

Calitatea, *sub lupă*



Aciditate (%):	0,25	Foarte scăzută, ceea ce indică o calitate ridicată a măslinelor folosite în producție.
Număr de peroxizi (mEq O ₂ /kg):	6,6	Foarte scăzut, uleiul este proaspăt și stabil.
K232:	1,8	În limite normale, fără oxidare primară, ceea ce indică stabilitatea și prospețimea grăsimilor.
K268/K270:	0,187	Valori scăzute, fără oxidare secundară. Uleiul a fost depozitat corespunzător.
ΔK :	-0,009	Ulei complet autentic, fără rafinare sau amestecuri de grăsimi.

CONCLUZIE:

Uleiul de măsline cu conținut ridicat de polifenoli de la Olini este un ulei extra virgin cu un conținut ridicat de polifenoli, stabil, proaspăt și autentic.

Calitatea, *sub lupă*



ANALIZĂ:	VALOARE:
Substanțe active:	
Polifenoli*	650 mg/kg 65 mg/100 g
Vitamina E**	25,6 mg/100 g
Alergeni:	
Fără gluten	DA
Mențiuni suplimentare:	
Produs vegan	DA

LABORATOR:



*RAPORT DE TESTARE NR.: 789628/24/GDY

ANALIZĂ:	VALOARE:
Puritate (metale grele)*:	
Plumb	<0,010 mg/kg**
Arsen	<0,010 mg/kg**
Cadmium	<0,0010 mg/kg**
Mercur	<0,0010 mg/kg**
Puritate (microbiologie)*:	
Număr total de germeni	<1x10 ¹ jtk/g
Număr de drojdii și mucegaiuri	<1,0x10 ¹ jtk/g
Prezența Escherichia coli	Nedetectat în w 1 g
Prezența bacteriilor de tip Salmonella	Nedetectat în w 25 g
Prezența stafilococilor coagulazo-pozitivi	Nedetectat în w 1 g
Puritate (pesticide)*:	
Pesticide	Sub limita de detecție



LABORATOR:



*RAPORT DE TESTARE NR.: 789628/24/GDY

**Conform Regulamentului Comisiei (UE) 2023/915 din 25 aprilie 2023 privind nivelurile maxime admise ale unor contaminanți în produse alimentare.