

INFORME DE ENSAYO

CLIENTE	LUXOR F2 S.L.
NIF/CIF	B-91426155
DOMICILIO	POL. IND. RED. C/ 6 PARCELA 54 NAVE 13
POBLACIÓN	41500 Alcalá de Guadaíra (Sevilla)
EMAIL	jfcedello@letteranet.com

CÓDIGO DE MUESTRA	21-1662-791	Nº DE MUESTRAS	1
TIPO DE MEDIDA	Individual	TIPO DE ANÁLISIS	Información privada
REGISTRO MUESTRA	13/12/2021	INICIO ANÁLISIS	20/12/2021
		FIN ANÁLISIS	20/12/2021
DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA	Aceite contenido en botella de vidrio de 500 ml capacidad con tapón rosca precinto.		
INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE	En etiqueta comercial: "De Anita. Aceite de Oliva Virgen Extra. zumo de aceituna 100% natural. Cosecha propia de cultivo ecológico. BIOSUSPIROS DE PICUAL. IOTE 081121 BOTELLA Nº 099."		

RESULTADOS OBTENIDOS

NOMBRE DETERMINACIÓN	RESULTADO	MÉTODO
Análisis organoléptico		Reglamento (CEE) Nº 2568/91, anexo XII, en vigor
Mediana atributo frutado	6,2	
Mediana defecto mayoritario	0,0	
Clasificación	Aceite de oliva virgen extra	

OBSERVACIONES

Frutado intenso de aceitunas verdes y maduras, equilibrado, mediana del atributo picante 5.2.

Informe emitido por: INSTITUTO DE LA GRASA (CSIC), UNIDAD DE ANÁLISIS, Laboratorio de Análisis Sensorial
En Sevilla, a 20 de diciembre de 2021,


 Fernando Martínez Román
 Responsable del laboratorio