

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

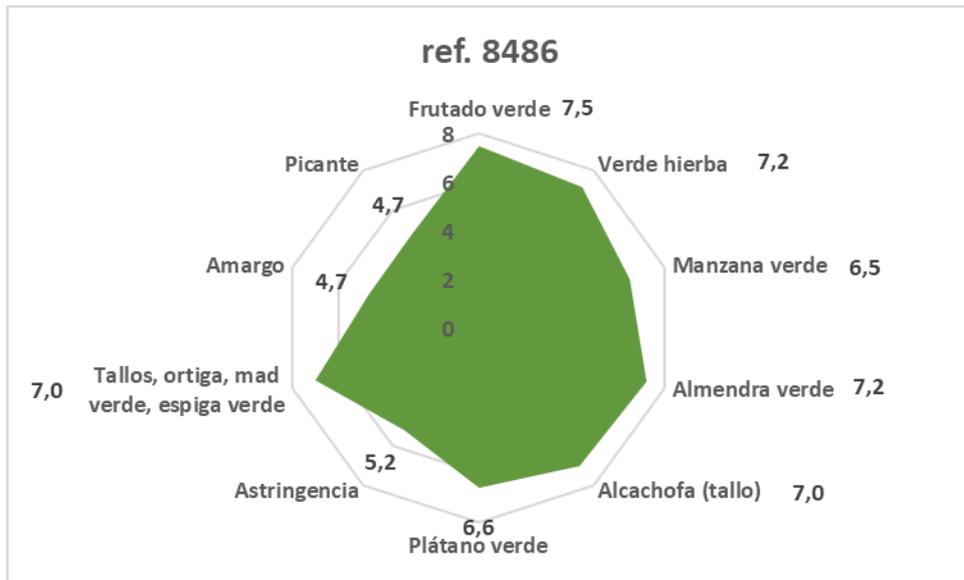
ACEITES ALMAGRE
 CALLE GALERAS DE ESPAÑA, 1
 13270- ALMAGRO (CIUDAD REAL)

Jaén, 1 de febrero de 2024

Estimado cliente,

la muestra de referencia 8486 (LOTE 2/ 2460240) recepcionada por nuestro laboratorio el 22/12/2023, presenta el siguiente perfil sensorial:

Frutado verde	7,5
Verde hierba	7,2
Manzana verde	6,5
Almendra verde	7,2
Alcachofa (tallo)	7,0
Plátano verde	6,6
Astringencia	5,2
Tallos, ortiga, mad verde, espiga verde	7,0
Amargo	4,7
Picante	4,7



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@laboratoriotello.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.

CLIENTE:

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

INFORME DE ENSAYO

Informe de Ensayo (1): 31226103327 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/8.486

Fecha de Recepción: 22/12/2023

Fecha Fin Análisis: 26/12/2023

Fecha de Emisión: 26/12/2023

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

DATOS APORTADOS POR EL CLIENTE (2)

Ref. Muestra: LOTE 2/ 2460240

Envase: 2 BOTELLAS VIDRIO OPACO 500 ml TAPÓN PRECINTO NEGRO

Cantidad: 1 l APROX.

RESULTADOS DEL ANÁLISIS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	PROCEDIMIENTO
Estimación Sensorial		
Estimación Sensorial	VIRGEN EXTRA	PNT 1.27

No olvidemos que la Estimación Sensorial tiene sólo fines orientativos. En ningún caso se trata de una determinación incluida en el Reglamento Delegado (UE) 2022/2104, por lo que respecto a él no tiene validez alguna. Su uso es más bien clasificatorio donde prima la urgencia.

NOTAS.- De forma general, y como nomenclatura más clasificatoria o comercial, queremos aclarar los términos que utilizamos aquí:

“Extras flojos o bajos” (aceites que presentan un frutado escaso, no se les ve defecto, pero son eso, frutados débiles).

“Finos +” (defecto <1.5. Debido, por ejemplo, a una ligera sobre maduración, hay que verlos más reposados, y no es de descartar que mejoren al decantar algo más. Estos aceites, cuando los gestionamos a granel, recomendamos ofrecerlos como extras flojitos).

“Virgen-Finos” (defecto 1.5 a 2-2.5). “Virgen” (defecto >2.25). “Lampantes” (defecto > 3.5). “Lampante-botellón”, o “virgen bajo-botellón”(defecto >3.5 a <4. Denominación comercial que se utiliza para describir esos aceites que por la intensidad de su defecto nunca se recomendarían para envasar como vírgenes, pero que tampoco son un lampante contundente. En la mayor parte de las ocasiones, el mercado los acepta como “vírgenes bajos”)





LABORATORIO DE ENSAYO FÍSICO-QUÍMICOS
RECONOCIDO POR EL COI PARA EL PERIODO
1 de DICIEMBRE de 2023 al 30 de NOVIEMBRE de 2024



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): 31226104152 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/8.486

Fecha de Recepción: 22/12/2023

Fecha Fin Análisis: 26/12/2023

Fecha de Emisión: 26/12/2023

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

DATOS APORTADOS POR EL CLIENTE (2)

Ref. Muestra: LOTE 2/ 2460240

Envase: 2 BOTELLAS VIDRIO OPACO 500 ml TAPÓN PRECINTO NEGRO

Cantidad: 1 l APROX.

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	4.6	meq O2/kg	≤ 20 (Nota 1)	PNT 1.09
Prueba espectrofotométrica				
K 270	0.12	-	≤ 0.22 (Nota 1)	PNT 1.10
K 232	1.70	-	≤ 2.50 (Nota 1)	PNT 1.10
ΔK	-0.005	-	≤ 0.01 (Nota 1)	PNT 1.10

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 resultados de métodos analíticos que incluyen fase de extracción no han sido corregidos porque los factores de recuperación están comprendidos entre el 95%-105%.

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

Observaciones:

Nota 1: Límites indicados en el Reglamento Delegado (UE) 2022/2104.

(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 COI PARA EL PERIODO
1 de DICIEMBRE de 2023 al 30 de NOVIEMBRE de 2024



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): 31226104152 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/8.486

Fecha de Recepción: 22/12/2023

Fecha Fin Análisis: 26/12/2023

Fecha de Emisión: 26/12/2023

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.



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): 40126160940 / M3/E

Ref. Laboratorio: 1/8.486

Fecha de Recepción: 22/12/2023

Fecha Fin Análisis: 26/01/2024

Fecha de Emisión: 26/01/2024

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

DATOS APORTADOS POR EL CLIENTE (2)

Ref. Muestra: LOTE 2/ 2460240

Envase: 2 BOTELLAS VIDRIO OPACO 500 ml TAPÓN PRECINTO NEGRO

Cantidad: 1 l APROX.

RESULTADOS DEL ANÁLISIS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	PROCEDIMIENTO
Valoración organoléptica		
Mediana Frutado	7.4	COI/T.20/Doc nº 15
Mediana Defecto	0.0	COI/T.20/Doc nº 15
Clasificación sensorial	VIRGEN EXTRA	COI/T.20/Doc nº 15

Vº Bº 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 Nº 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.