

CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO		Nº:	RS-004568-3-A- 0122 / 24
Cliente*:	Miralua Agricultura e Comercio Ltda	Relatório de ensaio:	0122 /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 Intenso (Arbosana, Arbequina, Grapolo, Frontoio e Koroneiki) / Lote: 01/2024
Peso/Volume (L)*:	150L	Código da amostra:	0122/2024
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<sup>(\*)</sup>: 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	5,09	Extra Virgem
Extinção específica - UV	232nm	COI/T.20/Doc. N° 19/Rev.5 2019	1,72	Extra Virgem
	270nm		0,14	Extra Virgem
	delta K		0,001	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	Único	Único	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*

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

*Rogério Oliveira Jorge*

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

LAZ.FO.004C - REV.04