



Laboratory recognized by the International Olive Council (IOC) for the sensory analysis and the physico-chemical analysis of virgin olive oils and olive-pomace oils -Type A (01/12/2022 - 30/11/2023)



Las actividades marcadas con (\*) no están amparadas por la acreditación de ENAC

## SOLICITUD DE ANÁLISIS

### DATOS DE LA EMPRESA O PERSONA SOLICITANTE (clientes habituales solo nombre, e-mail)

Cliente nombre/empresa:	
Correo electrónico:	

### NUEVOS CLIENTES

CIF/DNI:		Teléfono:	
Persona contacto:			
Dirección:			
IBAN:			

### DATOS DE LAS MUESTRAS (la información aportada será la que aparezca en el informe de resultados)

FECHA	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO CITOLIVA

### DETERMINACIONES ANALÍTICAS (marcar con una X las que procedan)

PARÁMETRO	MÉTODO DE ENSAYO / PROCEDIMIENTO
ÁCIDOS GRASOS LIBRES	COI/T.20/Doc. Nº 34 Rev. 1
ÍNDICE DE PERÓXIDOS	COI/T.20/Doc. Nº 35 Rev. 1
PRUEBA ESPECTROFOTOMÉTRICA $K_{232}$ y $K_{270}$	COI/T.20/Doc. Nº 19 Rev. 5
PRUEBA ESPECTROFOTOMÉTRICA $\Delta K$	COI/T.20/Doc. Nº 19 Rev. 5
ÉSTERES ETÍLICOS	COI/T.20/Doc. Nº 28 Rev. 2
CERAS	COI/T.20/Doc. Nº 28 Rev. 2
VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DE AOV	COI/T.20/Doc. Nº 15 Rev. 10 <sup>(1)</sup>
HUMEDAD	PI 8 basado en UNE ISO 662:2016
IMPUREZAS	PI 10 basado en UNE ISO 663:2017
*ÉSTERES METÍLICOS	COI/T.20/Doc. Nº 28 Rev. 2
*POLIFENOLES TOTALES	PI 5. Método Folin Ciocalteu
*PIGMENTOS CLOROFÍLICOS y CAROTENOIDES	PI 6
*ESTABILIDAD OXIDATIVA	PI 11
*ESTIMACIÓN SENSORIAL	PVO3
*PERFIL SENSORIAL CON ESTRELLA	PVO3

<sup>(1)</sup> La clasificación se realiza en base al Anexo I del Reglamento 2022/2104

FIRMA DEL SOLICITANTE:

\*Cantidades mínimas: Analítica completa, mínimo 600 ml. Valoración organoléptica, mínimo 500 ml. Para determinaciones aisladas, la cantidad que permita la realización del ensayo y su repetición.  
Envases recomendados: botes de vidrio, opacos, totalmente llenos y herméticamente cerrados y limpios. Preservar de la luz y de altas temperaturas.



Laboratory recognized by the International Olive Council (IOC) for the sensory analysis and the physico-chemical analysis of virgin olive oils and olive-pomace oils -Type A (01/12/2022 - 30/11/2023)



Activities marked with (\*) are not covered by ENAC accreditation

## ANALYSIS REQUEST FORM

### SUBMITTED BY

<b>Name/company:</b>	
<b>Email:</b>	

### CLIENT CONTACT INFORMATION (only new clients)

<b>CIF/DNI:</b>		<b>Phone:</b>	
<b>Contact:</b>			
<b>Address:</b>			
<b>Account number:</b>			

### SAMPLE INFORMATION (the information provided will be that which appears in the report)

DATE	CLIENT REFERENCE	DESCRIPTION	CITOLIVA CODE

### ANALYTICAL DETERMINATIONS (mark with an X those that proceed)

PARAMETER	TEST METHOD / PROCEDURE
FREE FATTY ACIDS	COI/T.20/Doc. No. 34 Rev. 1
PEROXIDE VALUE	COI/T.20/Doc. No. 35 Rev. 1
SPECTROPHOTOMETRIC IN THE ULTRAVIOLET $K_{232}$ and $K_{270}$	COI/T.20/doc. No. 19 Rev. 5
SPECTROPHOTOMETRIC IN THE ULTRAVIOLET $\Delta K$	COI/T.20/Doc. No. 19 Rev. 5
ETHYL ESTERS	COI/T.20/Doc. No. 28 Rev. 2
WAXES	COI/T.20/Doc. No. 28 Rev. 2
ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF VIRGIN OLIVE OIL	COI/T.20/Doc. No. 15 Rev. 10 <sup>(1)</sup>
HUMIDITY	PI 8 based on UNE ISO 662:2016
IMPURITIES	PI 10 based on UNE ISO 663:2017
*METHYL ESTERS	COI/T.20/Doc. No. 28 Rev. 2
*POLYPHENOLS	PI 5. Folin Ciocalteu Method
*CHLOROPHYLL PIGMENTS and CAROTENOIDS	PI 6
*OXIDATIVE STABILITY	PI 11
*SENSORY ESTIMATION	PVO3
*SENSORY PROFILE	PVO3

<sup>(1)</sup>The classification is based on Annex I of Regulation 2022/2104

**SIGNATURE:**

--

\*Minimum quantities: Complete analysis, minimum 600 ml. Organoleptic assessment, minimum 500 ml. For isolated determinations, the amount that allows the test to be carried out and its repetition.  
Recommended containers: glass, opaque, fully filled and hermetically sealed and clean. Preserve from light and high temperatures.