



FIZIKALNO-KEMIJSKA I SENZORSKA ANALIZA

*Naziv / Ime i prezime proizvođača:	OŠ SLATINE - UČENIČKA ZADRUGA PRIZIDNICA		
*Adresa:	Put Lovreta 1		
*Mjesto:	Slatine, otok Čiovo	*Poštanski broj:	21224
Šifra pod kojom se uzorak ocjenjivao:	14-R		
*Sorta/sorte uzorka maslinovog ulja:	oblica		

* Podaci iz prijave koju je popunio i dostavio proizvođač uz dostavljeni uzorak maslinovog ulja

Bodovi fizikalno-kemijske analize

Fizikalno-kemijskom analizom ispitani su parametri: slobodne masne kiseline (HRN EN ISO 660:2004), peroksidni broj (HRN EN ISO 3960:2017), te spektrofotometrijska analiza u ultraljubičastom području- K232, K270 i delta K (COI/T.20/Doc. 19 / REV.4 2017). Bodovanje je izvršeno prema Pravilniku Noćnjaka.	Bodovi (0-10)
	9

Bodovi senzorske analize

Senzorsku analizu (COI/T.20/DOC.15 Rev.10 2018) vršili su isključivo ocjenjivači s Nacionalne liste senzorskih ocjenjivača, članovi profesionalnih panela za senzorsko ocjenjivanje djevičanskih maslinovih ulja. Bodovanje je izvršeno prema Pravilniku Noćnjaka.	Bodovi (0-90)
	78,7500

Ukupni bodovi analize

Ukupni bodovi analize su zbroj bodova fizikalno-kemijske i senzorske analize, temeljem kojih se utvrđuje pripadajući rang i nagrada za uzorak maslinovog ulja, a prema Pravilniku Noćnjaka.	Bodovi (0-100)
	87,7500

Osvojena nagrada za dostavljeni uzorak maslinovog ulja na natjecanju Noćnjak 2019.

NAGRADA	Srebrna medalja
KATEGORIJA PROIZVODA	za kvalitetu otvorenog ekstra djevičanskog maslinovog ulja

Predsjednik
Zadružnog saveza Dalmacije
Lordan Ljubenkov, dipl. iur.

Ovaj dokument odnosi se isključivo na uzorak maslinovog ulja dostavljen na analizu.
Navedeni podaci ne mogu se koristiti u tekstu deklaracije o kvaliteti proizvoda.

Naziv i sjedište korisnika: **ZADRUŽNI SAVEZ DALMACIJE, Kamila Tončića 4, 21000 Split**

Opis i prijem uzorka: Uzorak je dostavljen u Zadružni savez Dalmacije za analizu i ocjenu na manifestaciji Noćnjak. Pri prijemu mu je dodijeljena šifra uzorka, pod kojom se ocjenjuje. Laboratorij je zaprimio uzorak u tamnoj staklenoj boci označenoj šifrom, te mu je dodijelio laboratorijski identifikacijski broj (ID) uzorka. Temperatura prijema uzorka u propisanom je rasponu 7°-18°C.

Provedba ispitivanja: Fizikalno-kemijska i senzorska analiza provedene su u razdoblju od 15.12.2018. do 1.3.2019. Senzorska analiza provedena je od strane profesionalnog panela* Zadružnog saveza Dalmacije tijekom 70 sjednica. U radu panela sudjelovali su ocjenjivači s Nacionalne liste senzorskih ocjenjivača maslinovog ulja. Rezultati ispitivanja odnose se na dostavljeni uzorak.

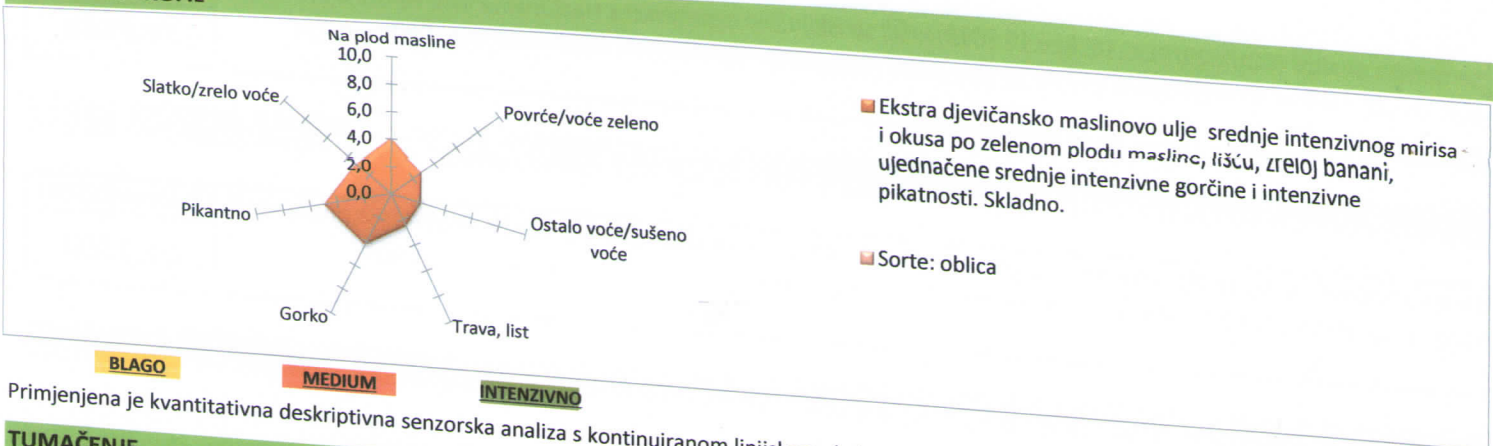
*Profesionalni paneli prema čl. 2. Pravilnika o ovlašćivanju panela za senzorsku analizu djevičanskih maslinovih ulja (NN 22/2010) ovlašteni su za provedbu određivanja kategorije ulja prema organoleptičkim svojstvima te određivanje organoleptičkih svojstava koja se mogu navoditi na oznaci prije stavljanja na tržište; provjere sukladnosti organoleptičkih svojstava djevičanskih maslinovih ulja s podacima navedenim u specifikaciji proizvoda u postupku registracije oznake i prije stavljanja na tržište proizvoda s oznakom izvornosti, zemljopisnog podrijetla ili tradicionalnog ugleda.

REZULTATI FIZIKALNO-KEMIJSKIH I SENZORSKIH ISPITIVANJA

MDK***	Slobodne masne kiseline % (kao oleinska)	Peroksidni broj meqv O ₂ /kg	Spektrofotometrijska analiza u ultraljubičastom području (COI/T.20/Doc.19 / REV.4 2017)					Senzorska analiza djevičanskih maslinovih ulja COI/T.20/DOC.15 Rev.10 2018								
			**cikloheksan					NEPOŽELJNA SVOJSTVA						POŽELJNA SVOJSTVA		
			HRN EN ISO 660:2004	HRN EN ISO 3960:2017	K 232	K 270**	Delta k	Upaljeno/uljni talog	Pljesnivo/po zemlji	Octikavo/vinski/kiselo	Smrznute masline	Užegao	Ostalo	Na plod masline	Gorko	Pikantno
≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,5	≤ 0,22	≤ 0,01	0	0	0	0	0	0	0	4,1	4,3	5,0		
ID uzorka	Šifra uzorka											Me>0	Me>0	Me>0		
18	14R	0,34	2,85	1,956	0,111	0,002	0	0	0	0	0	4,1	4,3	5,0		

*** Maksimalno dozvoljena vrijednost.

Metode ispitivanja sukladne su Uredbi (EEZ) br. 2568/91 o karakteristikama maslinovog ulja i ulja od komine maslina te odgovarajućim metodama analize, sa svim izmjenama i dopunama.

SENZORSKI PROFIL


Primjenjena je kvantitativna deskriptivna senzorska analiza s kontinuiranom linijskom skalom (10 cm).

TUMAČENJE

 Prema ispitanim fizikalno-kemijskim i senzorskim parametrima te prema Uredbi (EEZ) br. 2568/91 o karakteristikama maslinovog ulja i ulja od komine maslina te odgovarajućim metodama analize i Uredbi komisije (EU) br. 29/2012 o tržišnim standardima za maslinovo ulje, sa svim izmjenama i dopunama, dostavljeni uzorak je **SUKLAĐAN** zahtjevima parametara za kategoriju **EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE**.

Datum: 1. ožujak 2019.


 Voditeljica Panela
 dr.sc. Sandra Petričević, dipl. ing.