

## FICHE DE RÉSULTATS D'ANALYSE D'ÉCHANTILLON D'OLIVES

La diffusion de ce document ainsi que les analyses nécessaires à l'établissement de son contenu sont réalisées pour le compte de l'AFIDOL et ont été financés par l'Union Européenne et France AgriMer dans le cadre du programme Olea 2020 (règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013).

Date d'analyse	20 oct 21	Référence CTO :	EC 02 2021	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Venterol	Date de récolte :	
N° arbre réf :	Stade couleur:		10%	17 oct 21
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,07 g	

## Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	15,6%	57,3%	27,1%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,48 g	1,76 g	0,83 g

-22%

## Rendement en huile et trituration

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	13,1%	14,3%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	11,9%	12,9%
Taux d'extraction obtenu:	76%	

Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété.

En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'un jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.

Couleur de l'huile

## Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,58	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	74%
--	------	--	-----

74%

## Analyse organoleptique

