

1.- Nº de Asesoramiento: 1704/33

2.- Referencia del solicitante:

3.- Solicitante: OLIVOPAMPA

4.- **Asesoramiento solicitado:** Análisis sensorial con laudo y perfil sensorial de tres muestras de aceite de oliva virgen extra "Ouro de Saint'Ana: monovarietal Arbequina 2017, Blend suave 2017 y Blend intenso 2017.

5.- **Técnica empleada:** Cata de certificación según normativa COI / T.20/Doc. Nº 15/Rev. 8, Nov. 2015

Cata descriptiva, adaptación a partir del Reglamento CE 2568/91

6.- **Resultado:** se adjunta informe

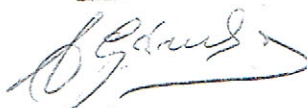
7.- **Observaciones:** este informe tiene una validez de tres meses a partir la fecha de emitido.

8.- **Cátedra o Servicio:** Área Evaluación Sensorial, Departamento de Alimentos

9.- **Analista Responsable:** Dra. Ana Claudia Ellis



10.- **Responsable Técnico:** Dra. Adriana Gámbaro



11.- **Responsable por el Departamento:**



Dra. Adriana Gámbaro

ESTE INFORME CONSTA DE 7 PÁGINAS

Los resultados expresados en este informe se refieren a muestras suministradas por el solicitante.
Los resultados o conclusiones no podrán ser reproducidos parcialmente sin la autorización por escrito de la Oficina de Asesoramientos

Expedido en Montevideo, el 25 de mayo de 2017