

LOS ENSAYOS MARCADOS CON * NO ESTAN
AMPARADOS POR LA ACREDITACION ENAC

INFORME ANALÍTICO

Cliente:	JOOST VAN GINNEKEN		
Dirección:	ZAMARRA, 9 MÁLAGA		
Entregada por:	JOOST VAN GINNEKEN		
Información aportada por el cliente.			
Descripción de la muestra:	ACEITE DE OLIVA VIRGEN	Nº. Registro:	
Depósito/Kgs:			
Ref. administrativa:	VALLE DE ORO HOJIBLANCA 21		
Información de la muestra.			
Fecha de entrada:	07.12.2021	Descripción de la muestra:	ACEITE
Fecha inicio análisis:	07.12.2021	Ref. de Laboratorio:	000022002350
Fecha final análisis:	07.12.2021	Nº de informe analítico:	1
Observaciones:			

<u>DETERMINACIÓN</u>	<u>RESULTADO</u>	<u>UNIDADES</u>	<u>MÉTODO</u>
GRADO DE ACIDEZ	0,15	% Ácido Oleico	R. CEE 2568/91. ANEXO II Y POST. MODIF.
I. PEROXIDOS	3,6	meqO ₂ /kg	PO-LAB-02
PRUEBA ESPECTROFOTOMETRICA UV K270	0,16		PO-LAB-03
PRUEBA ESPECTROFOTOMETRICA UV K232	1,68		PO-LAB-03
PRUEBA ESPECTROFOTOMETRICA UV DELTA K	-0,01		PO-LAB-03

Antequera, 10.12.2021
DIRECTORA DE LABORATORIO
M^a. Rosario Luque Luque

Este informe sólo afecta a las muestras sometidas a ensayo y no deberá reproducirse parcialmente sin la aprobación por escrito del Laboratorio de Dcoop S.Coop.And. Las incertidumbres de las medidas de ensayo están a disposición de los clientes que lo soliciten. La toma de muestra ha sido realizada por el cliente. El Laboratorio no se hace responsable de la información aportada por el Cliente. Análisis sin validez oficial.

Autorizado como "Laboratorio de Productos Agrarios, Alimentarios y Medios de Producción Agraria" por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía con el Nº A-136-AU.