

HOJA DE PERFIL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

(COI / T20 / Doc. Nº 15 / Rev.8)

INTENSIDAD DE PERCEPCIÓN DE LOS DEFECTOS:

Atrojado/borras (*) |----->

Moho-humedad-tierra (*) |----->

**Avinado - Avinagrado-
Acido – Agrio (*)** |----->

**Aceituna Helada
(Madera húmeda)** |----->

Rancio |----->

Otros atributos negativos |----->

Metálico Heno Gusano Basto

Salmuera Cocido o quemado Alpechín

Esparto Pepino Lubricantes

(*) Tachar lo que no proceda

INTENSIDAD DE PERCEPCIÓN DE LOS ATRIBUTOS POSITIVOS:

Frutado |----->
verde maduro

Amargo |----->

Picante |----->

Nombre del catador:

Código del catador:

Código de la muestra:

Firma:

Fecha:

Observaciones:

