



CHIAVALON

OPG Chiavalon
V. Nazora 16
Vodnjan

INTERNI LABORATORIJ – OPG CHIAVALON

IZVJEŠTAJ O ANALIZI MASLINOVOG ULJA

KLIJENT: Andrea Lupieri

OPIS: Filtrirani uzorci maslinovog ulja u originalnoj ambalaži, berba 2025.

REZULTATI ANALIZE

ŠIFRA UZORKA: LUP_MEAT_2701 (65/2026)

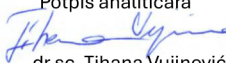
ID: For Meat

PARAMETRI	VRIJEDNOSTI	GRANICE ZA EDMU*
Slobodne masne kiseline (%)	0,19	≤ 0,80
Peroksidni broj (mEq O ₂ /kg)	5,5	≤ 20,0
Ukupni polifenoli (mg/kg)	450,5	
Koeficijent apsorpcije na 232 nm (K ₂₃₂)	1,81	≤ 2,5
Koeficijent apsorpcije na 270 nm (K ₂₇₀)	0,13	≤ 0,22
Vlaga (%)	0,09	≤ 0,2
Palmitinska kiselina (C 16:0) (%)	14,7	7,50-20,00
Stearinska kiselina (C 18:0) (%)	3,1	0,50-5,00
Oleinska kiselina (C 18:1) (%)	72,9	55,00-83,00
Linolna kiselina (C 18:2) (%)	6,6	2,0-21,00
Linolenska kiselina (C 18:3) (%)	1,0	≤ 1,0
Ukupne nezasićene masne kiseline (%)	82,16	
Ukupne zasićene masne kiseline (%)	17,8	
Masti (g/100 g)	99,91	
Energija (na 100 g)	3796,6 kJ / 899,2 kcal	

*EDMU-ekstra djevičansko maslinovo ulje, kategorija prema parametrima kvalitete

Metode za određivanje parametara iz tablice provedene su infracrvenom spektroskopijom u transmisiji na Bruker NIR MPAIII instrumentu, kalibriranom prema referentnim uzorcima. Rezultati su obrađeni unutar OPUS 9.1 softvera i predstavljaju srednje vrijednosti triju mjerenja dvaju istovjetnih uzoraka.

Vodnjan, 27. siječnja 2026.

Potpis analitičara

dr.sc. Tihana Vujinović