

INFORME DE ENSAYO

CLIENTE:

LA MORANTILLA 2015,S.L.
AVDA. GRAN CAPITÁN N° 9 5°E
14008 CÓRDOBA
CÓRDOBA

Informe de Ensayo (1): 51128091803 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/5.674

Fecha de Recepción: 18/11/2025

Fecha Fin Análisis: 20/11/2025

Fecha de Emisión: 28/11/2025

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

Envase: BOTE VIDRIO OPACO 500ml TAPÓN PRECINTO DORADO

Cantidad: 500ml

DATOS APORTADOS POR EL CLIENTE (2)

#Ref. Muestra: OLICINAR. AOVE ECOLÓGICO PICUAL. 0227/64652

RESULTADOS DEL ANÁLISIS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	UNIDAD	LÍMITES	PROCEDIMIENTO
Grado de acidez				
Acidez	0.17	% (ac.oleic.)	≤ 0.8 (Nota 1)	PNT 1.08
Índice de Peróxidos				
Índice de peróxidos	3.7	meq O2/kg	≤ 20 (Nota 1)	PNT 1.09
Prueba espectrofotométrica				
K 270	0.16	-	≤ 0.22 (Nota 1)	PNT 1.10
K 232	1.67	-	≤ 2.50 (Nota 1)	PNT 1.10
ΔK	<0.01	-	≤ 0.01 (Nota 1)	PNT 1.10
Ésteres etílicos				
Ésteres etílicos	<10	mg/kg	Max 35 (Nota 1)	PNT 1.20
*Polifenoles totales				
* Polifenoles (Cafeico)	762	mg Ac.cafeico/kg		PNT 1.56 (Folin -Ciocalteu)

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 y posteriores modificaciones.



INFORME DE ENSAYO

CLIENTE:

LA MORANTILLA 2015,S.L.
AVDA. GRAN CAPITÁN N° 9 5°E
14008 CÓRDOBA
CÓRDOBA

Informe de Ensayo (1): 51128091803 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/5.674

Fecha de Recepción: 18/11/2025

Fecha Fin Análisis: 20/11/2025

Fecha de Emisión: 28/11/2025

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

RESULTADOS DEL ANÁLISIS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	UNIDAD	LÍMITES	PROCEDIMIENTO
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%.				

Vº Bº Jefe de Laboratorio


Fdo: M.ª 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 queda expresamente 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 la disposición de los clientes que lo