

**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	23 nov 21	Référence CTO :	JB 03 2021	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Venterol	Date de récolte : 22 nov 21	
N° arbre réf :	Stade couleur:		95%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	2,92 g	

**Composition des olives**

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	23,4%	46,8%	29,7%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,68 g	1,37 g	0,87 g

-19%

**Rendement en huile et triturabilité**

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	20,7%	22,7%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	19,1%	20,9%
Taux d'extraction obtenu:	82%	

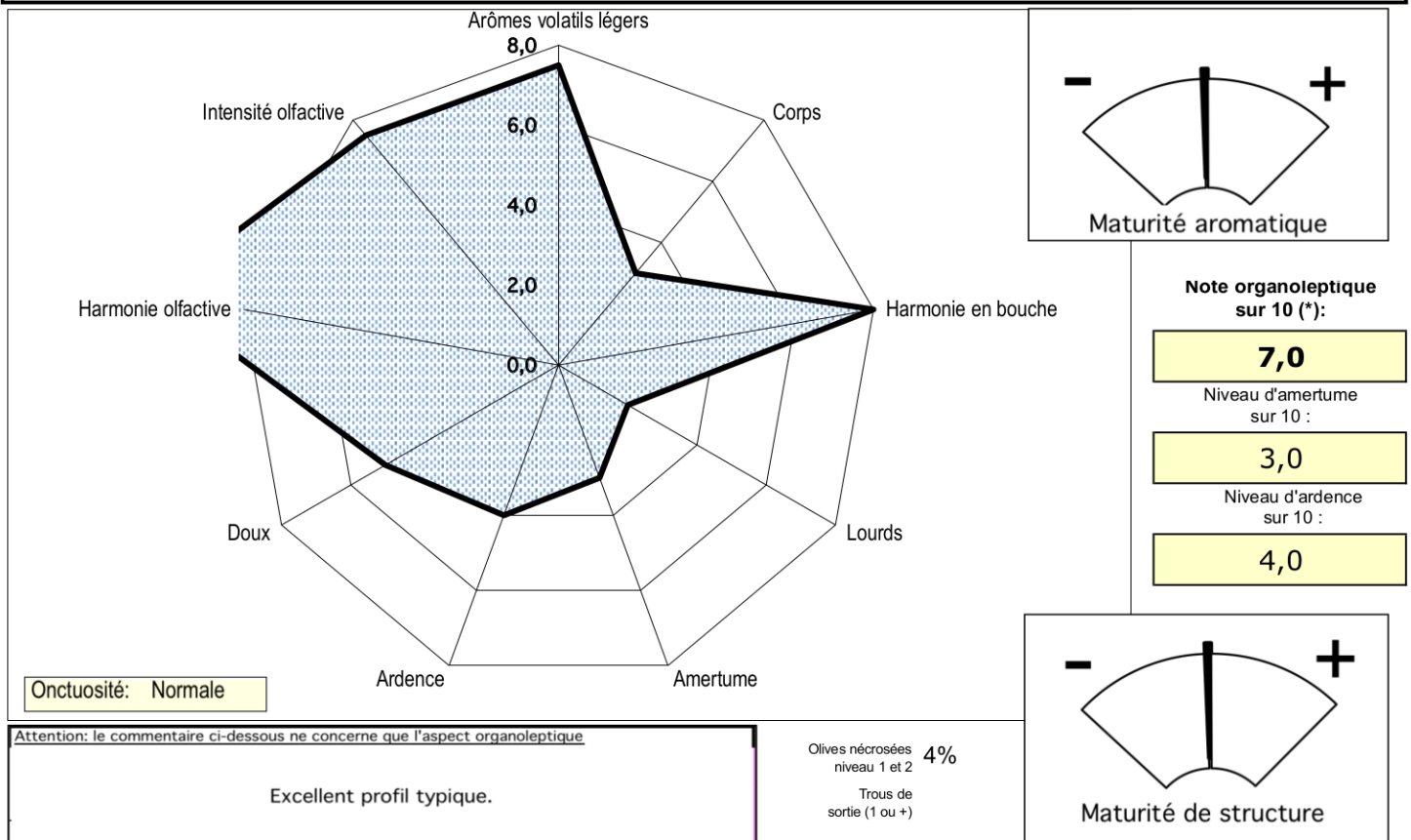
Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'une jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.

Couleur de l'huile

**Rendement biologique**

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,79	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	99%
---	------	--	-----

**Analyse organoleptique**



Onctuosité: Normale

Attention: le commentaire ci-dessous ne concerne que l'aspect organoleptique  
 Excellent profil typique.

Olives nécrosées niveau 1 et 2 4%  
 Trous de sortie (1 ou +)