

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: 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, 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. 1881/2006

¿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

Grado de Acidez

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - 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. 3

Coefficientes ultravioletas K232, K270 Y ΔK

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

Composición de Ácidos Grasos e Isómeros trans

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

Composición en Esteroles, eritrodiol + uvaol

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

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

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

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

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

- *MOSH-MOAH UNE EN ISO 16995

*Dicuat

- *Paracuat

Plaguicidas polares:

- Glifosato, Fosetil Al, Clorato, Perclorato

*Ftalatos

*Micotoxinas

*Dioxinas y PCB

*PCB no similares a dioxinas

*Disolventes halogenados

*Ácido erúxico

*Melamina

*Listeria monocytogenes

1 P.I.= procedimiento interno

OTRAS DETERMINACIONES AL DORSO

*OTROS ENSAYOS Y OBSERVACIONES

INFORMES SEPARADOS

- Valoración organoléptica, Físico químico, Contaminantes

IDIOMA DEL INFORME

- Español, Portugués, Inglés, Francés

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 Proteger de la luz
- *Oleocantal** Procedimiento interno Proteger de la luz
- *Compuestos fenólicos** P.I. basado en COI/T.20/Doc. n.º 29. Rev.2 LAB-IT 157 Proteger de la luz
- *Estabilidad rancimat** ° Procedimiento Interno
- *Pirofeofitina** P.I. basado en ISO 29841:2009/Amd 1:2016 LAB-IT 160 Proteger de la luz
- *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