

## Rapport d'analyse n° 22-8842b

**Client:** Référence client: 804  
Montal Gilles - Les Flaveurs du Rocher  
3 rue Antoine

Édité le: 09/03/22  
Transmis le : 09/03/22

83570 COTIGNAC

**Tel:** 06 60 19 05 01  
**email** info@flaveursdurocher.com

**Échantillon:**

Références fournies par le client: FR COTI 01 FM

Description de l'échantillon: Bouteille 25cL  
Conformité à réception: oui  
Réception de l'échantillon le: 04/03/22

Ref. CTO	Analyse	Résultat	Incertitude	Méthode	Date de l'analyse
8842	Acidité* (% acides gras libres, équivalent acide oléique)	0,16	+/- 0,03	Règlement (CE) n°2568/91 - Annexe II	08/03/22
8842	Indice de peroxyde* (mEq O2/Kg)	9,5	+/- 1,5	Règlement (CE) n°2568/91 - Annexe III	08/03/22
8842	K <sub>232</sub> (Extinction spécifique à 232 nanomètres)	1,77	+/- 0,11	Règlement (CE) n°2568/91 - Annexe IX	09/03/22
8842	K <sub>270</sub> (Extinction spécifique à 268 ou 270 nanomètres selon le solvant utilisé)	0,10	+/- 0,01	Règlement (CE) n°2568/91 - Annexe IX	09/03/22
8842	ΔK	<0,01		Règlement (CE) n°2568/91 - Annexe IX	09/03/22

Le Directeur,  
Christian Pinatel

Pour information: caractéristiques des huiles selon le règlement (CE) n° 2568/1991 en vigueur

Catégorie	Acidité	Indice de peroxyde	K <sub>232</sub>	K <sub>270</sub>	ΔK	Médiane du défaut organoleptique	Médiane du fruité
Huile d'olive vierge extra	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	= 0	> 0
Huile d'olive vierge	≤ 2,0	≤ 20	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	≤ 3,5	> 0
Huile d'olive lampante	> 2,0	> 20	> 2,60	> 0,25	> 0,01	> 3,5	-

Ce rapport d'analyse concerne uniquement l'échantillon soumis à l'analyse tel qu'il a été reçu. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. L'accréditation COFRAC atteste de la compétence des laboratoires uniquement pour les analyses couvertes par l'accréditation, qui sont identifiées par le symbole \*

**Centre Technique de l'Olivier**

Maison des Agriculteurs - 22 av. Henri Pontier - 13626 Aix en Provence Cedex 1  
☎ 04.42.23.82.99 - @: contact@ctolivier.org