

ENG

## Extra Virgine Olive Oil

### TARIONA XI

is an extra virgin olive oil produced by harvesting the majority of ripe olives during the month of November and is also produced by hand-picking and processed by cold pressing within 24 hours. This oil has a very mild taste, suitable for various salads, various cheeses and fish and meat dishes where you do not want a pronounced spiciness and is characterized by aromas of green grass and almonds.

HR

## Ekstra djevičansko maslinovo ulje

### TARIONA XI

je extra djevičansko maslinovo ulje nastalo branjem tijekom mjeseca studenog od većinom zrelih plodova masline te je također nastalo ručnim branjem i prerađeno hladnim prešanjem unutar 24 sata. Ovo ulje je vrlo blagog okusa pogodno za razne salate, razne sireve te razna jela od ribe i mesa gdje ne želite izraženu pikantnost a karakteriziraju ga arome zelene trave i badema.



Broj uzorka: 330/24  
U Splitu, 24.10.2024.

## SVJEDODŽBA

*OPG Ugrina Mijo*

Za 1 uzorak maslinova ulja dostavljen 21.10.2024., u staklenoj ambalaži, neoštećen, nezapečaćen.

Kemijskom analizom dostavljenog uzorka dobiveni su sljedeći rezultati:

Analiza	Rezultat	Granične vrijednosti
Kiselost (%)	0,16	$\leq 0,80^*$ ; $\leq 2,0^{**}$ (%)
Peroksidni broj (mEq O <sub>2</sub> /kg)	3,5	$\leq 20,0^* \cdot ^{**}$ (mEq O <sub>2</sub> /kg)

\* Granične vrijednosti za ekstra djevičansko maslinovo ulje; \*\* Granične vrijednosti za djevičansko maslinovo ulje

Na temelju rezultata kemijske analize može se zaključiti kako uzorak pripada kategoriji **ekstra djevičansko maslinovo ulje**.

Ova svjedodžba odnosi se isključivo na uzorak dostavljen dana: 21.10.2024.

Za Laboratorij:

Dr. sc. Mirella Žanetić



Ravnateljica Instituta:

Dr. Sc. Katja Žanić