

Principali parametri di analisi per l'olio

Categoria	Acidità	Perossidi	K232	K270	K270 (*)	Delta K	Polifenoli (media)
Extra vergine	0,8<	20<	2,4<	0,20<	0,10<	0,01<	300-400
Vergine	0-8-2,0	20<	2,6<	0,25<	0,10<	0,01<	150-200
Vergine corrente	2,0-3,3<	20<	2,6<	0,25<	0,10<	0,01<	150<
Vergine lampante	> 3,3	>20		>0,25	0,11<		
Raffinato	0,5<	10<	3,4<	1,20<		0,16<	
di Oliva	1,5<	15<	3,4<	1,00<		0,13<	
di sansa greggio	2,0<						
di sansa raffinato	0,5<	10<	5,5<	2,50<		0,25<	
di sansa	1,5<	15<	5,5<	2,00<		0,20<	

(*) con allumina

Riferimenti legislativi Lg 169/89 per il latte (consumo diretto)

Parametri	Latte fresco	Latte fresco alta qualità
Residuo secco magro%	>8,5	>8,5
Grasso L. INTERO	> 3,2	> 3,5
" % L. PARZ.SCR	1,5-1,8	
" % L.SCREMATO	0,3<	
Proteine g/l	28	32
Punto (°C) congelamento	-0,520 <	-0,520<
Peso Sp.(g/l)	> 1,030	> 1,030
Ac. Lattico(ppm)		30<
Fosfatasi alcalina	negativo	negativo
Perossidasi	negativo	negativo
Cellule somatiche (n/ml)	400.000<	300.000<
Carica (°C 30) Batterica (n/ml)	100.000<	100.000<
Coliformi (n/ml)	0,3 <	0,3<
Antibiotici		
Penicillina (g/ml)	0,04<	0,04<
Altri (g/ml)	non rilevabili	non rilevabili