



*Los ensayos marcados no están amparados por la acreditación de ENAC

INFORME DE RESULTADOS

Página 1 de 6

Fecha recepción: 20/12/2017 Fecha inicio análisis: 20/12/2017
 Muestra de: Aceite de oliva virgen Fecha fin análisis: 29/12/2017
 Contenedora en: Botella de plástico de 1 l de capacidad cerrada con precinto de plástico
 Etiquetado: B-11
 Remitida por: FAVENTI JAEN S.L.
 PASEO DE LA ESTACION,6 ENTREPLANTA C
 JAEN
 Nº de Registro O18/465/976

Procedimiento	Determinaciones realizadas	Resultados
RCEE 2568/91 y modificaciones. Anexo XII	VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA ¹	VIRGEN EXTRA
	MEDIANA DEL FRUTADO	3,8
	MEDIANA DEL DEFECTO MAYORITARIO	0
	* MEDIANA AMARGO	2,9
	* MEDIANA PICANTE	3,1
	* DESCRIPCIÓN	
	Aceite con frutado medio. Presenta aromas de aceituna y almendra, con toques de manzana y alcachofa. En boca tiene un amargo ligero y picante medio.	
PE5/04/03	ACIDEZ LIBRE EXPRESADA EN % DE ÁCIDO OLEICO ¹	0,18
PE5/04/05	ÍNDICE DE PERÓXIDOS (meqO2/Kg) ¹	4,0
PE5/04/01	ESPECTROFOTOMETRÍA EN EL ULTRAVIOLETA ¹	
	K-270	0,13
	K-232	1,45
	* Delta K	<0,01
PE5/04/25	ÉSTERES ETÍLICOS DE ÁCIDOS GRASOS (mg/Kg) ¹	2
	PALMITATO ETILICO (mg/Kg)	1
	OLEATO ETILICO (mg/Kg)	1
PE5/04/04	* CONTENIDO EN PESTICIDAS	
	* ACETOCOLORO (mg/kg)	<L.C.
	* ALACHLOR (mg/kg)	<L.C.
	* ALDRIN R (mg/kg)	<L.C.
	* ALFA HCH (mg/kg)	<L.C.
	* ATRACINA (mg/kg)	<L.C.

Vº Bº

 Pedro J. Vilchez M. EUROPA, S. L.

Responsable Técnico

Vº Bº P2

 Rosa Mª Marchal López

Jefa de Panel

