

# SOLICITUD DE ANÁLISIS

ACEITE VEGETAL ACEITUNAS

Ahorre tiempo. Identifique su empresa con su NIF.

NIF:

## CONTACTO

Nombre:   
Teléfono:   
Mail/s:

## EMPRESA

Empresa:  NIF:   
Dirección:   
Localidad:  C.P.:   
Provincia:  País:

## IDENTIFICACIÓN DE LAS MUESTRAS

Indique las referencias de las muestras para las que solicita análisis.

## INFORMES SEPARADOS

- Valoración organoléptica
- Físico químico
- Contaminantes

Una vez emitido, el informe no se puede modificar

### ANALIZAR CONFORME A:

#### || Aceite vegetal

- OLIVA VIRGEN EXTRA
- OLIVA VIRGEN
- OLIVA LAMPANTE
- OLIVA REFINADO
- OLIVA INTENSO
- OLIVA SUAVE
- ORUJO OLIVA
- ORUJO REFINADO
- GIRASOL REFINADO
- GIRASOL REFINADO ALTO OLEICO
- SEMILLAS

#### || Aceituna

- ACEITUNA
- ORUJO DE ACEITUNA

## PARÁMETROS

Señale los ensayos o los packs analíticos que desee realizar a las muestras

1/2

- PACK CALIDAD
- PACK COMPLETO
- +PLUS GRANEL
- PACK CONTAMINANTES BÁSICO
- + R. 2023/915

¿Qué ensayos incluyen los packs? Consulte [nuestra tarifa](#)

## Físico-químicos y organolépticos

### Valoración organoléptica 500 ml mínimo, 1000 ml con más ensayos

- Oliva virgen extra, virgen y oliva lampante - COI/T.20/Doc. n.º 15. Rev. 11

La clasificación de la valoración organoléptica se realizará siguiendo las características descritas en el Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 de 29 de julio.

### Grado de Acidez

(Ácidos grasos libres. Método en frío)

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - COI/T.20/Doc. n.º 34. Rev. 1
- Refinados de semillas - P.I.<sup>1</sup> LAB-IT 01 basado en COI/T.20/Doc. n.º 34. Rev. 1

### Índice de peróxidos

- Todos los aceites vegetales comestibles - COI/T.20/Doc. n.º 35. Rev. 1

### Ésteres Etilicos

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - COI/T.20/Doc. n.º 28. Rev. 4 Método A

### Coefficientes ultravioletas K232, K270 Y ΔK

(Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta)

- Todos los aceites vegetales comestibles - COI/T.20/Doc. n.º 19. Rev. 5

### Composición de Ácidos Grasos e Isómeros trans

(Ésteres metílicos e isómeros de ácidos grasos)

- Todos los aceites vegetales comestibles - COI/T.20/Doc. n.º 33. Rev. 1

### Composición en Esteroles, eritrodol + uvaol

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - COI/T.20/Doc. n.º 26. Rev. 5
- Refinados de semillas - P.I. LAB-IT 07 basado en COI/T.20/Doc. n.º 26. Rev. 5

### Ceras

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - COI/T.20/Doc. n.º 28. Rev. 4 Método A

### ΔECN42

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - COI/T.20/Doc. n.º 20. Rev. 4

### Estigmastadienos

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - COI/T.20/Doc. n.º 11. Parte A Rev. 4

### Monopalmitato 2-glicerilo

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - COI/T.20/Doc. n.º 23. Rev. 1

### Humedad y materias volátiles

(Método B)

- Todos los aceites vegetales comestibles - UNE EN ISO 662 : 2016

### Impurezas insolubles

- Todos los aceites vegetales comestibles - UNE EN ISO 663 : 2017

### Alcoholes alifáticos

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - COI/T.20/Doc. n.º 26. Rev. 5

## Contaminantes

### Plaguicidas:

- Por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (GC-MS/MS) P.I. LAB-IT 125 conforme a SANTE 11312/21 v2
- Por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) P.I. LAB-IT 126 conforme a SANTE 11312/21 v2

- Según la GB2763-2021 (China) (GC-MS/MS + LC-MS/MS) P.I. LAB-IT 125 y P.I. LAB-IT 126 conforme a SANTE 11312/21 v2

