

	<p style="text-align: center;"><b>ZAVOD ZA JAVNO ZDRAVSTVO ZADAR</b>  <b>Služba za zdravstvenu ekologiju</b>  Zadar, Kolovare 2  tel/fax : 023/301-355  www.zjz-zadar.hr</p>	<p style="text-align: right;">17025-HAA</p>  <p style="text-align: right;">1173</p>
---	--	--

Zadar, 06. 12. 2013.

**MAJA MARIJAČIĆ**  
(DRAGA)

**Kemijski nalaz:**

<b>POKAZATELJI</b>	<b>REZULTATI IZRAŽENI U</b>	<b>MAKSIMALNO DOPUŠTENO</b>	<b>REZULTAT</b>
Slobodne masne kiseline (kao oleinska) .....	% .....	< 0,8 .....	0,16
Peroksidni broj .....	mmol O <sub>2</sub> /kg .....	< 10 .....	2,6

Dio Tablice 1 Prilog 1 koji je sastavni dio Pravilnika o uljima od ploda i komine masline (NN 07/09):

Kategorija	Slobodne masne kiseline(%)	Peroksidni broj (mmol O <sub>2</sub> /kg)
1. Ekstra djevičansko maslinovo ulje	≤ 0,8	≤ 10
2. Djevičansko maslinovo ulje	≤ 2,0	≤ 10
3. Maslinovo ulje lampante	> 2,0	—

**Senzorska analiza djevičanskog maslinovog ulja**

Ulje je ugodnog svježeg voćnog s mirisa i okusa koji intezivno podsjeća na zelenu jabuku.

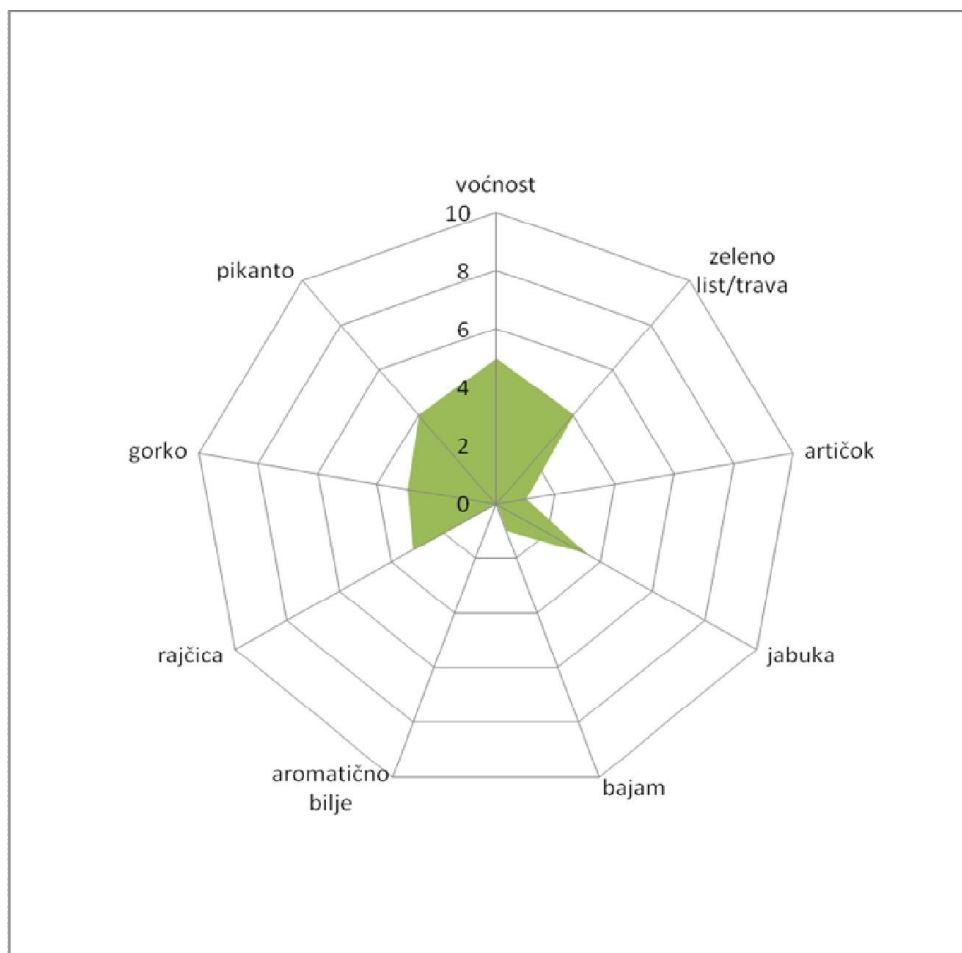
Intezitet voćnosti je 5. Prisutna je gorčina inteziteta 3,0 te pikantnost inteziteta 4,0

Ulje ima slatkoću inteziteta 1,0 tečnost inteziteta 3,0.

Senzorskom pretragom u ulju nije uočena mana.

Obzirom na to da nije uočena mana te prema ispitanim kemijskim pokazateljima ovo ulje se svrstava u kategoriju EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE.

## Prikaz senzorskog profila uzorka



Voditeljica profesionalnog panela:  
Anita Peraić, dipl. ing.