



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



Tests marked (*) are not included in scope
of Accreditation of ENAC.

Activities marked (#) are not included in
scope of Accreditation of ENAC.

COSTUMER:

ACEITES FINCA LA TORRE SLU

CAMINO FINCA LA TORRE S/N

29540 BOBADILLA

MALAGA

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Certificate of Analysis (1): 11104111335 / M1/I

Laboratory reference: 1/1.554

Date of receipt: 25/10/2021

Final date of Analysis: 29/10/2021

Issue date: 04/11/2021

Sample for Testing: Olive Oils

DATA PROVIDED BY CLIENT (2)

Sample reference: AOD-01-22 HOJIBLANCA REFERENCIA L1-22

Packing: LATA METÁLICA 500ml TAPÓN AZUL

Quantity: 500 ml

ANALYSIS RESULTS

<u>DETERMINATION</u>	<u>RESULT</u>	<u>UNIT</u>	<u>LÍMIT</u>	<u>PROCEDURE</u>
Acidity				
Acidity	0.16	% (ac.oleic.)	≤ 0.8 (Nota 1)	PNT 1.08
Peroxide index				
Peroxide index	4.6	meq O ₂ /kg	≤ 20 (Nota 1)	PNT 1.09
Spectrophotometric analysis				
K 270	0.16	-	≤ 0.22 (Nota 1)	PNT 1.10
K 232	1.73	-	≤ 2.50 (Nota 1)	PNT 1.10
ΔK	0.008	-	≤ 0.01 (Nota 1)	PNT 1.10
Ethyl Ester				
Ethyl ester	<10	mg/kg	Max 35 (Nota 1)	PNT 1.20
Content of waxes				
C40 + C42 + C44 + C46	<30	mg/kg	No aplica (Nota 1)	PNT 1.20
C42 + C44 + C46	<20	mg/kg	≤ 150 (Nota 1)	PNT 1.20
Stigmastadienes				
Stigmastadiene	<0.02	mg/kg	≤ 0.05 (Nota 1)	PNT 1.16
Fatty acid Content				
Lauric (C12:0)	<0.02	%	No aplica	PNT 1.14
Myristic (C14:0)	0.01	%	≤ 0.03 (Nota 1)	PNT 1.14
Palmitic (C16:0)	12.58	%	7.50 -20.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Palmitoleic (C16:1)	0.75	%	0.30 -3.50 (Nota 1)	PNT 1.14

(1) This report has been issued by Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U.

(2) Juan Antonio Tello Laboratory S.L.U. is not responsible for the information of the sample provided by the client or for the taking of samples.

Laboratory Authorized by the Ministry of Agriculture and Fisheries No. A-052-AU.

The partial reproduction of this analysis report is prohibited without the corresponding authorization from the Laboratory. These results refer only to the sample received and analyzed in the Laboratory. The uncertainties of the tests are calculated and available to customers who request it.

In Tello Laboratory we treat your personal data, and therefore, you have the right to exercise your rights through the email pdatos@jatello.com. See all the information about our Privacy Policy at www.jatello.com.

Pol. Ind. "Los Olivares" C/ La Iruela,8 - Teléfonos 953 281116 – 281250 - Fax 953 281562 - 23009 Jaén (España)

e-mail: laboratorio@laboratoriotello.com <http://www.laboratoriotello.com>



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



Tests marked (*) are not included in scope
of Accreditation of ENAC.

Activities marked (#) are not included in
scope of Accreditation of ENAC.

COSTUMER:

ACEITES FINCA LA TORRE SLU

CAMINO FINCA LA TORRE S/N

29540 BOBADILLA

MALAGA

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Certificate of Analysis (1): 11104111335 / M1/I

Laboratory reference: 1/1.554

Date of receipt: 25/10/2021

Final date of Analysis: 29/10/2021

Issue date: 04/11/2021

Sample for Testing: Olive Oils

ANALYSIS RESULTS

<u>DETERMINATION</u>	<u>RESULT</u>	<u>UNIT</u>	<u>LÍMIT</u>	<u>PROCEDURE</u>
Margaric (C17:0)	0.15	%	≤ 0.40 (Nota 1)	PNT 1.14
Margaroleic (C17:1)	0.26	%	≤ 0.60 (Nota 1)	PNT 1.14
Stearic (C18:0)	2.60	%	0.50 -5.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Oleic (C18:1)	74.36	%	55.00 -83.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Linoleic (C18:2)	7.51	%	2.50 -21.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Linolenic (C18:3)	0.89	%	≤ 1.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Arachidic (C20:0)	0.41	%	≤ 0.60 (Nota 1)	PNT 1.14
Eicosenoic (C20:1)	0.30	%	≤ 0.50 (Nota 1)	PNT 1.14
Behenic (C22:0)	0.11	%	≤ 0.20 (Nota 1)	PNT 1.14
Erucic (C22:1)	<0.10	%	No aplica	PNT 1.14
Lignoceric (C24:0)	0.07	%	≤ 0.20 (Nota 1)	PNT 1.14
Sum of trans Isomers				
Tr Oleic (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

NOTES:

Results that are expressed as a sum have been calculated prior to the rounding of decimals of each of the individually reported results.