- \*Mosh Moah  Recomendado vidrio P.I. LAB-IT 174 basado en UNE-EN ISO 20122:2024
- 2-3 MCPD y glicidol P.I. LAB-IT 138 basado en método oficial AOCs 29a,-13

### Metales:

P.I. LAB-IT 129 basado en la FDA 02/20 y conforme al R. CEE 333/07

- Plomo  Cadmio  Cobre  Hierro
- Arsénico  Mercurio  \*Otro/s

- Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos P.I. LAB-IT 161 conforme a R. (CE) 333/07 y posteriores modificaciones

- \*Mosh Moah  Recomendado vidrio P.I. LAB-IT 174 basado en UNE-EN ISO 20122:2024

- 2-3 MCPD y glicidol P.I. LAB-IT 138 basado en método oficial AOCs 29a,-13

- \*Cuats Procedimiento interno  Recomendado plástico

- \*Dicuat  \*Paracuat

- Plaguicidas polares:  Recomendado plástico

P. I. LAB-IT 136 conforme a SANTE 11312/21 v2

- Glifosato  Fosetil Al  Clorato  Perclorato  \*Glufosinato

- \*Ftalatos  Recomendado vidrio

P.I. LAB-IT 175 conforme a EUR 23682 EN 2009

### \*Micotoxinas Procedimiento interno

- \*Aflatoxinas  \*Deoxinivalenol  \*Ocratoxina A  \*Zearalenona
- \*Dioxinas y PCB Procedimiento interno

- \*PCB no similares a dioxinas Procedimiento interno

- Disolventes halogenados P.I. LAB-IT 158 Rev.2

- Ácido erúrico P.I. LAB-IT 162 conforme a R. (UE) 2023/2783

- \*Melamina P.I. LAB-IT 172 basado en UNE-EN 16858:2017

- \*Listeria monocytogenes P.I. LAB. IT 143

<sup>1</sup> P.I.= procedimiento interno

OTRAS DETERMINACIONES AL DORSO

## \*OTROS ENSAYOS Y OBSERVACIONES

## IDIOMA DEL INFORME

- Español  Portugués
- Inglés  Francés

Si no señala ninguno se emitirá en español.

## FIRMA Y/O SELLO:

# SOLICITUD DE ANÁLISIS

ACEITE VEGETAL  
ACEITUNAS

ENSAYOS DE CALIDAD/PUREZA /CONTAMINANTES AL DORSO

**PARÁMETROS** Señale los ensayos que desee realizar a las muestras

2/2

## Otras determinaciones

- \*Composición nutricional**  100 ml  100 gr Procedimiento interno  
(\*Grasas saturadas, \*grasas monoinsaturadas, \*grasas poliinsaturadas, \*Valor energético (Kcal-Kj), \*Hidratos de carbono, \*Proteínas, \*Sal y \*Azúcares totales)
- \*Características organolépticas** Procedimiento interno
- Análisis contradictorio** (valoración organoléptica) COI/T.20/Doc. n.º 15. Rev. 11
- Tocoferoles** P.I. LAB-IT 156 basado en UNE-EN ISO 9936:2016
- \*Oleocantal** Procedimiento interno
- Compuestos fenólicos** P.I. LAB-IT 157 basado en COI/T.20/Doc. n.º 29. Rev.2
- \*Estabilidad rancimat**  ° P.I. LAB-IT 171 basado en UNE-EN ISO 6886:2016
- Pirofeofitina** P.I. LAB-IT 160 basado en ISO 29841:2009/Amd 1:2016
- Determinación de diacilgliceroles** P.I. LAB-IT 159 basado en UNE-EN ISO 29822:2014
- \*Escualeno** Procedimiento interno
- \*Materia insaponificable** P.I. basado en UNE-EN ISO 3596
- \*Residuos de jabón** Procedimiento interno
- \*Índice de saponificación** UNE-EN ISO 3657
- \*Índice de color global** Procedimiento interno
- \*Índice de refracción**  ° UNE-EN ISO 6320
- \*Índice de yodo** Procedimiento interno
- \*Aceites espurios** Procedimiento interno
- \*Alcoholes libres** Procedimiento interno
- \*Prueba filtrado** Procedimiento interno
- \*Contenido efectivo botella** Procedimiento interno
- \*Densidad** Procedimiento interno
- \*Cold test** Procedimiento interno
- \*Apariencia a 20º** Procedimiento interno
- \*Color lovibond** Procedimiento interno
- \*P-anisidina** Procedimiento interno
- \*Índice TOTOX** Procedimiento interno
- \*Antioxidantes** Procedimiento interno  
(TBHQ, BHA y BHT)

