

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

- OLIVA VIRGEN EXTRA, OLIVA VIRGEN, OLIVA LAMPANTE, OLIVA REFINADO, OLIVA INTENSO, OLIVA SUAVE, ORUJO OLIVA, ORUJO 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, PACK CONTAMINANTES

¿Qué ensayos incluyen los packs? Consulte nuestra tarifa

Físico-químicos y organolépticos

Valoración organoléptica

Oliva virgen extra, virgen y oliva lampante - COI/T.20/Doc. n.º 15. Rev. 10

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.1 conforme a COI/T.20/Doc. n.º 34. Rev. 1 LAB-IT 01

Índice de peróxidos

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

Ésteres Etilícos

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - COI/T.20/Doc. n.º 28. Rev. 2

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, eritrodíol + uvaol

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

Ceras

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - COI/T.20/Doc. n.º 28. Rev. 2

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. 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

1 P.I.= procedimiento interno | 2 (pp.mm.) = posteriores modificaciones

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 11312/21 LAB-IT 125 Por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) P.I. conforme a SANTE 11312/21 LAB-IT 126 Según la GB2763-2021 (China) (GC-MS/MS + LC-MS/MS) P.I. conforme a SANTE 11312/21 LAB-IT 125 y LAB-IT 126

Metales:

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

- Plomo, Cadmio, Cobre, Hierro, Arsénico, Mercurio, *Otro/s, *Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos P.I. conforme a R. (CE) 333/07 y (pp.mm.)2 LAB-IT 161 *Hidrocarburos Minerales Procedimiento interno

*MOSH MOAH

- 1 mg/kg UNE EN ISO 16995 10 mg/kg Procedimiento interno 2-3 MCPD y glicidol P.I. conforme a método oficial AOCs 29a,-13 LAB-IT 138 *Dicuat Procedimiento interno *Paracuat Procedimiento interno Glifosato P.I. conforme a SANTE 11312/21 LAB-IT 136 Fosetil AI P.I. conforme a SANTE 11312/21 LAB-IT 136 Clorato P.I. conforme a SANTE 11312/21 LAB-IT 136 Perclorato P.I. conforme a SANTE 11312/21 LAB-IT 136 *Ftalatos Procedimiento interno *Micotoxinas Procedimiento interno *PCB no similares a dioxinas Procedimiento interno *Disolventes halogenados P.I. basado en COI/T.20/Doc. n.º 8. Corr. 1 LAB-IT 158 *Ácido erúxico P.I. conforme a R. (UE) 2015/705 LAB-IT 162 *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** 100 ml 100 gr 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) COI/T.20/Doc. n.º 15. Rev. 10
- *Tocoferoles** P.I. basado en UNE-EN ISO 9936:2016 LAB-IT 156
- *Oleocantal** Procedimiento interno
- *Compuestos fenólicos** P.I. basado en COI/T.20/Doc. n.º 29. Rev.2 LAB-IT 157
- *Estabilidad rancimat** ° Procedimiento Interno
- *Pirofeofitina** P.I. basado en ISO 29841:2009/Amd 1:2016 LAB-IT 160
- *Determinación de diacilgliceroles** P.I. basado en UNE-EN ISO 29822:2014 LAB-IT 159
- *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
- *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 11312/21 LAB-IT 131
- Por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) P.I. conforme a SANTE 11312/21 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 55030:1961 - LAB IT 137 + P.I. basado en UNE 55031:1973 – LAB IT 139

Consulte en 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.

:: 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 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

RESPUESTA INMEDIATA



(+34) 924 730 180