

Cliente: OURO DE QUIROGA SL
LUGAR A PROVIDE sn

Fecha de Emisión:
 21 de febrero de 2022

/

Versión: 2.0

Página 1 de 2

Attn: -

CERTIFICADO DE ANALISIS Nº 1400397



FECHAS

Responsable de la Toma de muestra: Cliente
Nº Boletín: 1333173
ID. Cliente: B27459361

Toma de Muestra: 01/12/2021
Recepción: 02/12/2021
Inicio de Análisis: 03/12/2021
Fin de Análisis: 31/12/2021

Nº DE MUESTRA: 18642

TIPO DE MUESTRA: Alimento

INFORMACIÓN PUNTO DE TOMA DE MUESTRA*

IDENTIFICACIÓN: Cuba 14

Hora Toma de Muestra: 08:00

DIRECCIÓN: Quiroga

DOCUMENTACION APLICADA: REGLAMENTO (CE) No 1899/2003 DE LA COMISIÓN de 6 de noviembre de 2003

PARÁMETRO	MÉTODO	RESULTADO	UNIDADES	VALOR ADMISIBLE
Grado de acidez *	Volumetría	0,12	%	<0,8
Índice de peróxidos *	Volumetría	4,1	meqO2/Kg grasa	---
Trasmisión U.V K270 *	Espectrofotometría	0,100	-	<0,22
Trasmisión U.V K232 *	Espectrofotometría	1,650	-	<2,5
Ácido araquídico *	Cromatografía de gases	0,38	%	<0,6
Ácido behénico *	Cromatografía de gases	0,11	%	<0,2
Ácido esteárico *	Cromatografía de gases	3,09	%	0,5-5
Ácido eicosadienoico *	Cromatografía de gases	0,28	-	---
Ácido linolénico *	Cromatografía de gases	0,68	%	<1,0
Ácido linoléico *	Cromatografía de gases	9,12	%	2,5-21
Ácido lignocérico *	Cromatografía de gases	0,05	%	<0,2
Ácido mirístico *	Cromatografía de gases	0,01	%	<0,03
Ácido margaroleico *	Cromatografía de gases	0,17	%	<0,6
Ácido margárico *	Cromatografía de gases	0,08	%	<0,4
Ácido Oleico *	Cromatografía de gases	73,2	%	55-83
Ácido palmitoleico *	Cromatografía de gases	0,88	%	0,3-3,5
Ácido palmítico *	Cromatografía de gases	11,97	%	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°

1.400.397

21 de febrero de 2022

PARÁMETRO	MÉTODO	RESULTADO	UNIDADES	VALOR ADMISIBLE
Mediana de frutado *	Organoléptico	4,4	-	---
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	-	---
Polifenoles totales *	PN/T609	318	-	---
Perfil sensorial *	Organoléptico	-	-	---

Clasificación sensorial: Aceite Virgen Extra

Frutado maduro	4,5
Verde hoja	4,4
Tomate	4,3
Almendra verde	4,3
Astringencia	3,8
Corteza, tallo	4,5
Amargo	3,1
Picante	3,6

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