## LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO POR ENAC CON ACREDITACIÓN № 749/ LE 1295



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

PC01-PD01-F1 (ANEXO 2) Revisión 15

SOLICITUD DE ANÁLISIS/CONTRATO							
Fecha de solicitud:							
		A O PERSONA SOLICITANTE  nbre de la organización, persona de contacto y pol	114				
En caso de chentes nadituale NOMBRE ORGANIZACIÓN:	s, relienar solo el nor	nbre de la organización, persona de contacto y por	C.I.F.:				
PERSONA DE CONTACTO:			C.I.F				
TFNO:	FAX:	E-MAIL:					
DOMICILIO:		PROVINCIA:					
POBLACIÓN:							
DATOS DE LA MUESTRA:	ACEITES	NECETALES.	Por tavor, Compruebe que la referencia de la muestra es correcta. Una vez emitido el informe de ensayo, no se podrá emitir nuevos informes o suplementos a los mismos con datos no disponibles en la Solicitud de Ensayo.				
		NALITICOS					
	1110111	o RD 308/1983					
ESPECIFICA		TICULARES DE LA MUESTRA					
Aceite de girasol Aceite de soja Aceite de colza Aceite de palma Analizar de forma	Individual	Aceite de sésamo Aceite de pepita de uva Aceite de aguacate Otros (indicar) Conjunto Proporcional					
#CUMPLIMIENTO CON ESPECIFICACIO	ONES DE NORMA	i					
TOUR BEING CON EST 201		ALIDAD					
PARÂMETRO	PROCEDIMIENTO	PARAMETRO	PROCEDIMIENTO				
GRADO DE ACIDEZ (1) ÍNDICE DE PERÓXIDOS (IP) (2) PRUEBA ESPECTROFOTOMÉTRICA (K270, K232 Y ΔK)	PNT 1.08 PNT 1.09 PNT 1.10	HUMEDAD Y MATERIAS VOLÁTILES IMPUREZAS INSOLUBLES * CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ASPECTO, OLOR Y SABOR	PNT 1.11 PNT 1.12 PNT 1.74				
•	1.75 <b>( INDIQUE ""</b> PNT 1.98 KARL Fisher PNT 1.83	* PRUEBA DE JABONES  * CONTENIDO DE JABONES  * ÍNDICE DE ANISIDINA	PNT 1.87 PNT 1.87 PNT 1.85				
(1): Disponible en otras unidades Indice de acido		9Z (2) Diamanikla on etwee unidede					
Palmitica		(2): Disponible en otras unidades minol/kg o g/100g					
		UREZA					
PARÁMETRO	PROCEDIMIENTO	PARÁMETRO (ALCO ALCO ALCO ALCO ALCO ALCO ALCO ALCO	PROCEDIMIENTO				
COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS (CIS-TRAN COMPOSICIÓN DE ESTEROLES Y EST. TOTALES. ERITRODIOL + UVAOL	PNT 1.14 PNT 1.29	ÍND. REFRACCIÓN (20°C A 60°C)	PNT 1.71 (INDIQUE T <sup>a</sup> )				
+ OFDAO VEOFTALEO	FINI 1.29	ÍND. DE YODO	PNT 1.72				
* CERAS VEGETALES	PNT 1.29	IND. DE YODO  IND. DE SAPONIFICACIÓN	PNT 1.72 PNT 1.73				
ESTIGMASTADIENO	-						
	PNT 1.20	ÍND. DE SAPONIFICACIÓN	PNT 1.73 PNT 1.55 (INDIQUE T <sup>a</sup> )				
ESTIGMASTADIENO	PNT 1.20 PNT 1.16	ÍND. DE SAPONIFICACIÓN  * DENSIDAD RELATIVA A 20°C	PNT 1.73				
ESTIGMASTADIENO DIFERENCIA DE ECN42	PNT 1.20 PNT 1.16 PNT 1.19 UNE 55085 PNT 1.91	ÍND. DE SAPONIFICACIÓN  * DENSIDAD RELATIVA A 20°C  * REACCIÓN DE HALPHEN  * CONTENIDO EN INSAPONIFICABLE  * ÁCIDOS GRASOS SATURADOS EN POSICIÓN 2 DE LOS TRIGLICÉRIDOS	PNT 1.73 PNT 1.55 (INDIQUE T <sup>a</sup> ) PNT 1.92				
ESTIGMASTADIENO  DIFERENCIA DE ECN42  * ÉSTERES NO GLICERÍDICOS  * ÍNDICE DE BELLIER	PNT 1.20 PNT 1.16 PNT 1.19 UNE 55085 PNT 1.91 CONTA	ÍND. DE SAPONIFICACIÓN  * DENSIDAD RELATIVA A 20°C  * REACCIÓN DE HALPHEN  * CONTENIDO EN INSAPONIFICABLE  * ÁCIDOS GRASOS SATURADOS EN POSICIÓN 2 DE LOS TRIGLICÉRIDOS	PNT 1.73 PNT 1.55 (INDIQUE T <sup>a</sup> ) PNT 1.92 PNT 1.67				
ESTIGMASTADIENO  DIFERENCIA DE ECN42  * ÉSTERES NO GLICERÍDICOS	PNT 1.20 PNT 1.16 PNT 1.19 UNE 55085 PNT 1.91	ÍND. DE SAPONIFICACIÓN  * DENSIDAD RELATIVA A 20°C  * REACCIÓN DE HALPHEN  * CONTENIDO EN INSAPONIFICABLE  * ÁCIDOS GRASOS SATURADOS EN POSICIÓN 2 DE LOS TRIGLICÉRIDOS	PNT 1.73 PNT 1.55 (INDIQUE T <sup>a</sup> ) PNT 1.92 PNT 1.67				

## LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO POR **ENAC CON** ACREDITACIÓN № 749/ LE 1295



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

PC01-PD01-F1 (ANEXO 2) Revisión 15

	SOLICITUD DE	ANÁ	LISIS/CONTRATO	
Fecha de solicitud:			·	
			PERSONA SOLICITANTE	
	ales, rellenar solo el no	mbre	de la organización, persona de contacto y poblac	ción
NOMBRE ORGANIZACIÓN:				.I.F.:
	CONT	AMI	NANTES	
PARÁMETRO	PROCEDIMIENTO		PARAMETRO	PROCEDIMIENTO
ACIDO ERUCICO (TOXINAS VEGETALES INHERENTES)	PNT 1.14	,	AFLATOXINAS	LAB 1-01-45
PLASTIFICANTES Y FTALATOS	PNT 1.63	4	CLOROFILINA CÚPRICA	PNT 1.80
* DISOLVENTES HALOGENADOS	PNT 1.22	*	QUATS	LAB 1-01-139
* RESIDUO HEXANO	PNT 1.59	4	DITIOCARBAMATOS	LAB 1-01-103
* RESIDUO DISOLVENTE	PNT 1.78	,	CLORATO Y PERCLORATO	LAB 1-01-92.
* BTEX (BENCENO, TOLUENO, ETIL BENCENO Y XILENO)	PNT 1.78	,	GLIFOSATO, GLUFOSINATO AMÓNICO Y AMPA	LAB 1-01-12
FÓSFORO (Metodo Colorimetrico)	PNT 1.95	,	MELAMINA/CIROMAZINA	LAB 1-01-142
* MOSH/MOAH	PNT 1.40	,	LISTERIA MONOCYTOGENES	LAB 2-03-31.
* HIDROCARBUROS ALIFÁTICOS MINERALES	PNT 1.28	,	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (COMPLETO)	LAB 2-03- 02/10/12/13
* BISFENOL A	PNT.1.82	,	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (BASICO)	Siembra en superficie
* ÓXIDO DE ETILENO F	V-SA-399 (GC-MS/MS)	,	MOSH/MOAH (Acreditación Dakk o Esyd)	PV-SA-132
Nota: La acreditación para determinación de PAHs a	plica sólo a Aceites Veg	etales	Comestibles	
		OTR		
PARAMETRO	PROCEDIMIENTO		PARÁMETRO	PROCEDIMIENTO
ANÁLISIS DE TOCOFEROLES	PNT 1.18		ESTABILIDAD RANCIMAT (120°C,110°C O F	PNT 1.84 (INDIQUE Ta)
* BIOFENOLES TOTALES (MET. COI)	PNT 1.76	,	* ESCUALENO	PNT 1.70
* PIROFEOFITINAS	PNT 1.77	,	1-2 DIACILGLICEROLES	PNT 1.79
* CONTENIDO EN CAROTENOS	ISO 17932	,	CONTENIDO EN CLOROFILAS	AAOCS Cc 13i-96
*CONTENIDO EN CLOROFILAS EN ACEITES	AAOCS Cc 13K-13		ÁCIDOS HIDROXI PENTACÍCLICOS	
CRUDOS	2017		TRITERPÉNICOS (HPTA)	PNT 1.89.
* POLIFENOLES TOTALES (FOLIN- CIOCALTEU)	PNT 1.56	*	ANTIOXIDANTES	PNT 1.88
* MONO-, DI- Y TRIGLICÉRIDOS	PNT 1.79	<del> </del> ,	ÁCIDOS OXIDADOS	PNT 1.60
* CONTENIDO EN CENIZAS	ISO 6884	,	PUNTO DE HUMO	DGF C-IV 9-(02).
* COMPUESTOS POLARES	PNT 1.57	,	PUNTO DE INFLAMACIÓN Pensky-Martens	ISO 15267
* ANÁLISIS NUTRICIONAL	CÁLCULO		PUNTO DE FUSIÓN	PNT 1.90
	* Otras d	lete	rminaciones	
	Dagan		daciones	

## Cantidades mínimas:

Físico-químicas mínimo 100 ml

Físico-químicas, plaguicidas y otros contaminantes, mínimo 500 ml

Tabla Nutricional, mínimo 200 ml

Para determinaciones aisladas, la que permita la raalización dal ancava y su ranatición

El envió de muestras:Polígono Industrial "Los Olivares". C/ La Iruela

8. 23009 JAÉN ESPAÑA

Se advierte al cliente de la influencia de la Temperatura y del tiempo desde la recogida para las determinaciones de IP. Ks. Envases recomendados: Botes de vidrio o plásticos limpios. Ftalatos solo vidrio. Preservar de la luz.

## Póngase en contacto con nosotros

Teléfonos: 953 281116-281250, o través de email mlcuenca@laboratoriotello.com

Consulte nuestra web: www.laboratoriotello.com

siquenos en







Firma y/o sello del solicitante:

Encargado de Recepción:

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