LC: limit of quantification. PNT: Normalized Work Procedure.

The calculated uncertainty (U), in physicochemical parameters, is for a confidence level of 95% (k = 2), expressed in absolute value.

The values of indicated limits are for the category: Extra Virgin Olive Oil

Comments:

Note 1: Limits specified in the EC Regulation 2568/91 and subsequent amendments.

(1) This report has been issued by Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U.

(2) Juan Antonio Tello Laboratory S.L.U. is not responsible for the information of the sample provided by the client or for the taking of samples.

Laboratory Authorized by the Ministry of Agriculture and Fisheries No. A-052-AU.

The partial reproduction of this analysis report is prohibited without the corresponding authorization from the Laboratory. These results refer only to the sample received and analyzed in the Laboratory. The uncertainties of the tests are calculated and available to customers who request it.

In Tello Laboratory we treat your personal data, and therefore, you have the right to exercise your rights through the email pdatos@jatello.com. See all the information about our Privacy Policy at www.jatello.com.

Pol. Ind. "Los Olivares" C/ La Iruela,8 - Teléfonos 953 281116 – 281250 - Fax 953 281562 - 23009 Jaén (España)

e-mail: laboratorio@laboratoriotello.com <http://www.laboratoriotello.com>



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



Tests marked (*) are not included in scope of Accreditation of ENAC.

Activities marked (#) are not included in scope of Accreditation of ENAC.

COSTUMER:

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

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Certificate of Analysis (1): 11104111335 / M1/I

Laboratory reference: 1/1.554

Date of receipt: 25/10/2021

Final date of Analysis: 29/10/2021

Issue date: 04/11/2021

Sample for Testing: Olive Oils

ANALYSIS RESULTS

<u>DETERMINATION</u>	<u>RESULT</u>	<u>UNIT</u>	<u>LÍMIT</u>	<u>PROCEDURE</u>
----------------------	---------------	-------------	--------------	------------------

Vº Bº Jefe de Laboratorio

(1) This report has been issued by Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U.

(2) Juan Antonio Tello Laboratory S.L.U. is not responsible for the information of the sample provided by the client or for the taking of samples.

Laboratory Authorized by the Ministry of Agriculture and Fisheries No. A-052-AU.

The partial reproduction of this analysis report is prohibited without the corresponding authorization from the Laboratory. These results refer only to the sample received and analyzed in the Laboratory. The uncertainties of the tests are calculated and available to customers who request it.

In Tello Laboratory we treat your personal data, and therefore, you have the right to exercise your rights through the email pdatos@jatello.com. See all the information about our Privacy Policy at www.jatello.com.





LABORATORIO DE ENSAYO FÍSICO-QUÍMICO:
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>
Grado de acidez				
Acidez	0.10	% (ac.oleic.)	≤ 0.8 (Nota 1)	PNT 1.08
Índice de Peróxidos				
Índice de peróxidos	5.5	meq O2/kg	≤ 20 (Nota 1)	PNT 1.09
Prueba espectrofotométrica				
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
Ésteres etílicos				
Ésteres etílicos	<10	mg/kg	Max 35 (Nota 1)	PNT 1.20
Contenido de ceras				
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
Estigmastadienos				
Estigmastadieno	<0.02	mg/kg	≤ 0.05 (Nota 1)	PNT 1.16
Composición de Ácidos grasos				
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-QUÍMICO:
RECONOCIDO POR EL COI PARA EL PERÍODO
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
Suma de Isómeros trans				
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



Fdo: Mª 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 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 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): 11013170130 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/421

Fecha de Recepción: 08/10/2021

Fecha Fin Análisis: 11/10/2021

Fecha de Emisión: 13/10/2021

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

DATOS APORTADOS POR EL CLIENTE (2)

Ref. Muestra: AOD-04-22 CORNICABRA

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>
Grado de acidez				
Acidez	0.13	% (ac.oleic.)	≤ 0.8 (Nota 1)	PNT 1.08
Índice de Peróxidos				
Índice de peróxidos	2.7	meq O2/kg	≤ 20 (Nota 1)	PNT 1.09
Prueba espectrofotométrica				
K 270	0.21±0.02	-	≤ 0.22 (Nota 1)	PNT 1.10
K 232	2.05	-	≤ 2.50 (Nota 1)	PNT 1.10
ΔK	0.006	-	≤ 0.01 (Nota 1)	PNT 1.10
Ésteres etílicos				
Ésteres etílicos	<10	mg/kg	Max 35 (Nota 1)	PNT 1.20
Contenido de ceras				
C40 + C42 + C44 + C46	82	mg/kg	No aplica (Nota 1)	PNT 1.20
C42 + C44 + C46	27	mg/kg	≤ 150 (Nota 1)	PNT 1.20
Estigmastadienos				
Estigmastadieno	<0.02	mg/kg	≤ 0.05 (Nota 1)	PNT 1.16
Composición de Ácidos grasos				
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)	14.21	%	7.50 -20.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Palmitoléico (C16:1)	1.29	%	0.30 -3.50 (Nota 1)	PNT 1.14
Margárico (C17:0)	0.04	%	≤ 0.40 (Nota 1)	PNT 1.14
Margaroleico (C17:1)	0.07	%	≤ 0.60 (Nota 1)	PNT 1.14
Esteárico (C18:0)	2.73	%	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-QUÍMICO:
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): 11013170130 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/421

