



La gama de Aceite el Parrite, en su calidad A.O.V.E (Aceite de Oliva Virgen Extra), presenta los siguientes parámetros en su análisis y prueba de cata oficial:

		Aceite de Oliva El Parrite	Limites Reglamento CE 1348/2013
Análisis Químico	Acidez libre	0.35 % (ac. Oleic)	<=0.8
	Peroxidos	7 meq O2/Kg	<=20
	Absorbancia K270	0.11	<=0.22
	Absorbancia k232	1.74	<=2.5
	Delta K	<0.005	<=0.01
Índices de Pureza	Esteres etílicos	23.9mg/kg	35
	Ceras sin C40	37mg/kg	150
Análisis Sensorial (cata)	Mediana de Frutado	3.3	0.0-10.0
	Mediana de Defecto	0.0	0.0-3.5

