



## Laboratorios Oleosur S.L.

C/ Gaspar de Montellano, 13 - Puerta 1 - Priego de Córdoba (Córdoba) 14800  
Teléfono - Fax: 957 540 124 - Móvil: 666 77 18 96 - email: info@laboratoriosoleosur.com

HACIENDA DONLOPE  
C/ PRINCESA MICOMICONA N° 3°B  
28.034 - MADRID - Madrid

Priego de Córdoba 22-enero-2017

Descripción muestra: Bote de Plástico, Sin Lacre.

Recepción muestra: Recepción

N/Referencia: EN/00526/16-17      Tipo: Aceite de Oliva Virgen Extra      Kilos: S/Kg.

S/Referencia: SEÑORIO DON LOPE

### RESULTADOS ANALÍTICOS:

#### **- Acidez (CEE N° 2568/91 ANEXO II) , Peróxidos (CEE N° 2568/91 ANEXO III) y Ultravioleta (CEE N° 2568/91 ANEXO IX)**

ACIDEZ	0.17 % de ácidos grasos libres
Delta k	0.00
INDICE DE PERÓXIDOS	4.7 meq oxígeno activo/ kg
K-232	1.58
K-270	0.12

#### **- ÉSTERES ETÍLICOS (CEE N° 2568/91 ANEXO XX)**

ÉSTERES ETÍLICOS	4 mg/kg
------------------	---------

Método analítico: Cromatografía  
Técnica analítica: Fraccionamiento del aceite en columna

#### **- Evaluación Organoléptica del Defecto y del Atributo Frutado (Cata Informativa)**

1. Frutado Maduro	3.5
2. Amargo	2.5
3. Picante	2.0
4. Dulce	3.0
5. Verde Hoja	0.5
6. Manzana Madura	1.5
7. Higuera	2.0
Categoría	Aceite de Oliva Virgen Extra




Fdo. Analista



LABORATORIOS  
OLEOSUR S.L.

C.I.F. B-14922132  
C/ Gaspar de Montellano, 13 P-1  
14800 PRIEGO DE CORDOBA

Tel./Fax 957 54 01 24



Fdo. Dtor. Técnico:

La muestra fue facilitada por el propio cliente. El análisis sólo da fe de la muestra recibida. Este certificado se emite como nota informativa, no tiene carácter oficial.

Laboratorio con Sistema de Gestión de Calidad conforme a la Norma UNE-ISO 9001:2008.

Laboratorio Privado Autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía con el N° A-293-AU.