

Jakość *pod lupą*



Kwasowość (%):	0,25	Bardzo niska, co oznacza wysoką jakość oliwek użytych do produkcji.
Liczba nadtlenkowa (mEq O ₂ /kg):	6,6	Bardzo niska, oliwa jest świeża i stabilna.
K232:	1,8	W normie, brak pierwotnego utleniania, co oznacza stabilność i świeżość tłuszczów.
K268/K270:	0,187	Niskie wartości, brak wtórnego utleniania. Oliwa była odpowiednio przechowywana.
ΔK:	-0,009	Oliwa w pełni autentyczna, bez rafinacji i domieszek tłuszczów.

WNIOSEK:

Oliwa wysokopolifenolowa Olini to oliwa extra virgin o *wysokiej zawartości polifenoli, stabilna, świeża i autentyczna.*

Jakość *pod lupą*



BADANIE:	WARTOŚĆ:
Składniki aktywne:	
Polifenole*	739 mg/kg 73,9 mg/100 g
Witamina E**	25,6 mg/100 g
Alergeny:	
Bez glutenu	TAK
Oznaczenia dodatkowe:	
Produkt wegański	TAK

LABORATORIUM:



*SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NUMER: nr 2430961, laboratorium Chemiservice

BADANIE:	WARTOŚĆ:
Czystość (metale ciężkie)**:	
Ołów	<0,010 mg/kg***
Arsen	<0,010 mg/kg***
Kadm	<0,0010 mg/kg***
Rtęć	<0,0010 mg/kg***
Czystość (mikrobiologia)**:	
Liczba drobnoustrojów	<1x10 ¹ jtk/g
Liczba drożdży i pleśni	<1,0x10 ¹ jtk/g
Obecność Escherichia coli	Nie wykryto w 1 g
Obecność bakterii z rodzaju Salmonella	Nie wykryto w 25 g
Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich	Nie wykryto w 1 g
Czystość (pestycydy)**:	
Pestycydy	Poniżej granicy oznaczalności



LABORATORIUM:



**SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NUMER: 789628/24/GDY, Hamilton

***Zgodność z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności.