

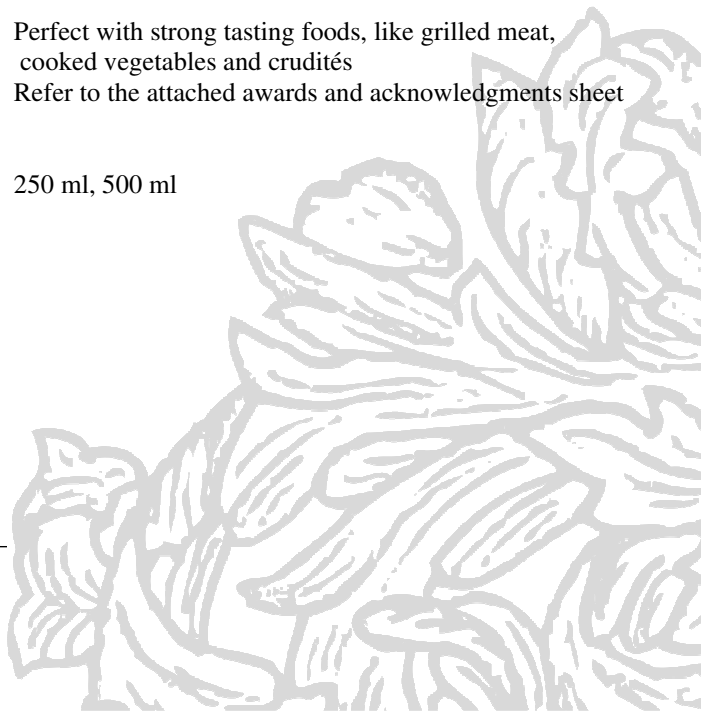


AZIENDA AGRICOLA
I SERGENTI
REGGELLO - FIRENZE

IL TRADIZIONALE ORGANIC EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL



Production Area	Reggello, Province of Florence
Altitude	360 MASL
Plant form	Classic jar
Plant variety	Frantoio, Moraiolo, Leccino
Soil Management	Grassing with green manure
Period of Harvest	October - November
System of Harvest	By hand with the aid of tools
Production time	Maximum 4 hours between harvest and pressing
Type of pressing	Mechanical hammer pressing with horizontal grinders, without oxygen
Type of Extraction	Decanting
Filter	Paperboard immediately upon extraction
Bottled	On site
Acidity	0.15 % and 0.25 % (grams oleic acid/100gr)
Peroxides	Between 4 and 6 meqO ₂ /kg
<i>Organoleptic characteristics</i>	
Odour	Fruity, medium-strong, with hints of fresh almonds, cut grass and artichoke
Taste	Balanced, fresh and clean to the pallet, with medium-strong peppery flavour
Colour	Bright green, with light golden tones
<i>In the kitchen</i>	
Pairing	Perfect with strong tasting foods, like grilled meat, cooked vegetables and crudités
Awards	Refer to the attached awards and acknowledgments sheet
Formats	250 ml, 500 ml





AZIENDA AGRICOLA

I SERGENTI

REGGELLO - FIRENZE

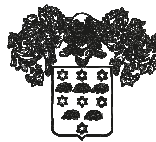
IL TRADIZIONALE

Extra virgin organic olive oil

PACKAGING

Single pack	Dark glass bottle type FIORENTINA DOP anti-topping cap					
Bottle capacity	500 ml	16,90 Fl Oz	33 Tbsp	250 ml	8,45 Fl Oz	75 Tbps
Bottle height	29,50 cm	75 inch		26 cm	60 inch	
Net bottle weight	500 gr	18 oz		345 gr	12 oz	
Gross weight bottle	940 gr	33 oz		575 gr	20 oz	
Packagings per case	6 bottles plus beehive			12 bottles plus beehive		
Box measurements						
Box Length	22 cm	56 inch		23 cm	58 inch	
Box Depht	16 cm	41 inch		18 cm	46 inch	
Box Height	34 cm	86 inch		26 cm	66 inch	
Weight of each case	5900 gr	208 oz		7100 gr	250 oz	
Pallet measurements						
Pallet Lenght	100 cm	254 inch		100 cm	254 inch	
Pallet Depht	120 cm	305 inch		120 cm	305 inch	
Cases per layer	25			25		
Layer	3			4		
Cases per pallet	75			100		
Packagings per pallet	450			1200		
Total pallet weight	455 kg	1003 lb		728 kg	1605 lb	
Total pallet height	120 cm	305 inch		122 cm	310 inch	





AZIENDA AGRICOLA
I SERGENTI
REGGELLO - FIRENZE

CHEMICAL ANALYSIS HARVEST 2020



LAB. 41/0056/L

Rapporto di prova n°: B210243-001		Spettabile:	
Data Rapp. Prova: 21 gen 21		I SERGENTI Azienda Agricola di RICCI Lisa	
		Via Martin Luther King, 11	
		50066 REGGELLO (FI)	
Descrizione Camp.:	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIODIESEL * 1 TRACIZONALI		
Rif. Accettazione:	B210243		
Prelevatore:	Conmittente, analizzato come ricevuto.		
Tipo Prova:	METODI DI COLLETTA	Data Arrivo Camp.:	19 gen 21
Rifer. legge/autoriz.:	Limiti riportati sono i valori di riferimento registrati. Per il calcolo del rendimento dei valori si rimanda disponibile il doc. IC0005 rev 02 che li riassume.	Data Inizio Prova:	20 gen 21
Mod. Completam.:	Completamento a cura dell'cliente	Data Fine Prova:	21-gen-21
Campione conosciuta test			

Risultati delle Prove

Prova	U.M.	Metodo	Risultato	Incertezza	L. Min.	L. Max.
Acidi Grassi liberi	% acidi oleici	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU L248/05/09/1991 At. I Reg. UE 1127/2015 12/10/2015 GU UE L202/28/07/2015	0,71	± 0,02		0,8
Quantità di Parasitidi	mg/kg	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU L248/05/09/1991 At. III Reg. UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L275/04/10/2016	4,2	± 0,4		5
Analisi Spettrofotometrica nell'ultravioletto		Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU L248/05/09/1991 At. II Reg. UE 1813/2015 12/10/2015 GU UE L266/29/11/2015 At. III	-			
K 250 (Substanzie emulsionanti) è equivalente a 0,20 (percento di oleosane)						
K 282		Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU L248/05/09/1991 At. II Reg. UE 1813/2015 12/10/2015 GU UE L266/29/10/2015 At. III	1,89	± 0,15		2,5
K 265		Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU L248/05/09/1991 At. II Reg. UE 1813/2015 12/10/2015 GU UE L266/29/11/2015 At. III	0,39	± 0,02		0,22
Perossidi		Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU L248/05/09/1991 At. II Reg. UE 1813/2015 12/10/2015 GU UE L266/29/11/2015 At. I	0,07			0,01

I risultati analitici riportati si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Analisi valida a tutti gli effetti (D.L. 1/3/1928, n° 842 art. 16). Il presente rapporto non può essere duplicato o modificato in qualunque sua parte senza approvazione scritta del Laboratorio Analytical. L'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura a 2, per un livello di probabilità del 95%. In caso di diluente scostamento dalle condizioni specificate, il risultato non si assume a responsabilità dei dati consegnati in quanto possono essere influenzati da tale scostamento.

ANALYTICAL S.r.l. Laboratorio sede B 1000 - Via Orsogna, 79 - Firenze (FI) 055 674027 - P.01515244-0244 MON1001 - Rev 02 Pagina 1 di 2



AZIENDA AGRICOLA
I SERGENTI
REGGELLO - FIRENZE

analytical GROUP
LIFE IS A TEST



LAB N° 01511

Segue rapporto di prova n°: **B210249-001**

Prova	U.M.	Metodo	Risultato	Incertezza	L.Min.	L.Max.
Bianco solo	mg/kg	LDV/T.20/Doc n 24/2000	692	+ 76		
Il fattore relativo di risposta (RS) utilizzato per il calcolo è 4,4						
locupolo I	mg/kg	ISO 6583:2011	388	+ 74		

Il Responsabile del Laboratorio

Lisa Mazzanti

FINE RAPPORTO DI PROVA

I risultati analitici riportati si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Analisi valida ai sensi del D.L. 1/5/928, n° 842 art. 16. Il presente rapporto non può essere duplicato o modificato in qualunque sua parte senza approvazione scritta del laboratorio Analytical. L'incertezza estesa è da calarsi con un fattore di copertura uguale a 2, con un livello di probabilità del 95%. In caso di dissenso accoglimento delle condizioni specificate, il laboratorio non si assume la responsabilità dei dati consegnati in quanto possono essere influenzati da tale scelta metodica.

ANALYTICAL S.r.l. - Laboratorio sede J10000 - via Urzagna, 73 - Firenze (FI) 355 674027 - P.I.E. 503491244

MOD100A - Rev.02 - Pagina 2 di 2