

Ciente:

Fecha de Emisión:
12 de enero de 2021

/

Versión: 2.0

Página 1 de 2

Attn: -

CERTIFICADO DE ANALISIS Nº 1380468



FECHAS

Responsable de la Toma de muestra: Cliente
Nº Boletín: 1327488
ID. Cliente:

Toma de Muestra: 03/12/2020
Recepción: 03/12/2020
Inicio de Análisis: 03/12/2020
Fin de Análisis: 31/12/2020

Nº DE MUESTRA: 15582

TIPO DE MUESTRA: Producto terminado aceite oliva

INFORMACIÓN PUNTO DE TOMA DE MUESTRA*

IDENTIFICACIÓN: Cuba 11

Hora Toma de Muestra: 08:00

DIRECCIÓN: Quiroga

DOCUMENTACION APLICADA: REGLAMENTO (CE) No 1989/2003 DE LA COMISIÓN de 6 de noviembre de 2003

PARÁMETRO	MÉTODO	RESULTADO	UNIDADES	VALOR ADMISIBLE
Grado de acidez *	Volumetría	0,11	%	<0,8
Índice de peróxidos *	Volumetría	8	meqO2/Kg grasa	---
Trasmisión U.V K270 *	Espectrofotometría	0,140	-	<0,22
Trasmisión U.V K232 *	Espectrofotometría	1,960	-	<2,5
Ácido araquídico *	Cromatografía de gases	0,34	%	<0,6
Ácido behénico *	Cromatografía de gases	0,10	%	<0,2
Ácido esteárico *	Cromatografía de gases	2,00	%	0,5-5
Ácido eicosadienoico *	Cromatografía de gases	0,29	-	---
Ácido linolénico *	Cromatografía de gases	0,97	%	<1,0
Ácido linoléico *	Cromatografía de gases	9,49	%	2,5-21
Ácido lignocerico *	Cromatografía de gases	0,05	%	<0,2
Ácido mirístico *	Cromatografía de gases	<0,01	%	<0,03
Ácido margaroleico *	Cromatografía de gases	>0,3	%	<0,6
Ácido margárico *	Cromatografía de gases	0,12	%	<0,4
Ácido Oleico *	Cromatografía de gases	71,8	%	55-83
Ácido palmitoleico *	Cromatografía de gases	1,15	%	0,3-3,5
Ácido palmítico *	Cromatografía de gases	13,35	%	7,5-20
Isómeros trans Oleicos *	Cromatografía de gases	<0,03	%	---
IsómerosTr L(C18:2T)+Tr Ln(c18:3T) *	Cromatografía de gases	<0,03	%	<0,05

Aprobado por:

Sara López Otero



Dirección técnica

CERTIFICADO DE ANALISIS N°

1.380.468

12 de enero de 2021

PARÁMETRO	MÉTODO	RESULTADO	UNIDADES	VALOR ADMISIBLE
Mediana de frutado *	Organoléptico	6,5	-	---
Mediana de defectos *	Organoléptico	<0.1	-	---
Ácido erucico *	Cromatografía de gases	<0,1	%	---
Ácido laurico *	Cromatografía de gases	<0,02	%	---
Trasmisión U.V (Dk) *	Espectrofotometría	<0,005	-	---
Perfil sensorial *	Organoléptico	-	-	---
Polifenoles totales *	PN/T609	424	-	---

CLASIFICACION SENSORIAL VIRGEN EXTRA

PERFIL SENSORIAL:

Frutado verde	6,7
Verde hierba / hoja	6,7
Planta de tomate	6,7
Manzana verde	4,9
Almendra verde	6,7
Alcachofa (tallo)	5,7
Plátano verde	6,6
Astringencia	4,7
Ortiga, tallos, espiga verde	6,5
Amargo	3,8
Picante	4,1

Información Adicional:

La recepción de las muestras ha sido realizado bajo el procedimiento de gestión PG/T/08.1, manipulación de ítems de ensayo.

(#): Información aportada por el cliente. El laboratorio no se hace responsable de la información aportada por el cliente que pueda afectar a la validez de los resultados. Este informe solo afecta a la muestra analizada tal y como se recibió.

Información Resultados:

- o Los resultados recogidos en este Certificado de Análisis se refieren únicamente a las muestras ensayadas
- o Este Certificado NO podrá ser reproducido total o parcialmente sin la autorización de Laboratorio Biosalud (Maricielo S.L).
- o Se encuentra a disposición del cliente el valor de incertidumbre asociada. La incertidumbre expandida de medida se ha obtenido multiplicando la incertidumbre típica de medición por el factor de cobertura $k = 2$, que para una distribución normal, corresponde a una probabilidad de cobertura aproximadamente el 95%.

Aprobado por:

Sara López Otero



Dirección técnica