






Центр Экспертиз ТЕСТ ([www.test.org.ua](http://www.test.org.ua)), тест оливкового масла "extra virgin", февраль 2010г.




Марка) <sup>1</sup>				
Премиа	Borges	mana gea	Maestro de Oliva	
Наименование (по данным производителя)	оливковое масло нерафинированное первого отжима	оливковое масло класса экстра	оливковое масло первого холодного отжима	оливковое масло первого холодного отжима
Тип	extra virgin	virgen extra	extra virgin	extra virgin
Производитель	Exoliva S.A./ Испания	Aceites Borges Pont S.A.U/ Испания	Pure Products LC/ Греция	Olive Line/ Испания
Объем,л/Цена, грн) <sup>2</sup>	0,25 / 25,94	0,5 / 67,19	0,25 / 110	0,25 / 32,45
Цена 100мл, грн	10,38	13,44	44,00	12,98
Срок/ условия хранения	до указанной даты (2 года)/ впрохладном, защищенном от прямых солнечных лучей месте при 18...25 <sup>0</sup> С	до указанной даты (2 года)/ в прохладном темном месте	до указанной даты/ в прохладном затемненном месте	до указанной даты (2 года)/ в защищенном от прямых солнечных лучей месте при комнатной температуре
<b>Общая оценка (100%)</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>хорошо</b>
<b>Маркировка (10%)</b>	<b>отлично</b>	<b>хорошо</b>	<b>отлично</b>	<b>удовл.</b>
<b>Упаковка (10%)</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>
<b>Органолептика (80%)</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>хорошо</b>
Внешний вид	отлично	отлично	отлично	хорошо
Запах	отлично	отлично	отлично	хорошо
Вкус	отлично	отлично	отлично	удовл.
<b>Физико-химический показатель (по Codex-Stan 33-1981)</b>	<b>в норме</b>	<b>в норме</b>	<b>в норме</b>	<b>в норме</b>
Кислотность, не более 0,8г/100г (по олеиновой к-те)	0,50	0,4	0,8	0,61
<b>Идентификация масла (по Codex-Stan 33-1981)**</b>	<b>соответствует "extra virgin"</b>	<b>соответствует "extra virgin"</b>	<b>соответствует "extra virgin"</b>	<b>соответствует "extra virgin"</b>
Поглощение в ультрафиолете при 270нм, не более 0,22	0,2	0,24	0,23	0,1
Поглощение в ультрафиолете при 232нм, не более 2,5	2,17	2,35	2,53	2,07
<b>Жирнокислотный состав</b>	<b>у всех образцов соответствует оливковому маслу</b>			

<b>Шкала оценок</b>	<b>Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.</b>			
отлично	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
хорошо	2) -цены указаны на момент закупки образцов, ноябрь 2009г.			
удовлетворительно	)* - привело к снижению оценки			
плохо	)** - с учетом погрешности метода			
очень плохо				

*Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест оливкового масла "extra virgin", февраль 2010г.*

				
Марка) <sup>1</sup>	<b>Эллада</b>	<b>АВЕА</b>	<b>Costa d'Oro</b>	<b>ITLV</b>
Наименование (по данным производителя)	оливковое масло нерафинированное первый холодный отжим	оливковое масло холодного отжима	оливковое масло первый отжим	оливковое масло первый холодный отжим
Тип	extra virgin	экстра вирджин	extra virgin	extra virgen
Производитель	Kolympari S.A./ Греция	АВЕА/ Греция	Costa d'Oro/ Италия	АВPSAU/ Испания
Объем,л/Цена, грн) <sup>2</sup>	0,25 / 24,10	0,25 / 32,81	0,25 / 31,90	0,25 / 36,73
Цена 100мл, грн	9,64	13,12	12,76	14,69
Срок/ условия хранения	до указанной даты/ в защищенном от прямых солнечных лучей месте при комнатной температуре	до указанной даты/ в прохладном/ темном месте, не ложить в холодильник	до указанной даты/ не указано	до указанной даты (2 года)/ после вскрытия в темном месте вдали от источника тепла
<b>Общая оценка (100%)</b>	<b>плохо</b>	<b>плохо</b>	<b>плохо</b>	<b>плохо</b>
<b>Маркировка (10%)</b>	<b>отлично</b>	<b>хорошо</b>	<b>хорошо</b>	<b>удовл.</b>
<b>Упаковка (10%)</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>
<b>Органолептика (80%)</b>	<b>отлично</b>	<b>хорошо</b>	<b>отлично</b>	<b>удовл.</b>
Внешний вид	отлично	отлично	отлично	хорошо
Запах	отлично	хорошо	отлично	удовл.
Вкус	отлично	хорошо	хорошо	удовл.
<b>Физико-химический показатель (по Codex-Stan 33-1981)</b>	<b>в норме</b>	<b>не соответствует "extra virgin")*</b>	<b>в норме</b>	<b>в норме</b>
Кислотность, не более 0,8г/100г (по олеиновой к-те)	0,66	0,91	0,51	0,62

