



**UDRUGA PREHRAMBENIH TEHNOLOGA,
BIOTEHNOLOGA I NUTRICIONISTA
ZADARSKE ŽUPANIJE**



REZULTATI KEMIJSKOG I SENZORSKOG ISPITIVANJA UZORKA MASLINOVOG ULJA

Šifra uzorka:	Natjecatelj:	Sorta:
21	OPG MARIJAČIĆ ANĐELKO	MIJEŠANO
Uzorkovanje:	Uzorak je uzet u tamne staklene boce, na prijavljenoj adresi, u nazočnosti natjecatelja.	

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 ₂ /kg) i K vrijednosti (K232, K270 i delta K). Metode ispitivanja: HRN EN ISO 660:2010; HRN EN 3960:2010; spektrofotometrijsko ispitivanje u UV području (COI/T.20/Doc.19/Rev.3 - 2015).	BODOVI (0-10)
	10

SENZORSKO ISPITIVANJE

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

Metoda ispitivanja:
COI/T.20/Doc.15/Rev. 8 - 2015.

BODOVI (0-90): **88,50**



UKUPNO BODOVA

98,50

**OSVOJENA NAGRADA/
KATEGORIJA ULJA**

**ZLATNO
EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE**

Zadar, 29. travnja 2017. godine

Predsjednica Povjerenstva za ocjenjivanje:

Anita Peraić, dipl.ing.

Predsjednik Udruge:

Benito Pucar, dipl.ing.