

Los ensayos marcados con (*) no están amparados por la acreditación de ENAC.
Las actividades marcadas con (#) no están amparadas por la acreditación de ENAC.

CLIENTE:

ACEITES ALMAGRE
CALLE GALERAS DE ESPAÑA, 1
13270 ALMAGRO
CIUDAD REAL

INFORME DE ENSAYO

Informe de Ensayo (1): 11216171309 / M3/E

Ref. Laboratorio: 1/5.915

Fecha de Recepción: 02/12/2021

Fecha Fin Análisis: 16/12/2021

Fecha de Emisión: 16/12/2021

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

DATOS APORTADOS POR EL CLIENTE (2)

Ref. Muestra: CAMPAÑA 2021/2022. GOURMET

Envase: 2 BOTES PET 500 ml TAPÓN PRECINTO BLANCO

Cantidad: 1 l

RESULTADOS DEL ANÁLISIS

<u>DETERMINACIÓN</u>	<u>RESULTADO</u>	<u>PROCEDIMIENTO</u>
Valoración organoléptica		
Mediana Frutado	7.8	RCEE 2568/91 y modificaciones
Mediana Defecto	0.0	RCEE 2568/91 y modificaciones
Clasificación sensorial	VIRGEN EXTRA	RCEE 2568/91 y modificaciones

Vº Bº Jefe de Panel



Ana M.ª Camacho
Jefe de Panel

(1) Este informe ha sido emitido por Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U.

(2) El Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U. no se hace responsable de la información de la muestra aportada por el cliente ni de la toma de muestra.

Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y pesca N° A-052-AU.

La reproducción parcial de este informe de análisis queda prohibida sin la correspondiente autorización del Laboratorio. Estos resultados se refieren únicamente a la muestra recepcionada y analizada en el Laboratorio.

Las incertidumbres de los ensayos están calculadas y a disposición de los clientes que lo soliciten.

En Laboratorio Tello tratamos sus datos personales, y por ello, tiene derecho a ejercer sus derechos a través del email pdatos@jatello.com. Consulte toda la información acerca de nuestra Política de Privacidad en www.jatello.com.



LABORATORIO DE ENSAYO FÍSICO-QUÍMICOS
RECONOCIDO POR EL COI PARA EL PERIODO
1 de DICIEMBRE de 2020 al 30 de NOVIEMBRE de 2021



Los ensayos marcados con (*) no están
amparados por la acreditación de ENAC.
Las actividades marcadas con (#) no están
amparadas por la acreditación de ENAC.

CLIENTE:

ACEITES ALMAGRE
CALLE GALERAS DE ESPAÑA, 1
13270 ALMAGRO
CIUDAD REAL

INFORME DE ENSAYO

Informe de Ensayo (1): 11211082943 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/5.915

Fecha de Recepción: 02/12/2021

Fecha Fin Análisis: 08/12/2021

Fecha de Emisión: 11/12/2021

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

DATOS APORTADOS POR EL CLIENTE (2)

Ref. Muestra: CAMPAÑA 2021/2022. GOURMET

Envase: 2 BOTES PET 500 ml TAPÓN PRECINTO BLANCO

Cantidad: 1 l

RESULTADOS DEL ANÁLISIS

<u>DETERMINACIÓN</u>	<u>RESULTADO</u>	<u>UNIDAD</u>	<u>LÍMITES</u>	<u>PROCEDIMIENTO</u>
Grado de acidez				
Acidez	0.11	% (ac.oleic.)	≤ 0.8 (Nota 1)	PNT 1.08
Índice de Peróxidos				
Índice de peróxidos	4.5	meq O2/kg	≤ 20 (Nota 1)	PNT 1.09
Prueba espectrofotométrica				
K 270	0.13	-	≤ 0.22 (Nota 1)	PNT 1.10
K 232	1.63	-	≤ 2.50 (Nota 1)	PNT 1.10
ΔK	0.006	-	≤ 0.01 (Nota 1)	PNT 1.10
Ésteres etílicos				
Ésteres etílicos	<10	mg/kg	Max 35 (Nota 1)	PNT 1.20
Composición de Ácidos grasos				
Láurico (C12:0)	<0.02	%	No aplica	PNT 1.14
Mirístico (C14:0)	<0.01	%	≤ 0.03 (Nota 1)	PNT 1.14
Palmítico (C16:0)	11.79	%	7.50 -20.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Palmitoléico (C16:1)	0.86	%	0.30 -3.50 (Nota 1)	PNT 1.14
Margárico (C17:0)	0.05	%	≤ 0.40 (Nota 1)	PNT 1.14
Margaroleico (C17:1)	0.08	%	≤ 0.60 (Nota 1)	PNT 1.14
Esteárico (C18:0)	2.51	%	0.50 -5.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Oleico (C18:1)	80.00	%	55.00 -83.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Linoleico (C18:2)	3.04	%	2.50 -21.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Linolénico (C18:3)	0.75	%	≤ 1.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Araquídico (C20:0)	0.42	%	≤ 0.60 (Nota 1)	PNT 1.14
Eicosenoico (C20:1)	0.29	%	≤ 0.50 (Nota 1)	PNT 1.14

(1) Este informe ha sido emitido por Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U.

