



AZIENDA AGRICOLA GREGORI STEFANO

C.DA LUGUGNANO, 26 - MONTALTO DELLE MARCHE (AP)
CELL. 335-5430046 - WWW.OLIVEGREGORI.IT

SCHEDA DI TRACCIABILITA' OLIVE IN SALAMOIA

Numero lotto	G1-G2-G3-G4-G5-G6-G7-G8-G10-G11-G13-G14
Codice olivicoltore DOP	22 / OL
Dati catastali terreno	Foglio 33 - Part. 308 / 309
Superficie terreno	5 Ha
Raccolta	dal 15/09/2015 al 28/09/2015
Codice trasformatore olive in salamoia	8 / SAL
Inizio deamarizzazione	15/09/2015
Fline deamarizzazione	29/09/2015
Numero lavaggi in acqua	5
Inizio fermentazione in salamoia	18/09/2015
Numero prelievi controllo Ph e sale	12
Fine fermentazione in salamoia	10/11/2015
Codice condizionatore olive in salamoia	24 / COND
Calibratura e scelta delle olive	dal 10/11/2015
Confezionamento	dal 10/11/2015
I controlli da parte dell'Assam sono stati eseguiti il:	15/09/2015 11/11/2015
Questo lotto è stato controllato da:	Stefano

ASSAM

Associazione Sensoriale Assam - Associazione degli Assamisti

Centro Agrochimico Regionale

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel: 071 - 8081 Fax: 0731 - 221084
Settore Analisi Sensoriale - Via dell'Industria, 1
60027 Osimo (AN) Telefono: 071.808319 Fax 071.85979

RAPPORTO DI PROVA N.45 /2015 del 26.11.2015

CLIENTE:

Nome/ragione sociale: Autorità Pubblica di Controllo dell' ASSAM

Indirizzo: Via dell'Industria, 1 60027 Osimo Stazione (AN)

Data ricevimento: 13/11/2015

N. Accettazione: 2015 5282

Descrizione campione: OLIVE DA MENSA: Tipologia salamoia 24/COND - 66 - Aliquote A e B

Campionamento effettuato da: Ispettore Dott. Lorenzo Moretti

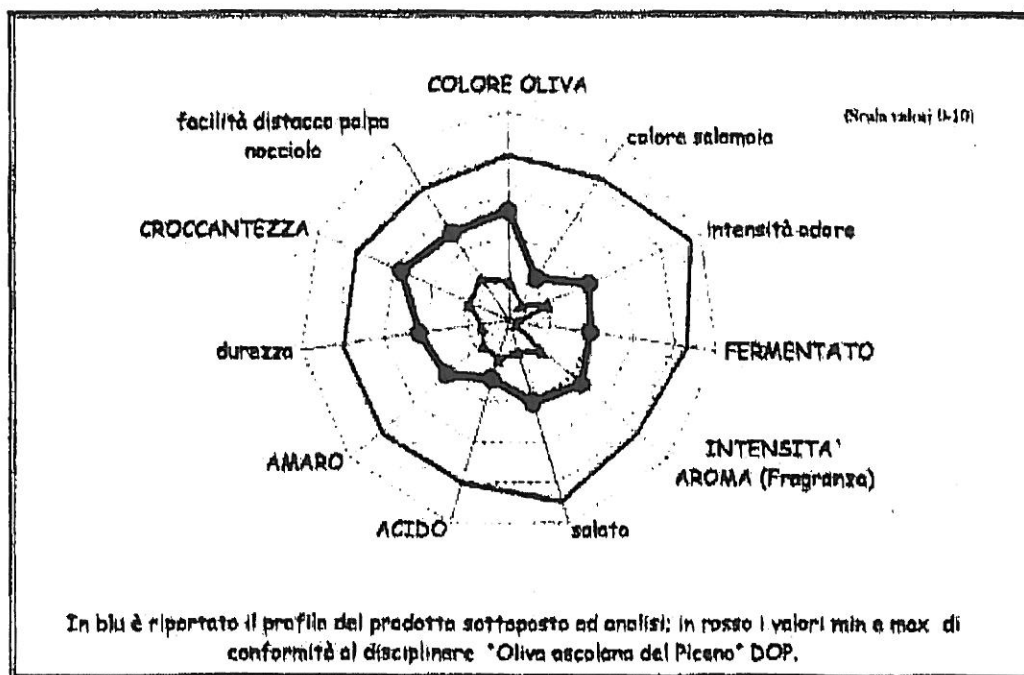
Il risultato di seguito riportato si riferisce al campione sottoposto a prova

PROVA: Panel Test

Metodo Utilizzato: Metodo Interno

DATA PROVA: 26/11/2015

Polpa piena, fine, compatta, non raggrinzita, non granulosa. Colore uniforme dal verde al giallo paglierino; odore caratteristico di fermentato di media intensità; al gusto lieve sensazione di acido e amaro; fragrante e croccante alla masticazione



Il Capo Panel

Dott.ssa Barbara Alfei