



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 20-noviembre-2020

Descripción muestra: Bote de Plástico, Sin Lacre.

Recepción muestra: Recepción

N/Referencia: NV/00295/20-21

Tipo: Aceite de Oliva Virgen Extra

Kilos: S/Kg.

S/Referencia: DONLOPE

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	0.20 % de ácidos grasos libres
Delta K	0.00
INDICE DE PERÓXIDOS	3.2 meq oxígeno activo/Kg
K-232	1.54
K-270	0.13

- 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 Verde	3.5
2. Amargo	2.5
3. Picante	2.0
4. Dulce	3.5
5. Verde Hoja	2.5
6. Verde Hierba	3.0
7. Manzana Verde	2.5
8. Almendra Verde	2.5

Categoría	Aceite de Oliva Virgen Extra
-----------	------------------------------



**LABORATORIOS
OLEOSUR S.L.**

C.I.F. B-14922132

C/ Gaspar de Montellano, 13 P-1

Tel./Fax 957 54 01 24 14800 PRIEGO DE CÓRDOBA

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.