



UDRUGA PREHRAMBENIH TEHNOLOGA,  
BIOTEHNOLOGA I NUTRICIONISTA  
ZADARSKE ŽUPANIJE

23. MEĐUNARODNI  
**Dani**  
*masline*  
Zadar 2021.

### REZULTATI KEMIJSKOG I SENZORSKOG ISPITIVANJA UZORKA MASLINOVOG ULJA

Šifra uzorka:	Natjecatelj:	Sorta:
12/1174	<b>OPG ANĐELKO MARIJAČIĆ</b>	Oblica
OTVORENA ULJA	Uzorak je zaprimljen od proizvođača u originalnoj ambalaži.	

### KEMIJSKO ISPITIVANJE

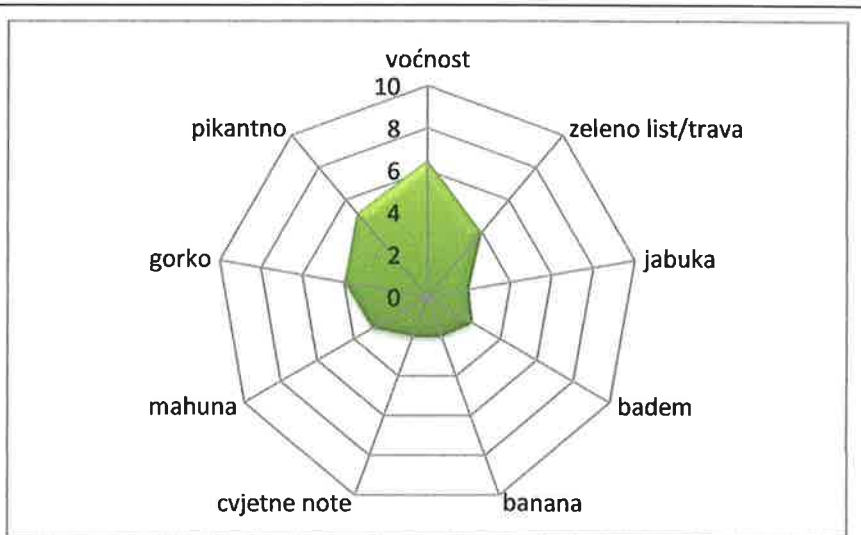
Ispitivanje je provedeno prema zahtjevima Uredbe komisije (EZ) 2568/91 sa svim izmjenama i dopunama, u akreditiranom laboratoriju Zavoda za javno zdravstvo Zadar. Ispitani su sljedeći pokazatelji: slobodne masne kiseline (% oleinske kiseline), peroksidni broj (meq O <sub>2</sub> /kg) i K vrijednosti (K232, K270 i delta K). Metode ispitivanja: HRN EN ISO 660:2010; HRN EN 3960:2017; spektrofotometrijsko ispitivanje u UV području (COI/T.20/DOC.15/Rev.10 – 2018).	BODOVI (0-10)
	<b>10</b>

### SENZORSKO ISPITIVANJE

Senzorsko ispitivanje proveo je Profesionalni panel Zavoda za javno zdravstvo Zadar. Prosječna ocjena donesena je na temelju okusnih i mirisnih zapažanja članova profesionalnog panela.

Metoda ispitivanja:  
COI/T.20/DOC.15/Rev.10 - 2018.

BODOVI (0-90): **87,75**



UKUPNO BODOVA

**97,75**

OSVOJENA NAGRADA /  
KATEGORIJA ULJA

**ZLATNO  
EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE**

Zadar, 27. travnja 2021. godine

Predsjednik Povjerenstva za ocjenjivanje:

Filip Erceg, mag. turism. cult.

Predsjednik Udruge:

Benito Pucar, dipl. ing.