<b>Идентификация масла (по Codex-Stan 33-1981)**</b>	не соответствует "extra virgin")*	не соответствует "extra virgin")*	не соответствует "extra virgin")*	не соответствует "extra virgin")*
Поглощение в ультрафиолете при 270нм, не более 0,22	0,26	0,29	0,32	0,65
Поглощение в ультрафиолете при 232нм, не более 2,5	2,39	2,52	2,4	3,45
<b>Жирнокислотный состав</b>	<b>у всех образцов соответствует оливковому маслу</b>			
<b>Шкала оценок</b>	<b>Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.</b>			
отлично	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
хорошо	2) -цены указаны на момент закупки образцов, ноябрь 2009г.			
удовлетворительно	)* - привело к снижению оценки			
плохо	)** - с учетом погрешности метода			
очень плохо				

<b>Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест оливкового масла "extra virgin", февраль 2010г.</b>			
			
Марка) <sup>1</sup>	<b>Monini</b>	<b>Oscar</b>	<b>Ravika</b>
Наименование (по данным производителя)	оливковое масло первого холодного отжима	натуральное оливковое масло класса экстра	оливковое масло первого холодного отжима
Тип	extra vergin	virgen extra	extra virgin
Производитель	"Монини С.П.А"/ Италия	Olive Line/ Испания	"Кескиноглу А.С."/ Турция
Объем,л/Цена, грн) <sup>2</sup>	0,25 / 37,15	0,5 / 45,54	0,25 / 27,72
Цена 100мл, грн	14,86	9,11	11,09
Срок/ условия хранения	до указанной даты/ в сухом прохладном месте при 15...25 <sup>0</sup> С, хранить от прямых солнечных лучей и нагревания	до указанной даты (2 года)/ в защищенном от прямых солнечных лучей месте при комнатной температуре	до указанной даты (2 года)/ в сухом прохладном месте при комнатной температуре, беречь от прямых солнечных лучей и нагревания
<b>Общая оценка (100%)</b>	<b>плохо</b>	<b>плохо</b>	<b>плохо</b>
<b>Маркировка (10%)</b>	<b>удовл.</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>
<b>Упаковка (10%)</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>
<b>Органолептика (80%)</b>	<b>хорошо</b>	<b>удовл.</b>	<b>удовл.</b>

Внешний вид	отлично	хорошо	хорошо
Запах	хорошо	удовл.	удовл.
Вкус	хорошо	удовл.	удовл.
<b>Физико-химический показатель (по Codex-Stan 33-1981)</b>	<b>в норме</b>	<b>не соответствует "extra virgin")*</b>	<b>не соответствует "extra virgin")*</b>
Кислотность, не более 0,8г/100г (по oleиновой к-те)	0,5	0,99	1,46
<b>Идентификация масла (по Codex-Stan 33-1981)**</b>	<b>не соответствует "extra virgin")*</b>	<b>не соответствует "extra virgin")*</b>	<b>не соответствует "extra virgin")*</b>
Поглощение в ультрафиолете при 270нм, не более 0,22	0,3	1,15	0,32
Поглощение в ультрафиолете при 232нм, не более 2,5	2,63	4,14	2,65
<b>Жирнокислотный состав</b>	<b>у всех образцов соответствует оливковому маслу</b>		
<b>Шкала оценок</b>	<b>Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.</b>		
отлично	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту		
хорошо	2) -цены указаны на момент закупки образцов, ноябрь 2009г.		
удовлетворительно	)* - привело к снижению оценки		
плохо	)** - с учетом погрешности метода		
очень плохо			