

CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO		Nº:	RS-004568-3-A- 0121 / 24
Cliente*:	Miralua Agricultura e Comercio Ltda	Relatório de ensaio:	0121 /2024
Endereço*:	Rua Coronel João Vieira 139 Caixa Postal 20 CEP 37680-970		Gonçalves MG
e-mail*:	harry.grandberg@hotmail.com	CPF/CNPJ*:	34.456.870/0001-91
Marca comercial*:	Miralua	Amostra /Lote*:	Blend Suave (Arbosana, Arbequina e Koroneiki) / Lote: 01/2024
Peso/Volume (L)*:	200L	Código da amostra:	0121/2024
Produto*:	Azeite de oliva	Safra*:	2024
Forma de acondicionamento*:	Tanque inox	Tipo de embalagem*:	Garrafas
Coleta*:	17/04/2024	Responsável pela coleta*:	Harry Peter Grandberg
Recepção da amostra no laboratório:	29/04/2024	Data da análise:	29/04/2024
		Emissão do relatório:	30/04/2024

*Informação fornecida pelo cliente, sendo, portanto, de sua inteira responsabilidade.

PRODUTO PERTENCENTE AO GRUPO^(*): Azeite de Oliva Virgem

**A informação sobre o grupo é fornecida pelo responsável pelo produto, sendo, portanto, de sua inteira responsabilidade.

Ensaio	Método	Resultado	Enquadramento	
Acidez livre (% de ácido oleico)	Method 25, E1 – Acid Number and Free Fatty Acids (FFA) - METROHM	0,12	Extra Virgem	
Índice de peróxidos (mEqO2/kg)	COI/T.20/Doc. N° 35/Rev.1 2017	6,92	Extra Virgem	
Extinção específica - UV	COI/T.20/Doc. N° 19/Rev.5 2019	232nm	1,96	Extra Virgem
		270nm	0,17	Extra Virgem
		delta K	0	Extra Virgem

CONCLUSÃO SOBRE A CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

Tipo: Extra Virgem

Produto classificado no grupo Azeite de Oliva Virgem, tipo *Extra Virgem* por atender aos limites de tolerância estabelecidos no Anexo I da Instrução Normativa do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) nº 01 de 30 de janeiro de 2012.

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida e se referem somente aos itens ensaiados.

É proibida reprodução parcial ou integral deste documento, sem autorização previa do responsável técnico pelo laboratório.

Caso a coleta seja responsabilidade do interessado/Cliente: O presente documento não tem validade quando o produto, objeto dessa classificação, for destinado às compras, vendas ou doações do Poder Público.

(*) Valores de referência, conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA N.01 DE 30 DE JANEIRO DE 2012 - ANEXO I

Grupo	Azeite de Oliva Virgem				Azeite de Oliva	Azeite de Oliva refinado	Óleo de Bagaço de Oliva	Óleo de Bagaço de Oliva Refinado
	Extra Virgem	Virgem	Lampante	Único				
Ensaio	Valor máximo	Valor máximo		Valor máximo	Valor máximo	Valor máximo	Valor máximo	
Acidez livre (% de ácido oleico)	0,8	2	>2	1	0,3	1	0,3	
Índice de peróxidos (mEqO2/kg)	20	20	N.A	15	5	15	5	
Extinção específica - UV	232nm	2,5	2,6	N.A	N.A	N.A	N.A	
	270nm	0,22	0,25	N.A	0,9	1,1	1,7	
	Delta K	0,01	0,01	N.A	0,15	0,16	0,18	

De acordo com o que estabelece o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, DECLARAMOS que a amostra em nosso poder apresentou os resultados da classificação constantes deste DOCUMENTO.

Pelotas/RS, 30 de abril de 2024

Paula Mendonça Schild Lobo
Responsável Técnica Substituta
Registro CGC/MAPA nº: 6113

Rogério Oliveira Jorge
Responsável Técnico
Registro CGC/MAPA nº: 3040

LAZ.FO.004C . REV.04