

As características de qualidade dos produtos de origem protegida estão definidas e reguladas pela União Europeia. O azeite DALLA-BELLA é um azeite de excelência da região protegida da terra quente transmontana. Apresenta-se no mercado validado com o selo de certificação DOP.

WWW.DALLA-BELLA.PT

Vaso Ático, Lda.
Quinta dos Salgueiros
Rua Santo António, 4
5370-070 Cabanelas MDL
PORTUGAL

ANÁLISES	MÉTODO	LIMITE	RESULTADO
ANÁLISE SENSORIAL	A) ANEXO XII	VIRGEM EXTRA MIN. 6,5 VIRGEM MIN. 6	CLASSIFICAÇÃO AZEITE VIRGEM EXTRA: 7,75
ACIDEZ (% DE ÁCIDO OLEICO)	A) ANEXO II	VIRGEM EXTRA MÁX. 0,8 VIRGEM MÁX. 1,5	0,11
ÍNDICE DE PERÓXIDO (meq.O ₂ /Kg)	A) ANEXO III	MÁX. 15	7,7
ANÁLISE ESPECTROFOTOMÉTRICA:	A) ANEXO IX		
K 232		MÁX. 2	1,81
K 268		MÁX. 0,2	0,13
DELTA K		MÁX. 0,01	0,00

A) REGULAMENTO CEE N.º 2568/91 E POSTERIORES ALTERAÇÕES

ANÁLISE SENSORIAL | ATRIBUTOS POSITIVOS

M*(VERDE) - 6,1	M*(AMARGO) - 3,1	M*(PICANTE) - 2,6
* MEDIANA		

ESTEROIS (%)	MÉTODO	LIMITE	RESULT.
COLESTEROL	A) ANEXO V	≤ 0,5	0,2
BRASSICASTEROL		≤ 0,1	0,0
CAMPESTEROL		≤ 4	2,3
ESTIGMASTEROL		≤ CAMPESTEROL	0,5
BETA SITOSTEROL (APARENTE)		≥ 93	96,3
DELTA 7 ESTIGMASTENOL		≤ 0,5	0,5
ESTEROIS TOTAIS (mg / Kg)	A) ANEXO V	≥ 1000	1406
ERITRODIOL + UVAOL (%)	A) ANEXO V	≤ 4,5	1,2

A) REGULAMENTO CEE N.º 2568/91 E POSTERIORES ALTERAÇÕES

ENSAIOS	MÉTODO	LIMITE	RESULT.
CERAS (mg / Kg) C42 + C44 + C46	A) ANEXO IV	≤ 150	46,8
FAEE (mg / Kg)	A) ANEXO XX	≤ 35	6
ESTIGMASTADIENO (mg / Kg)	A) ANEXO XVII	≤ 0,05	0,01
TEOR DE HUMIDADE E MATÉRIA VOLÁTIL	NP EN ISSO 662 (2004)	≤ 0,2 *	0,14
ÍNDICE DE REFRACÇÃO (20°C)	EN ISO 6320 (2004)	1,4677-1,4705 *	1,4688

*(CODEX STAN 33-1981)

A) REGULAMENTO CEE N.º 2568/91 E POSTERIORES ALTERAÇÕES

ÁCIDOS GORDOS TOTAIS (%)	MÉTODO	LIMITE	RESULT.
C14:0	A) ANEXO X	MÁX. 0,05	0,01
C16:0		6 - 12	11,13
C16:1		0,2 - 1	0,78
C17:0		MÁX. 0,4	0,14
C17:1		MÁX. 0,4	0,22
C18:0		1,5 - 3	3,83
C18:1		62 - 82	74,46
C18:2		4 - 12	7,92
C18:3		0,5 - 0,9	0,73
C20:0		MÁX. 0,5	0,42
C20:1		MÁX. 0,3	0,21
C22:0		MÁX. 0,3	0,10
C24:0		MÁX. 0,2	0,05
ISÓMEROS TRANSOLEICOS (%)	A) ANEXO X	< 0,03	0,02
ISÓMEROS TRANSINOLEICOS + TRANSINOLÉNICOS (%)	A) ANEXO X	< 0,05	0,01

A) REGULAMENTO CEE N.º 2568/91 E POSTERIORES ALTERAÇÕES

TRIGLICÉRIDOS (%)	MÉTODO	LIMITE	RESULTADO
LLL	A) ANEXO XVIII	0,01 - 0,4	0,1
PLL _n		0,0 - 0,2	0,1
OLL		1 - 3	1,8
PLL		0,4 - 0,7	0,6
POL _n		0,1 - 0,4	0,1
POL		3 - 7	4,6
PPL		MÁX. 1	0,4
OOO		36 - 58	40,9
POO		13 - 23	22,8
PPO		1 - 3,5	2,6
S ₁ OO		3,5 - 8,5	7,4
PS ₁ O		0,7 - 1,5	1,4

A) REGULAMENTO CEE N.º 2568/91 E POSTERIORES ALTERAÇÕES



RELATÓRIO DE ANÁLISES N.º 39.01/17/LET

CERTIFICAÇÃO DE DENOMINAÇÃO
DE ORIGEM PROTEGIDA
"AZEITES DE TRÁS-OS-MONTES"

CLIENTE: SATIVA - DESENVOLVIMENTO RURAL, LDA
MORADA: RUA ROBALO GOUVEIA,
N.º 1, 1.ª, 1900-392 LISBOA
AMOSTRA DE: AZEITE VIRGEM EXTRA
REF.: DP631 BE
RECEPÇÃO: 03/01/2017 - 12:00
INÍCIO DAS ANÁLISES: 03/01/2017
FIM DAS ANÁLISES: 28/01/2017 - 18:00

OS RESULTADOS REFEREM-SE EXCLUSIVAMENTE
AOS ÍTENS ENSAIADOS