## || Aceitunas

### Contaminantes

- Residuos de plaguicidas** por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (GC-MS/MS) P.I. LAB-IT 131 conforme a SANTE 11312/21 v2
- Residuos de plaguicidas** por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) P.I. LAB-IT 134 conforme a SANTE 11312/21 v2
- \*Mosh (0,5 mg/kg) – MOAH (1 mg/kg)** P.I. LAB-IT 174 basado en ISO 20122:2024
- \*Control de la aceituna mediante NIR**  
(Rendimiento graso seco y húmedo, acidez, humedad, calidad e índice de maduración)

### Rendimiento – Grasa total y humedad

- "NIR" – Grasa total y humedad por espectroscopía infrarroja P.I. LAB-IT 140 basado en método del fabricante FOSS para el equipo OliveScan TM 2
- "Soxhlet" – Grasa total por gravimetría + humedad por gravimetría LAB IT 137 P.I. basado en UNE 55030:1961 + P.I. LAB IT 139 basado en UNE 55031:1973

Consulte en [indlab.es/plaguicidas.pdf](http://indlab.es/plaguicidas.pdf) la lista de pesticidas que determinamos por matriz.

Descárguese nuestra  
Lista Pública de Ensayo



## MUY IMPORTANTE

**Informes separados** Si desea que le emitamos los ensayos en **informes separados**, por favor, **señálelo** en su apartado. **Una vez emitido el informe de resultados no es posible** realizar modificación alguna, salvo error por parte del laboratorio.

**:: Confirmar hoja de recepción.** Cuando registremos su petición se le enviará una "hoja de recepción" en la que podrá confirmar si sus datos, ensayos solicitados y referencias son correctos. Por favor, revise la hoja de recepción y confírmenos que todo es correcto. En caso de no recibir aviso por su parte, entenderemos que todo está bien y se procederá a su análisis.

**:: Ficha de solicitud.** Siempre encontrará la última versión de nuestra ficha de solicitud en la parte superior izquierda de nuestra web [www.indlab.es](http://www.indlab.es).

**:: Aceptación de tarifa.** Una vez recibida la ficha de solicitud y registrada la muestra entendemos que acepta los precios de los ensayos solicitados recogidos en nuestra tarifa. Por favor, no dude en solicitar la tarifa a nuestro departamento comercial.

## RECOMENDACIONES

### CANTIDAD MÍNIMA

#### :: Aceite:

Análítica completa de aceite: 1.000 ml  
Valoración organoléptica: 500 ml  
Análisis contradictorio: 1.000 ml  
Para determinaciones aisladas, la cantidad que permita la realización de su ensayo y su repetición.

#### :: Aceituna:

Para que la muestra sea representativa se recomienda el envío de 1.000 g.

#### :: Aviso

La temperatura y el tiempo hasta la llegada al laboratorio influye negativamente en la determinación de: índice de peróxidos, coeficientes ultravioletas, valoración organoléptica y ésteres. Según el ensayo se recomienda un **tipo de envase**. Siga la recomendación para un resultado más fiable.

Puede enviar sus muestras en envases de **vidrio o plástico**, bien cerrado y protegido de los golpes y la luz

### ENVÍE LAS MUESTRAS Y LA FICHA A:



Laboratorio Indlab  
Polígono Industrial "El Pabellón", parc. 4.4  
Jerez de los Caballeros - 06380 BADAJOZ  
Puede adelantar la ficha a: [administracion@indlab.es](mailto:administracion@indlab.es)

### RESPUESTA INMEDIATA

**(+34) 924 730 180**