



# FICHE DE TYPICITÉ

Réalisation à partir des huiles médaillées au Concours Général Agricole

Édition 2025

## AOP Haute-Provence

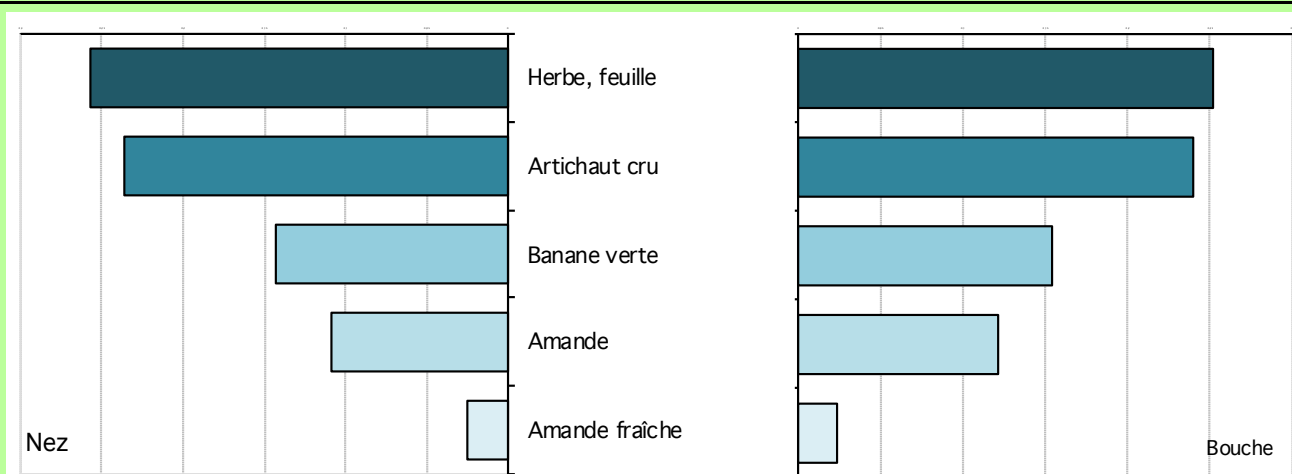
### Caractéristiques organoleptiques

Dégustations 2011 à 2024  
40 échantillons analysés

#### Intensités

	Bomes pour 50% des échantillons		
	Médiane	Borne inférieure	Borne supérieure
Intensité du fruité :	5,5	4,8	6,0
Intensité de l'amertume :	3,5	2,6	4,1
Intensité de l'ardence :	4,0	3,4	4,5

#### Profil analogique



Taux d'identification des arômes représentés:

Nez: 77%

Bouche: 79%

### Caractéristiques chimiques

	Acidité (%)	Indice de peroxyde (meqO <sub>2</sub> /kg)	K232	K270	Composés phénoliques (mg/kg)	Acides gras (%)		
						Mono insaturés	Poly insaturés	Saturés
Nombre d'échantillons analysés :	38		38		55	165		
Médiane :	0,17	5,9	1,90	0,15	509,0	77,8	7,3	15,1
Borne supérieure (50%) :	0,18	6,7	1,95	0,16	562,8	78,4	7,8	15,7
Borne inférieure (50%) :	0,15	5,3	1,84	0,14	471,3	76,6	7,0	14,5