



**DATOS DE LA MUESTRA**

Nº Referencia laboratorio: **6 120**  
Tipo de análisis: **Análisis de aceite**  
Recogida muestra: Sus propios medios  
Municipio: 43085 MOLAR (EL)  
Polígono: Parcelas:  
Aprovechamiento:  
Observaciones: FRUITY

Fecha de recepción: 15/02/2012      Fecha finalización: 16/02/2012

Servicios Complementarios:  
Localización:  
Superficie:

**ANALÍTICA**

<i>Determinación / Método</i>	<i>Unidad</i>	<i>Resultado</i>	<i>Interpretación</i>
<b>Acidez</b> