

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.

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
- 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

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. 11

^L 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 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. 4 Método A

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, eritrodiol + 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. 4 Método A

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. Parte A 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

Contaminantes

#Plaguicidas:

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

P.I. LAB-IT 125 conforme a SANTE 11312/21 v2

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

P.I. LAB-IT 126 conforme a SANTE 11312/21 v2

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

P.I. LAB-IT 125 y P.I. LAB-IT 126 conforme a SANTE 11312/21 v2

#Metales:

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

- Plomo Cadmio Cobre Hierro

- Arsénico Mercurio Otro/s

- #Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos P.I. LAB-IT 161

conforme a R. (CE) 333/07 y posteriores modificaciones

- Mosh Moah Recomendado vidrio

P.I. LAB-IT 174 basado en ISO 20122:2024

- #2-3 MCPD y glicidol

P.I. LAB-IT 138 basado en método oficial AOCs 29a,-13

- Cuats Procedimiento interno Recomendado plástico

- Dicuat Paracuat

- Plaguicidas polares: Recomendado plástico

P. I. LAB-IT 136 conforme a SANTE 11312/21 v2

- #Glifosato #Fosetil AI #Clorato

- #Perclorato Glufosinato

- Ftalato Recomendado vidrio

P.I. LAB-IT 175 conforme a EUR 23682 EN 2009

Micotoxinas Procedimiento interno

- Aflatoxinas Deoxinivalenol Ocratoxina A Zearalenona

- Dioxinas y PCB Procedimiento interno

- PCB no similares a dioxinas Procedimiento interno

- #Disolventes halogenados P.I. LAB-IT 158 Rev.2

- #Ácido erúxico P.I. LAB-IT 162 conforme a R. (UE) 2023/2783

- Melamina P.I. LAB-IT 172 basado en UNE-EN 16858:2017

- Listeria monocytogenes P.I. LAB. IT 143

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. 11
- #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** ° P.I. LAB-IT 171 basado en UNE-EN ISO 6886:2016
- #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 v2
- #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 v2
- Mosh (0,5 mg/kg) – MOAH (1 mg/kg)** P.I. LAB-IT 174 basado en ISO 20122:2024
- 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 LAB IT 137 P.I. basado en UNE 55030:1961 + P.I. LAB IT 139 basado en UNE 55031:1973

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, 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 confirmemos 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

Los ensayos marcados con # están amparados por la acreditación 1089/LE2141 y se realizan en Indlab - Jerez

ENVÍE LAS MUESTRAS Y LA FICHA A:



Laboratorio Indlab Córdoba
Campus Rabanales, C/Astrónoma Cecilia Payne S/N Edificio Aldebarán Nave M4.3 14014 - CÓRDOBA
Puede adelantar la ficha a: ana.carpio@indlab.es

RESPUESTA INMEDIATA

(+34) 957 040 375