

<b>CLIENTE</b> <b>MANUEL ARMANDO DE FONSECA &amp; FILHO, LDA</b>			
<b>AMOSTRA:</b>	AZEITE	<b>RECOLHIDA EN:</b>	--
<b>NOME AMOSTRA:</b>	DEP. Nº9 (02/12/15)	<b>HORA DE TOMA:</b>	--
<b>TOMA DE AMOSTRA:</b>	Cliente	<b>ENTREGADA POR</b>	Mensageiro
<b>ENTRADA</b>	16/12/15	<b>Nº REGISTRO</b>	8575
<b>INÍCIO ENSAIO:</b>	16/12/15	<b>FIM ENSAIO:</b>	17/12/15

<b>ANÁLISES BASICOS EN AZEITE (II)</b>			
PARÂMETRO	MÉTODO	RESULTADOS	UNIDAIIS
Índice dos Peróxidos	Volumetria	<b>12</b>	<b>meq O<sub>2</sub>/Kg</b>
Grado de Acidez	Volumetria	<b>0,30</b>	<b>% ác. Oleico</b>
<b>K232</b>	Espectrofotometria UV-vis	<b>2,18</b>	--
<b>K270</b>	Espectrofotmetria UV-vis	<b>0,18</b>	--
<b>ΔK</b>	Espectrofotmetria UV-vis	<b>0,01</b>	--

<b>ANÁLISES ORGANOLÉPTICO</b>			
PARÂMETROS	MÉTODO	RESULTADOS	UNIDADES
<b>Aspecto</b>	<i>Pessoa Experta</i>	<b>Frutado Verde (2,0), Doce (4,0), Picante (2), Amargo (1)</b>	<b>Escala 0-10</b>
<b>Cheiro</b>			
<b>Sabor</b>		<b>Azeite de Oliva Virgem Extra (7,5)</b>	<b>Escala 1-9</b>
<b>Cor</b>			



Vº Bº Director Técnico  
Fecha: 18/12/15

Este informe afecta exclusivamente a la muestra sometida a ensayo. Queda prohibida la reproducción total o parcial de este informe, sin la autorización expresa del laboratorio.

