FRANCE Olive Process

Rapport d'analyse n° 26-P5909

Client: **Référence: 682**
Couturier Rémy
L'Oliveraie du Val-de-Gond

13330 PELISSANNE

Tel: 06 11 09 85 98
email oliveraievaldegond@gmail.com

Édité le : 26/05/2026

Échantillon:

Vos références: 6157 Couturier Remy
AG26 INT888

Référence	Analyse	Résultat	Incertitude	Méthode	Date de l'analyse
P5909	Quantité de phénols totaux *(mg/kg)*	**542,9**	+/- 32,6	COI/T.20/Doc n°29 - Méthode 1	26/05/2026
P5909	Hydroxytyrosol *(mg/kg)*	**9,4**	+/- 0,6	COI/T.20/Doc n°29 - Méthode 1	26/05/2026
P5909	3,4-DHPEA-EDA (*) *(mg/kg)*	**22,0**	+/- 1,3	COI/T.20/Doc n°29 - Méthode 1	26/05/2026
P5909	p-HPEA-EDA (*) *(mg/kg)*	**21,9**	+/- 1,3	COI/T.20/Doc n°29 - Méthode 1	26/05/2026

(*) Le 3,4-DHPEA-EDA est l'un des principaux biophénols responsables de l'amertume, et le p-HPEA-EDA l'un des principaux responsables de l'ardence. Ce dernier est aussi dénommé "Oléocanthal". Toutefois de nombreux autres composés entrent en jeu dans ces manifestations

Le Directeur,

Christian Pinatel

Ce rapport d'analyse concerne uniquement le produit soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.