

**Relatório de Ensaios Nº: 5629.00/20/LET**

Os resultados referem-se exclusivamente à amostra ensaiada nas condições em que foi rececionada.

Informação fornecida pelo cliente e da sua responsabilidade	<b>Cliente:</b> CARM - CASA AGRÍCOLA REBOREDO MADEIRA	<b>Tel:</b> 279 718 010	
	<b>Morada:</b> RUA DE CALÁBRIA, S/N 5150-021 ALMENDRA		
	<b>Amostra de:</b> Azeite Virgem Extra	<b>A amostragem é da responsabilidade do cliente</b> (A amostragem efetuada não se encontra incluída no âmbito da acreditação)	
	<b>Referência da amostra:</b> Quinta do Bispo		
	<b>Outras informações:</b> -		
<b>Estado da Amostra:</b> Adequado		<b>Embalagem cheia?</b> <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
<b>Recepção:</b> 15/02/2021 – 15:40	<b>Início dos ensaios:</b> 16/02/2021	<b>Fim dos ensaios:</b> 19/02/2021	

Ensaaios		Método	Especificação	Resultado	Data de realização do ensaio
Avaliação Organoléptica *	Mediana frutado (Mf) e Mediana do defeito (Md)	Anexo XII <sup>1)</sup>	Mf > 0,0 <sup>1)</sup> e Md = 0,0	Virgem Extra	19/02/2021
	Mediana Frutado (Mf)		Mf > 0,0 <sup>1)</sup>	5,7 (Verde)	
	Mediana Amargo		-	3,1	
	Mediana Picante		-	3,0	
	Mediana do Defeito (Md)		Md = 0,0 <sup>1)</sup>	0,0	
	Defeito		-	---	
<b>Determinação dos Ácidos Gordos Livres, Método a frio - Volumetria</b> (% Ácido Oleico)		Regulamento (CEE) nº 2568/91, Anexo II e Regulamento de Execução (UE) 2016/1227	≤ 0,80 <sup>1)</sup>	0,10 ± 0,01	19/02/2021
<b>Determinação do Índice de Peróxidos - Volumetria</b> (meq O <sub>2</sub> /Kg)		Regulamento (CEE) nº 2568/91, Anexo III e Regulamento de Execução (UE) 2016/1784	≤ 20,0 <sup>1)</sup>	6,0 ± 1,0	19/02/2021
Análise por Espectrofotometria no Ultravioleta	K232	Regulamento (CEE) nº 2568/91, Anexo IX e Regulamento de Execução (UE) 2015/1833	≤ 2,50 <sup>1)</sup>	1,43 ± 0,11	19/02/2021
	K268		≤ 0,22 <sup>1)</sup>	0,13 ± 0,01	
	ΔK		≤ 0,01 <sup>1)</sup>	0,01 ± 0,005	

**Observações** (não incluído no âmbito da acreditação):

De acordo com o regulamento 2568/91 e posteriores alterações a amostra apresenta, para os ensaios realizados, características de Azeite Virgem Extra.

**Emissão do relatório de ensaios**

**Responsável Técnico do Laboratório**

*Paula Vasconcelos*  
(Paula Vasconcelos)

**Data:** 19/02/2021 **Hora:** 10:30

\* Ensaio não incluído no âmbito da acreditação do Laboratório de Estudos Técnicos;

\*\* Serviço de ensaio fornecido por laboratório Acreditado;

\*\*\* Serviço de ensaio fornecido por laboratório Não Acreditado;

\*\*\*\* Método interno equivalente é aquele que tem a mesma área de aplicação e que cumpre as características de desempenho, obtendo resultados comparáveis ao método normalizado junto indicado.

LQ – Limite de Quantificação

1) Regulamento CEE N°2568/91 da Comissão de 11/07/1991 e posteriores alterações;

2) NP 972:1989;

3) Regulamento EU N° 835/2011 da Comissão de 19 de Agosto de 2011 e posteriores alterações.

4) Portaria n°1135/95 de 15 de Setembro de 1995;

5) Codex Stan 33-1981;

6) Portaria n° 1198/1991 de 18 de Dezembro de 1991.

7) Regulamento (UE) 2019/1870 da Comissão de 7 de Novembro de 2019

8) Diário da República 1ª série – N° 191 - Decreto-Lei n° 103 de 4 de Outubro de 2011

A incerteza reportada é uma incerteza expandida calculada usando um factor de expansão K = 2 o que, considerando uma distribuição normal, permite associar ao resultado um nível de confiança aproximadamente igual a 95%.

Os ensaios foram efetuados nas instalações permanentes do laboratório.

A reemissão de relatórios de ensaio DEVE limitar-se à correção de erros e à inclusão de dados omissos e disponíveis à data do ensaio.

O relatório de ensaio não deve ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem o acordo escrito do laboratório.