

## SOLICITUD DE ANÁLISIS

ACEITE VEGETAL  
ACEITUNAS

Ahorre tiempo. Identifique su empresa con su código.  
¿Cuál es mi código? +34 924 730 180

CÓDIGO:

### CONTACTO

Nombre:  
Teléfono:  
Mail/s:

### EMPRESA

Empresa:  
Dirección:  
Localidad:  
Provincia:

NIF:  
C.P.:  
País:

## IDENTIFICACIÓN DE LAS MUESTRAS

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

### ANALIZAR CONFORME A:

#### || Aceite vegetal

- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> OLIVA VIRGEN EXTRA | <input type="checkbox"/> OLIVA REFINADO | <input type="checkbox"/> ORUJO OLIVA      | <input type="checkbox"/> GIRASOL REFINADO ALTO OLEICO |
| <input type="checkbox"/> OLIVA VIRGEN       | <input type="checkbox"/> OLIVA INTENSO  | <input type="checkbox"/> ORUJO REFINADO   | <input type="checkbox"/> SEMILLAS                     |
| <input type="checkbox"/> OLIVA LAMPANTE     | <input type="checkbox"/> OLIVA SUAVE    | <input type="checkbox"/> GIRASOL REFINADO | <input type="checkbox"/>                              |

#### || 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       PACK CONTAMINANTES\*       MI PACK\*

¿Qué ensayos incluyen los packs? Consulte nuestra tarifa

¿Desea beneficiarse de su pack personalizado? Contacte en el +34 924 730 180

### Físico-químicos y organolépticos

#### Valoración organoléptica

- Oliva virgen extra, virgen y oliva lampante - R. CEE 2568/91 ANEXO XII y (pp.mm.)<sup>1</sup>

#### Grado de Acidez

(Ácidos grasos libres. Método en frío)

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - R. CEE 2568/91 ANEXO II y (pp.mm.)  
 Refinados de semillas - P.I.<sup>2</sup> conforme a R. CEE 2568/91 ANEXO II. LAB-IT 01

#### Índice de peróxidos

- Todos los aceites vegetales comestibles - R. CEE 2568/91 ANEXO III y (pp.mm.)

#### Ésteres Etilicos

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - R. CEE 2568/91 ANEXO XX y (pp.mm.)

#### Coefficientes ultravioletas K232, K270 Y ΔK

(Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta)

- Todos los aceites vegetales comestibles - R. CEE 2568/91 ANEXO IX y (pp.mm.)

#### Composición de Ácidos Grasos e Isómeros trans

(Ésteres metílicos e isómeros de ácidos grasos)

- Todos los aceites vegetales comestibles - R. CEE 2568/91 ANEXO X y (pp.mm.)

#### Composición en Esteroles, eritrodioleína + uvaol

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - R. CEE 2568/91 ANEXO XIX y (pp.mm.)  
 Refinados de semillas - P.I. conforme a R. CEE 2568/91 ANEXO XIX. LAB-IT 07

#### Ceras

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - R. CEE 2568/91 ANEXO XX y (pp.mm.)

#### ΔECN42

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - R. CEE 2568/91 ANEXO XVIII y (pp.mm.)

#### 3,5 Estigmastadieno

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - R. CEE 2568/91 ANEXO XVII y (pp.mm.)

#### Monopalmitato 2-glicerilo

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - R. CEE 2568/91 ANEXO VII y (pp.mm.)

#### 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 - R. CEE 2568/91 ANEXO XIX y (pp.mm.)

### Contaminantes

#### Plaguicidas:

- Por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (GC-MS/MS)  
P.I. conforme a SANTE/12682/19 LAB-IT 125  
 Por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS)  
P.I. conforme a SANTE/12682/19 LAB-IT 126

Consulte en [indlab.es/plaguicidas.pdf](http://indlab.es/plaguicidas.pdf) el listado de plaguicidas que determinamos por matriz



#### Metales:

P.I. basado en la FDA 03/15 y conforme al R. CEE 333/07 LAB-IT 129

- Plomo       Cadmio       Cobre  
 Hierro       Arsénico       Mercurio

\*Otro/s

\*Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos P.I.

\*Hidrocarburos Minerales Procedimiento interno

\*MOSH-MOAH Procedimiento interno

2-3 MCPD y glicidol Procedimiento interno conforme a método oficial AOCS 29a,-13 LAB-IT 138

\*Ftalatos Procedimiento interno

\*Micotoxinas Procedimiento interno

\*Diquat Procedimiento interno

\*Paraquat Procedimiento interno

\*PCB no similares a dioxinas Procedimiento interno

Glifosato P.I. conforme a SANTE/12682/19 LAB-IT 136

Fosetil Al P.I. conforme a SANTE/12682/19 LAB-IT 136

Clorato P.I. conforme a SANTE/12682/19 LAB-IT 136

Perclorato P.I. conforme a SANTE/12682/19 LAB-IT 136

\*Disolventes halogenados Procedimiento interno

\*Ácido erúxico R. CEE 2568/91 ANEXO X y (pp.mm.)

<sup>1</sup> (pp.mm.) = posteriores modificaciones | <sup>2</sup> P.I.= procedimiento interno

OTRAS DETERMINACIONES AL DORSO

### \*OTROS PARÁMETROS 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 /ACEITUNAS AL DORSO

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

2/2

## Otras determinaciones

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> <b>*Composición nutricional</b> Procedimiento interno<br><i>(Grasas saturadas, grasas monoinsaturadas, grasas polinsaturadas, Valor energético (Kcal-Kj), Hidratos de carbono, Proteínas, Sal y Azúcares totales)</i> | <input type="checkbox"/> <b>*Índice de saponificación</b> Procedimiento interno                  |
| <input type="checkbox"/> <b>*Características organolépticas</b> Procedimiento interno  | <input type="checkbox"/> <b>*Índice de color global</b> Procedimiento interno                    |
| <input type="checkbox"/> <b>Análisis contradictorio</b> (valoración organoléptica) R. CEE 2568/91 ANEXO XII y (pp.mm.)   | <input type="checkbox"/> <b>*Índice de refracción</b> Procedimiento interno                      |
| <input type="checkbox"/> <b>*Tocoferoles</b> Procedimiento interno   | <input type="checkbox"/> <b>*Índice de yodo</b> Procedimiento interno                            |
| <input type="checkbox"/> <b>*Oleocantal</b> Procedimiento interno  | <input type="checkbox"/> <b>*Aceites espurios</b> Procedimiento interno                          |
| <input type="checkbox"/> <b>*Biofenoles</b> Procedimiento interno  | <input type="checkbox"/> <b>*Alcoholes libres</b> Procedimiento interno                          |
| <input type="checkbox"/> <b>*Estabilidad rancimat</b> <input type="text" value="0"/> Procedimiento Interno   | <input type="checkbox"/> <b>*Prueba filtrado</b> Procedimiento interno                           |
| <input type="checkbox"/> <b>*Pirofeofitina</b> Procedimiento interno   | <input type="checkbox"/> <b>*Punto de humo</b> Procedimiento interno                             |
| <input type="checkbox"/> <b>*Diglicéridos</b> Procedimiento interno  | <input type="checkbox"/> <b>*Contenido efectivo botella</b> Procedimiento interno                |
| <input type="checkbox"/> <b>*Materia insaponificable</b> Procedimiento interno   | <input type="checkbox"/> <b>*Densidad</b> Procedimiento interno                                  |
| <input type="checkbox"/> <b>*Residuos de jabón</b> Procedimiento interno   | <input type="checkbox"/> <b>*Cold test</b> Procedimiento interno                                 |
|  | <input type="checkbox"/> <b>*Color lovibond</b> Procedimiento interno                            |
|  | <input type="checkbox"/> <b>*Antioxidantes</b> Procedimiento interno<br><i>(TBHQ, BHA y BHT)</i> |

## || Aceitunas

### Plaguicidas

- Por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (GC-MS/MS) P.I. conforme a SANTE/12682/19 LAB-IT 131
- Por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) P.I. conforme a SANTE/12682/19 LAB-IT 134
- \*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. basado en método del fabricante FOSS para el equipo OliveScan TM 2 - LAB-IT 140
- "Soxhlet" – Grasa total por gravimetría + humedad por gravimetría P.I. basado en UNE 55030 - LAB IT 137 + P.I. basado en UNE 55031 – LAB IT 139

## MUY IMPORTANTE

**:: Informes separados.** Si desea que le emitamos los ensayos en informes separados, por favor, indíquelo en el apartado observaciones. 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 gr.

#### :: Aviso

Se advierte de la influencia negativa de la temperatura y el tiempo desde el envío a la llegada al laboratorio en la determinación de: índice de peróxidos, coeficientes ultravioletas, valoración organoléptica y ésteres metílicos.

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**