



LABORATORIO DE ENSAYO FÍSICO-QUÍMICOS  
RECONOCIDO POR EL COI PARA EL PERIODO  
1 de DICIEMBRE de 2020 al 30 de NOVIEMBRE de 2021



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 FINCA LA TORRE SLU  
CAMINO FINCA LA TORRE S/N  
29540 BOBADILLA  
MALAGA

**INFORME DE ENSAYO**

Informe de Ensayo (1): 11011190742 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/419

Fecha de Recepción: 08/10/2021

Fecha Fin Análisis: 11/10/2021

Fecha de Emisión: 11/10/2021

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

**DATOS APORTADOS POR EL CLIENTE (2)**

Ref. Muestra: AOD-02-22 ARBEQUINA REFERENCIA L2-22

Envase: LATA METÁLICA 500ml TAPÓN AZUL

Cantidad: 500 ml

**RESULTADOS DEL ANÁLISIS**

<u>DETERMINACIÓN</u>	<u>RESULTADO</u>	<u>UNIDAD</u>	<u>LÍMITES</u>	<u>PROCEDIMIENTO</u>
<b>Grado de acidez</b>				
Acidez	0.10	% (ac.oleic.)	≤ 0.8 (Nota 1)	PNT 1.08
<b>Índice de Peróxidos</b>				
Índice de peróxidos	5.5	meq O2/kg	≤ 20 (Nota 1)	PNT 1.09
<b>Prueba espectrofotométrica</b>				
K 270	0.14	-	≤ 0.22 (Nota 1)	PNT 1.10
K 232	1.84	-	≤ 2.50 (Nota 1)	PNT 1.10
ΔK	0.006	-	≤ 0.01 (Nota 1)	PNT 1.10
<b>Ésteres etílicos</b>				
Ésteres etílicos	<10	mg/kg	Max 35 (Nota 1)	PNT 1.20
<b>Contenido de ceras</b>				
C40 + C42 + C44 + C46	121	mg/kg	No aplica (Nota 1)	PNT 1.20
C42 + C44 + C46	36	mg/kg	≤ 150 (Nota 1)	PNT 1.20
<b>Estigmastadienos</b>				
Estigmastadieno	<0.02	mg/kg	≤ 0.05 (Nota 1)	PNT 1.16
<b>Composición de Ácidos grasos</b>				
Láurico (C12:0)	<0.02	%	No aplica	PNT 1.14
Mirístico (C14:0)	0.01	%	≤ 0.03 (Nota 1)	PNT 1.14
Palmítico (C16:0)	16.24	%	7.50 -20.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Palmitoléico (C16:1)	1.55	%	0.30 -3.50 (Nota 1)	PNT 1.14
Margárico (C17:0)	0.14	%	≤ 0.40 (Nota 1)	PNT 1.14
Margaroleico (C17:1)	0.25	%	≤ 0.60 (Nota 1)	PNT 1.14
Esteárico (C18:0)	2.04	%	0.50 -5.00 (Nota 1)	PNT 1.14

(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-QUÍMICOS  
RECONOCIDO POR EL COI PARA EL PERIODO  
1 de DICIEMBRE de 2020 al 30 de NOVIEMBRE de 2021



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 FINCA LA TORRE SLU  
CAMINO FINCA LA TORRE S/N  
29540 BOBADILLA  
MALAGA

**INFORME DE ENSAYO**

Informe de Ensayo (1): 11011190742 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/419

Fecha de Recepción: 08/10/2021

Fecha Fin Análisis: 11/10/2021

Fecha de Emisión: 11/10/2021

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

**RESULTADOS DEL ANÁLISIS**

DETERMINACIÓN	RESULTADO	UNIDAD	LÍMITES	PROCEDIMIENTO
Oleico (C18:1)	68.18	%	55.00 -83.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Linoleico (C18:2)	10.04	%	2.50 -21.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Linolénico (C18:3)	0.66	%	≤ 1.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Araquídico (C20:0)	0.42	%	≤ 0.60 (Nota 1)	PNT 1.14
Eicosenoico (C20:1)	0.29	%	≤ 0.50 (Nota 1)	PNT 1.14
Behénico (C22:0)	0.12	%	≤ 0.20 (Nota 1)	PNT 1.14
Erúcico(C22:1)	<0.10	%	No aplica	PNT 1.14
Lignocérico (C24:0)	0.06	%	≤ 0.20 (Nota 1)	PNT 1.14
<b>Suma de Isómeros trans</b>				
Trans Oléicos (C18:1T)	<0.03	%	≤ 0.05 (Nota 1)	PNT 1.14
Tr L (C18:2T) + Tr Ln (C18:3T)	<0.03	%	≤ 0.05 (Nota 1)	PNT 1.14

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

**# Observaciones:**

# Nota 1: Límites indicados en el Reglamento CE 2568/91 y posteriores modificaciones.

(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 IOI PARA EL PERIODO  
1 de DICIEMBRE de 2020 al 30 de NOVIEMBRE de 2021



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 FINCA LA TORRE SLU  
CAMINO FINCA LA TORRE S/N  
29540 BOBADILLA  
MALAGA

**INFORME DE ENSAYO**

Informe de Ensayo (1): 11011190742 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/419

Fecha de Recepción: 08/10/2021

Fecha Fin Análisis: 11/10/2021

Fecha de Emisión: 11/10/2021

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

**RESULTADOS DEL ANÁLISIS**

DETERMINACIÓN	RESULTADO	UNIDAD	LÍMITES	PROCEDIMIENTO
---------------	-----------	--------	---------	---------------

Vº Bº Jefe de Laboratorio

(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.