

# SOLICITUD DE ANÁLISIS

ACEITE VEGETAL  
ACEITUNAS

Ahorre tiempo.  
Identifique su empresa con su NIF.

NIF:

## 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

¿Qué ensayos incluyen los packs? Consulte nuestra tarifa

## 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, eritrodiol + 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.)

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

## Contaminantes

Plaguicidas:  CON TRAZAS //Por defecto no se informa

Por cromatografía de gases con detector de

espectrometría de masas (GC-MS/MS)

P.I. conforme a SANTE/11312 2021 LAB-IT 125

Por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS)

P.I. conforme a SANTE/11312 2021 LAB-IT 126

Según la GB2763-2021 (China) (GC-MS/MS + LC-MS/MS)

P.I. conforme a SANTE/11312 2021 LAB-IT 125 y LAB-IT 126

### 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

1 mg/kg UNE EN ISO 16995

10 mg/kg Procedimiento interno

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

\*Diquat Procedimiento interno

\*Paraquat Procedimiento interno

Glifosato P.I conforme a SANTE/11312 2021 LAB-IT 136

Fosetil Al P.I conforme a SANTE/11312 2021 LAB-IT 136

Clorato P.I conforme a SANTE/11312 2021 LAB-IT 136

Perclorato P.I conforme a SANTE/11312 2021 LAB-IT 136

\*Ftalatos Procedimiento interno

\*Micotoxinas Procedimiento interno

\*PCB no similares a dioxinas P.I conforme a SANTE SANTE/11312 2021 LAB-IT 125

\*Disolventes halogenados P.I. conforme a R. CEE 2568/91 Anexo XI y pp.mm.

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

\*Melamina 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 AL DORSO

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

2/2

## Otras determinaciones

- \*Composición nutricional** Procedimiento interno  
*(Grasas saturadas, grasas monoinsaturadas, grasas polinsaturadas, Valor energético (Kcal-Kj), Hidratos de carbono, Proteínas, Sal y Azúcares totales)*
- \*Características organolépticas** Procedimiento interno
- Análisis contradictorio** (valoración organoléptica) R. CEE 2568/91 ANEXO XII y (pp.mm.)
- \*Tocoferoles** UNE-EN ISO 9936
- \*Oleocantal** Procedimiento interno
- \*Compuestos fenólicos** COI/T.20/DOC. Nº29
- \*Estabilidad rancimat**  ° Procedimiento Interno
- \*Pirofeofitina** ISO 29841 International Standard
- \*Diglicéridos** Procedimiento interno
- \*Materia insaponificable** P.I. basado en UNE-EN ISO 3596
- \*Residuos de jabón** Procedimiento interno
- \*Índice de saponificación** UNE-EN ISO 3657:2004
- \*Índice de color global** Procedimiento interno
- \*Índice de refracción**  ° UNE-EN ISO 6320:2017
- \*Índice de yodo** Procedimiento interno
- \*Aceites espurios** Procedimiento interno
- \*Alcoholes libres** Procedimiento interno
- \*Prueba filtrado** Procedimiento interno
- \*Punto de humo** Procedimiento interno
- \*Contenido efectivo botella** Procedimiento interno
- \*Densidad** Procedimiento interno
- \*Cold test** Procedimiento interno
- \*Color lovibond** Procedimiento interno
- \*Antioxidantes** Procedimiento interno  
*(TBHQ, BHA y BHT)*

## || Aceitunas

### Plaguicidas

- Por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (GC-MS/MS) P.I. conforme a SANTE/11312 2021 LAB-IT 131
- Por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) P.I. conforme a SANTE/11312 2021 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

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, 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 g.

### PRECAUCIONES

#### :: 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 metílicos.  
Se recomienda el uso de envase de vidrio para la determinación de ftalatos y Mosh Moah.

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**