

SOLICITUD DE ANÁLISIS

ACEITE VEGETAL ACEITUNAS

Ahorre tiempo. Identifique su empresa con su NIF.

NIF:

CONTACTO

Form fields for contact information: Nombre, Teléfono, Mail/s

EMPRESA

Form fields for company information: Empresa, Dirección, Localidad, Provincia, C.P., País

IDENTIFICACIÓN DE LAS MUESTRAS

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

INFORMES SEPARADOS

- Valoración organoléptica
Físico químico
Contaminantes

Una vez emitido, el informe no se puede modificar

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, GIRASOL REFINADO

Aceituna

- ACEITUNA, ORUJO DE ACEITUNA

PARÁMETROS

Señale los ensayos o los packs analíticos que desee realizar a las muestras

- PACK CALIDAD, PACK COMPLETO, +PLUS GRANEL, PACK CONTAMINANTES BÁSICO, + R. 2023/915

¿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

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - COI/T.20/Doc. n.º 34. Rev. 1
Refinados de semillas - P.I.1 LAB-IT 01 basado en 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, eritrodioI + uvaol

- Oliva virgen, Olivas y Orujos - COI/T.20/Doc. n.º 26. Rev. 5
Refinados de semillas - P.I. LAB-IT 07 basado en 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 defecto no se informa

- 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:

- Plomo, Cadmio, Cobre, Hierro, Arsénico, Mercurio, \*Otro/s

- \*Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos P.I. LAB-IT 161 a R. (CE) 333/07 y posteriores modificaciones

- \*Mosh Moah P.I. UNE EN ISO 16995
2-3 MCPD y glicidol P.I. LAB-IT 138 basado en método oficial AOCs 29a,-13

- \*Dicuat Procedimiento interno
\*Paracuat Procedimiento Interno

- Plaguicidas polares:
P. I. LAB-IT 136 conforme a SANTE 11312/21

- Glifosato, Fosetil Al, Clorato, Perclorato, Glufosinato, \*Ftalatos

- \*Micotoxinas, \*Dioxinas y PCB, \*PCB no similares a dioxinas, \*Disolventes halogenados, \*Ácido erúxico, \*Melamina, \*Listeria monocytogenes

P.I.= procedimiento interno

OTRAS DETERMINACIONES AL DORSO

\*OTROS ENSAYOS 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. LAB-IT 156 basado en UNE-EN ISO 9936:2016
- \*Oleocantal** Procedimiento interno
- \*Compuestos fenólicos** P.I. LAB-IT 157 basado en COI/T.20/Doc. n.º 29. Rev.2
- \*Estabilidad rancimat**  ° Procedimiento Interno
- \*Pirofeofitina** P.I. LAB-IT 160 basado en ISO 29841:2009/Amd 1:2016
- \*Determinación de diacilgliceroles** P.I. LAB-IT 159 basado en UNE-EN ISO 29822:2014
- \*Escualeno** Procedimiento interno
- \*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
- \*Contenido efectivo botella** Procedimiento interno
- \*Densidad** Procedimiento interno
- \*Cold test** Procedimiento interno
- \*Apariencia a 20º** Procedimiento interno
- \*Color lovibond** Procedimiento interno
- \*P-anisidina** Procedimiento interno
- \*Índice TOTOX** Procedimiento interno
- \*Antioxidantes** Procedimiento interno  
*(TBHQ, BHA y BHT)*

## || Aceitunas

### Contaminantes

- Residuos de plaguicidas** por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (GC-MS/MS) P.I. LAB-IT 131 conforme a SANTE 11312/21
- Residuos de plaguicidas** por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) P.I. LAB-IT 134 conforme a SANTE 11312/21
- \*Mosh (0,5 mg/kg) – MOAH (1 mg/kg)** P. I. basado en UNE EN ISO 16995
- \*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. LAB-IT 140 basado en método del fabricante FOSS para el equipo OliveScan TM 2
- "Soxhlet" – Grasa total por gravimetría + humedad por gravimetría P.I. LAB IT 137basado en UNE 55030:1961 + P.I. LAB IT 139 basado en UNE 55031:1973

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, **señálelo** en su apartado. **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.

#### :: 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.

### PRECAUCIONES

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**