

Relatório de ensaio nº 33/09**Pág.1 de 1****Emitido em: 20/01/2009****Cliente****Nome:** Adega Cooperativa de Utilidade Popular de Castanheira do Sul**Morada:** Largo de Pelourinho n.º 3

5130-029- Castanheira do Sul

Amostra nº 36/09**Produto:** Azeite**Referência:****Data de colheita:****Data recepção:** 14/01/2009**Período de análise:** 14/01 a 20/01**Observações:****Resultados**

Determinação	Resultados	Método
Acidez (ác. oleíco)	0,6 %	NP EN ISO 660: 2002
Índice de peróxidos	7 meq O ₂ /kg	EN ISO 3960: 2004
Absorvância*		NP 970: 1986
K 232	1,71	
K 270	0,13	
Delta K	0,00	
Ceras*	114 mg/kg	MII 011 1989/03
Análise sensorial #	Azeite virgem extra	RCE 640/08

Observações

* Os itens assinalados não estão incluídos no âmbito da acreditação. # Ensaio subcontratado. MII- Método Interno Instrumental.

O Director do G-A-I-A


António Ferreira

Os resultados deste relatório referem-se exclusivamente aos itens ensaiados, não sendo possível extrapolar os valores para conjuntos ou lotes. Este relatório é confidencial só podendo ser reproduzido na íntegra, excepto quando expressamente autorizado pelo GAIA.