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

SUCESORES DE MORALES MORALES S.L.
CTRA. N-321 KM 118
14.814 - ZAMORANOS - Córdoba

Priego de Córdoba 12-enero-2024

Descripción muestra: Bote de Plástico, Sin Lacre.
Recepción muestra: Buzón

N/Referencia: EN/00570/23-24 Tipo: Aceite de Oliva Virgen Extra Bidón: Dep. Nº 04 Kilos: S/Kg.
S/Referencia: OLIVAR DE DON LOPE

RESULTADOS ANALÍTICOS:

- Acidez (UE Nº 1308/2013), Peróxidos (UE Nº 1308/2013) y Ultravioleta (UE Nº 1308/2013)

ACIDEZ	0.30 % de ácidos grasos libres
Delta K	0.00
INDICE DE PERÓXIDOS	3.1 meq oxigeno activo/Kg
K-232	1.62
K-270	0.10

- ÉSTERES ETÍLICOS (UE Nº 1308/2013)

ÉSTERES ETÍLICOS	7 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	3.0
2. Amargo	1.5
3. Picante	1.5
4. Dulce	3.0
5. Verde Hoja	1.5
Categoría	Aceite de Oliva Virgen Extra

Fdo. Analista

LABORATORIOS OLEOSUR S.L.
C.I.F. B-14922132
C/ Gaspar de Montellano, 13 P-1
Tlf./Fax 957 54 01 24 14800 PRIEGO DE CÓRDOBA

Fdo. Dtor. Técnico:
Jose Antonio Torres Aguilera.
Licenciado en CC. Químicas.
Colegiado 3650

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 Nº A-293-AU.