

Rapport d'analyse n° 24-2301a

Client: **Référence client: 978**
SAS Terranescence

Édité le: 15/01/2024

Tel:

email contact.terranescence@gmail.com

Échantillon:

Références fournies par le client: Cobrançosa 1

Description de l'échantillon: Flacon 25cL

Conformité à réception: oui

Réception de l'échantillon le: 05/01/2024

Date de l'analyse: 11/01/2024

Ref CTO	Analyse	Résultat	Méthode	Classification
2301	Analyse sensorielle en jury expert (méthode interne)	Fruité: 5,8	Interne	HOVE
		Amer: 4,8		
		Piquant: 4,2		
		Défaut majeur: Néant		

Selon le règlement d'exécution (UE) n°2022/2105, le résultat de cette analyse classerait cet échantillon dans la catégorie :

Huile d'Olive Vierge Extra

Le Directeur,

Christian Pinatel

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.

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

Rapport d'analyse n° 24-2301 a-t

Description organoleptique

Édité le: 15/01/2024

Destinataire :

SAS Terranescence

Ref. CTO: 2301

Vos références :

Cobrançosa 1

Estimation du niveau de défaut:

pas de défaut détecté

Caractère nez :

Pomme

Verdure

Défaut(s) nez :

Caractère bouche :

Artichaut

Pomme

Amer:

4,8 sur 10

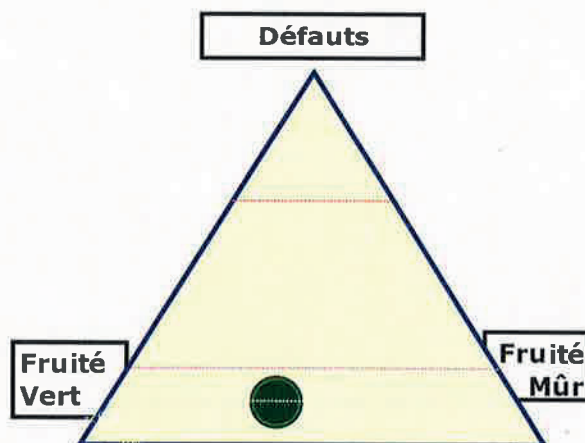
Piquant:

4,2 sur 10

Intensité du fruité

5,8 sur 10

Défaut(s) bouche :



Estimation des probabilités de classement sous trois mois*:

Huile d'Olive Vierge Extra (HOVE): 100%

Huile d'Olive Vierge (HOV): 0%

Huile d'Olive Lampante (HOL): 0%

*: Dans des conditions de stockages normales de distribution.

Description succincte:

Fruité mi-vert harmonieux, assez intense.

Le Responsable de l'analyse :

Christian Pinatel

Méthode interne d'analyse sensorielle en jury réduit, fonctionnant avec les mêmes descripteurs que celle du règlement (UE) 2022/2105.