(2) El Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U. no se hace responsable de la información de la muestra aportada por el cliente ni de la toma de muestra.

Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y pesca N° A-052-AU.

La reproducción parcial de este informe de análisis queda prohibida sin la correspondiente autorización del Laboratorio. Estos resultados se refieren únicamente a la muestra recepcionada y analizada en el Laboratorio.

Las incertidumbres de los ensayos están calculadas y a disposición de los clientes que lo soliciten.

En Laboratorio Tello tratamos sus datos personales, y por ello, tiene derecho a ejercer sus derechos a través del email pdatos@jatello.com. Consulte toda la información acerca de nuestra Política de Privacidad en www.jatello.com.



LABORATORIO DE ENSAYO FÍSICO-QUÍMICOS
RECONOCIDO POR EL COI PARA EL PERIODO
1 de DICIEMBRE de 2020 al 30 de NOVIEMBRE de 2021



Los ensayos marcados con (*) no están amparados por la acreditación de ENAC.
Las actividades marcadas con (#) no están amparadas por la acreditación de ENAC.

CLIENTE:

ACEITES ALMAGRE
CALLE GALERAS DE ESPAÑA, 1
13270 ALMAGRO
CIUDAD REAL

INFORME DE ENSAYO

Informe de Ensayo (1): 11211082943 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/5.915

Fecha de Recepción: 02/12/2021

Fecha Fin Análisis: 08/12/2021

Fecha de Emisión: 11/12/2021

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

RESULTADOS DEL ANÁLISIS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	UNIDAD	LÍMITES	PROCEDIMIENTO
Behénico (C22:0)	0.13	%	≤ 0.20 (Nota 1)	PNT 1.14
Erúcico(C22:1)	<0.10	%	No aplica	PNT 1.14
Lignocérico (C24:0)	0.07	%	≤ 0.20 (Nota 1)	PNT 1.14
Suma de Isómeros trans				
Trans Oléicos (C18:1T)	<0.03	%	≤ 0.05 (Nota 1)	PNT 1.14
Tr L (C18:2T) + Tr Ln (C18:3T)	<0.03	%	≤ 0.05 (Nota 1)	PNT 1.14
Tocoferoles/Tocotrienoles				
Tocoferoles Totales	263	mg/kg		PNT 1.18
alfa-Tocoferol	254	mg/kg		PNT 1.18
beta-Tocoferol	2	mg/kg		PNT 1.18
gamma-Tocoferol	7	mg/kg		PNT 1.18
delta-Tocoferol	<1	mg/kg		PNT 1.18

NOTAS:

Los resultados expresados como suma se han calculado previamente al redondeo de decimales de cada uno de los resultados individuales también informados.

LC: límite de cuantificación. PNT: Procedimiento Normalizado de Trabajo.

La incertidumbre calculada (U), en parámetros fisicoquímicos, es para un nivel de confianza del 95% (k=2), expresada en valor absoluto.

Los valores de los límites expresados son para la categoría: Aceite de Oliva Virgen Extra

Observaciones:

Nota 1: Límites indicados en el Reglamento CE 2568/91 y posteriores modificaciones.

(1) Este informe ha sido emitido por Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U.

(2) El Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U. no se hace responsable de la información de la muestra aportada por el cliente ni de la toma de muestra.

Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y pesca N° A-052-AU.

La reproducción parcial de este informe de análisis queda prohibida sin la correspondiente autorización del Laboratorio. Estos resultados se refieren únicamente a la muestra recepcionada y analizada en el Laboratorio.

Las incertidumbres de los ensayos están calculadas y a disposición de los clientes que lo soliciten.

En Laboratorio Tello tratamos sus datos personales, y por ello, tiene derecho a ejercer sus derechos a través del email pdatos@jatello.com. Consulte toda la información acerca de nuestra Política de Privacidad en www.jatello.com.



LABORATORIO DE ENSAYO FÍSICO-QUÍMICO:
RECONOCIDO POR EL IOI PARA EL PERIODO
1 de DICIEMBRE de 2020 al 30 de NOVIEMBRE de 2021



Los ensayos marcados con (*) no están amparados por la acreditación de ENAC.
Las actividades marcadas con (#) no están amparadas por la acreditación de ENAC.

CLIENTE:

ACEITES ALMAGRE
CALLE GALERAS DE ESPAÑA, 1
13270 ALMAGRO
CIUDAD REAL

INFORME DE ENSAYO

Informe de Ensayo (1): 11211082943 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/5.915

Fecha de Recepción: 02/12/2021

Fecha Fin Análisis: 08/12/2021

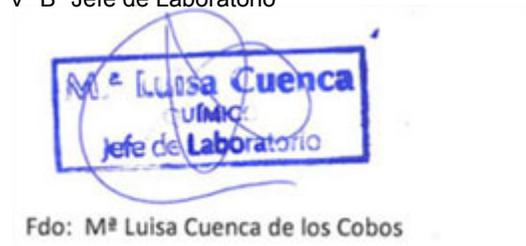
Fecha de Emisión: 11/12/2021

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

RESULTADOS DEL ANÁLISIS

<u>DETERMINACIÓN</u>	<u>RESULTADO</u>	<u>UNIDAD</u>	<u>LÍMITES</u>	<u>PROCEDIMIENTO</u>
----------------------	------------------	---------------	----------------	----------------------

Vº Bº Jefe de Laboratorio



Fdo: Mª Luisa Cuenca de los Cobos

(1) Este informe ha sido emitido por Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U.

