



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)



Código: FOR2-PC5
Versión: L/Septiembre23

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 (A. oliva, AOVE, AOV...)	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 ΔK	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. 3
VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DE AOV	COI/T.20/Doc. Nº 15 Rev. 10 ⁽¹⁾
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

⁽¹⁾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.



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



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)



Code: FOR2-PC5
Version: L/SEPTEMBER23

ANALYSIS REQUEST FORM

SUBMITTED BY

Name/company:	
Email:	

CLIENT CONTACT INFORMATION (only new clients)

CIF/DNI:		Phone:	
Contact:			
Address:			
Account number:			

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

DATE	CLIENT REFERENCE	DESCRIPTION (Olive Oil, EVOO, VOO...)	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 ΔK	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. 3
ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF VIRGIN OLIVE OIL	COI/T.20/Doc. No. 15 Rev. 10 ⁽¹⁾
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

⁽¹⁾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.



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