

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.

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 +PLUS GRANEL PACK CONTAMINANTES BÁSICO + R. 1881/2006

¿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. 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. 3

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. 3

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

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

- *MOSH-MOAH UNE EN ISO 16995 Recomendado vidrio

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

- *Dicuat Procedimiento interno Recomendado plástico

- *Paracuat P.I. Recomendado plástico

Plaguicidas polares: Recomendado plástico

Procedimiento interno conforme a SANTE 11312/21 LAB-IT 136

- Glifosato Fosetil Al Clorato Perclorato

- *Ftalatos Procedimiento interno Recomendado vidrio

- *Micotoxinas Procedimiento interno

- *Dioxinas y PCB Procedimiento interno

- *PCB no similares a dioxinas Procedimiento interno

- *Disolventes halogenados P.I. LAB-IT 158

- *Ácido erúrico P.I. conforme a R. (UE) 2015/705 LAB-IT 162

- *Melamina Procedimiento interno

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

¹ P.I.= procedimiento interno

OTRAS DETERMINACIONES AL DORSO

*OTROS ENSAYOS Y OBSERVACIONES

INFORMES SEPARADOS

- Valoración organoléptica
 Físico químico
 Contaminantes
Una vez emitido, el informe no se puede modificar

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.
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

RESPUESTA INMEDIATA



(+34) 924 730 180