq O ₂ /Kg)	3,5	+/- 0,6	COI/T.20/Doc n°35 ♦	14/03/2024

♦ Ce document COI/T20/ est cité par le règlement (UE) n°2022/2105 Annexe 1.

Le Directeur,
Christian Pinatel



Pour information ci-dessous: caractéristiques des huiles selon le règlement délégué n°2022/2104 en vigueur.

Catégorie	Acidité	Indice de peroxyde	K232	K270	ΔK	Médiane du défaut organoleptique	Médiane du fruité
Huile d'olive vierge extra	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	= 0,0	> 0,0
Huile d'olive vierge	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	≤ 3,5	> 0,0
Huile d'olive lampante	> 2,0	> 20,0	> 2,60	> 0,25	> 0,01	> 3,5	-

Ce rapport d'analyse concerne uniquement l'échantillon soumis à l'analyse tel qu'il a été reçu. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. L'accréditation COFRAC atteste de la compétence des laboratoires uniquement pour les analyses couvertes par l'accréditation, qui sont identifiées par le symbole *

Centre Technique de l'Olivier

Maison des Agriculteurs - 22 av. Henri Pontier - 13626 Aix en Provence Cedex 1

☎ 04.42.23.82.99 - @: contact@ctolivier.org

Document revu et approuvé par C. Pinatel - Directeur technique, le 17/10/2023