(2) El Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U. no se hace responsable de la información de la muestra aportada por el cliente ni de la toma de muestra.

Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y pesca N° A-052-AU.

La reproducción parcial de este informe de análisis queda prohibida sin la correspondiente autorización del Laboratorio. Estos resultados se refieren únicamente a la muestra recepcionada y analizada en el Laboratorio.

Las incertidumbres de los ensayos están calculadas y a disposición de los clientes que lo soliciten.

En Laboratorio Tello tratamos sus datos personales, y por ello, tiene derecho a ejercer sus derechos a través del email pdatos@jatello.com. Consulte toda la información acerca de nuestra Política de Privacidad en www.jatello.com.

	COMUNICACIONES EXTERNAS:	Código:	PE02-PD03-F3
		Revisión:	01

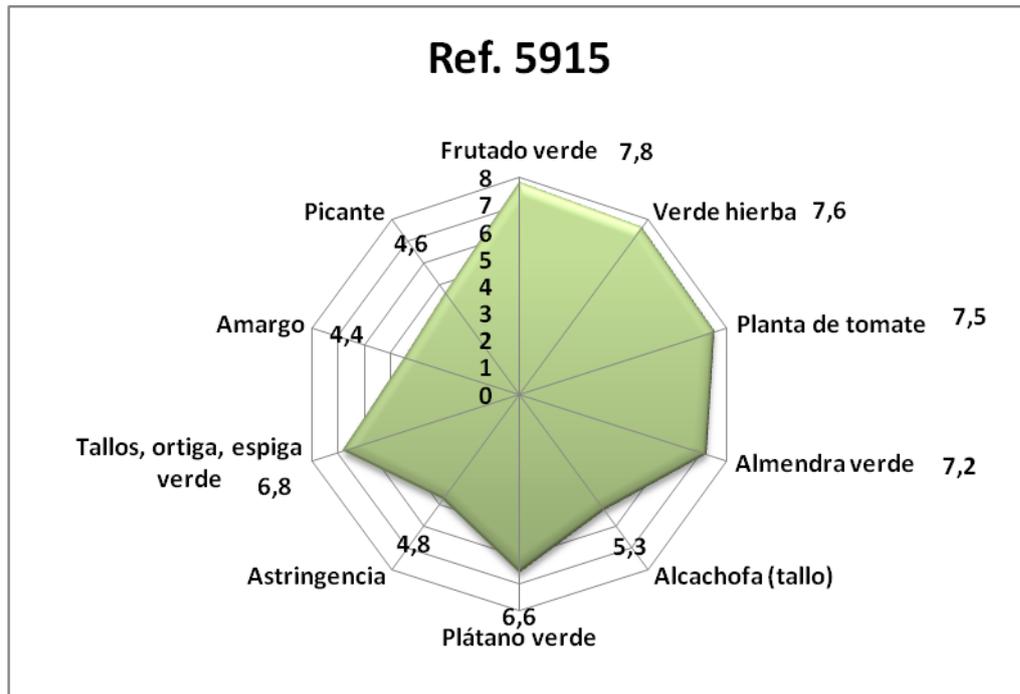
ACEITES ALMAGRE
 CALLE GALERAS DE ESPAÑA, 1
 13270- ALMAGRO (CIUDAD REAL)

Jaén, 22 de diciembre de 2021

Estimado cliente,

la muestra de referencia 5915 (**CAMPAÑA 2021/2022. GOURMET**) recepcionada por nuestro laboratorio el 02/12/2021, presenta el siguiente perfil sensorial:

Frutado verde	7,8
Verde hierba	7,6
Planta de tomate	7,5
Almendra verde	7,2
Alcachofa (tallo)	5,3
Plátano verde	6,6
Astringencia	4,8
Tallos, ortiga, espiga verde	6,8
Amargo	4,4
Picante	4,6



Sin otro particular reciba un cordial saludo.



Ana M^a Camacho
 Jefe de Panel de Cata
 LABORATORIO JUAN ANTONIO TELLO, S.L.
 Pol. Ind. Los Olivares. C/ La Iruela, 8
 23009 – Jaén
 Tfo. 953 28 11 16 Fax: 953 28 15 62
 e-mail: anamcs@jatello.com

El perfil sensorial tiene sólo fines orientativos. En ningún caso se trata de una determinación incluida en el Reglamento CE 2568/91 y posteriores modificaciones, por lo que respecto a él no tiene validez alguna.