Fecha de Recepción: 08/10/2021

Fecha Fin Análisis: 11/10/2021

Fecha de Emisión: 13/10/2021

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

RESULTADOS DEL ANÁLISIS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	UNIDAD	LÍMITES	PROCEDIMIENTO
Oleico (C18:1)	77.20	%	55.00 -83.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Linoleico (C18:2)	2.83	%	2.50 -21.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Linolénico (C18:3)	0.68	%	≤ 1.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Araquídico (C20:0)	0.46	%	≤ 0.60 (Nota 1)	PNT 1.14
Eicosenoico (C20:1)	0.27	%	≤ 0.50 (Nota 1)	PNT 1.14
Behénico (C22:0)	0.13	%	≤ 0.20 (Nota 1)	PNT 1.14
Erúcico(C22:1)	<0.10	%	No aplica	PNT 1.14
Lignocérico (C24:0)	0.08	%	≤ 0.20 (Nota 1)	PNT 1.14
Suma de Isómeros trans				
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): 11013170130 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/421

Fecha de Recepción: 08/10/2021

Fecha Fin Análisis: 11/10/2021

Fecha de Emisión: 13/10/2021

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

RESULTADOS DEL ANÁLISIS

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

Vº Bº Jefe de Laboratorio



Fdo: Mª 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 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 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): 11013170049 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/420

Fecha de Recepción: 08/10/2021

Fecha Fin Análisis: 11/10/2021

Fecha de Emisión: 13/10/2021

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

DATOS APORTADOS POR EL CLIENTE (2)

Ref. Muestra: AOD-03-22 PICUDO

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>
Grado de acidez				
Acidez	0.13	% (ac.oleic.)	≤ 0.8 (Nota 1)	PNT 1.08
Índice de Peróxidos				
Índice de peróxidos	5.8	meq O2/kg	≤ 20 (Nota 1)	PNT 1.09
Prueba espectrofotométrica				
K 270	0.17	-	≤ 0.22 (Nota 1)	PNT 1.10
K 232	2.00	-	≤ 2.50 (Nota 1)	PNT 1.10
ΔK	<0.005	-	≤ 0.01 (Nota 1)	PNT 1.10
Ésteres etílicos				
Ésteres etílicos	<10	mg/kg	Max 35 (Nota 1)	PNT 1.20
Contenido de ceras				
C40 + C42 + C44 + C46	67	mg/kg	No aplica (Nota 1)	PNT 1.20
C42 + C44 + C46	27	mg/kg	≤ 150 (Nota 1)	PNT 1.20
Estigmastadienos				
Estigmastadieno	<0.02	mg/kg	≤ 0.05 (Nota 1)	PNT 1.16
Composición de Ácidos grasos				
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)	16.26	%	7.50 -20.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Palmitoléico (C16:1)	1.61	%	0.30 -3.50 (Nota 1)	PNT 1.14
Margárico (C17:0)	0.08	%	≤ 0.40 (Nota 1)	PNT 1.14
Margaroleico (C17:1)	0.15	%	≤ 0.60 (Nota 1)	PNT 1.14
Esteárico (C18:0)	1.87	%	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): 11013170049 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/420

Fecha de Recepción: 08/10/2021

Fecha Fin Análisis: 11/10/2021

Fecha de Emisión: 13/10/2021

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

RESULTADOS DEL ANÁLISIS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	UNIDAD	LÍMITES	PROCEDIMIENTO
Oleico (C18:1)	68.40	%	55.00 -83.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Linoleico (C18:2)	10.00	%	2.50 -21.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Linolénico (C18:3)	0.81	%	≤ 1.00 (Nota 1)	PNT 1.14
Araquídico (C20:0)	0.37	%	≤ 0.60 (Nota 1)	PNT 1.14
Eicosenoico (C20:1)	0.28	%	≤ 0.50 (Nota 1)	PNT 1.14
Behénico (C22:0)	0.11	%	≤ 0.20 (Nota 1)	PNT 1.14
Erúcico(C22:1)	<0.10	%	No aplica	PNT 1.14
Lignocérico (C24:0)	0.07	%	≤ 0.20 (Nota 1)	PNT 1.14
Suma de Isómeros trans				
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): 11013170049 / M1/E

Ref. Laboratorio: 1/420

Fecha de Recepción: 08/10/2021

Fecha Fin Análisis: 11/10/2021

Fecha de Emisión: 13/10/2021

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

RESULTADOS DEL ANÁLISIS

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

Vº Bº Jefe de Laboratorio



Fdo: Mª 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 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.

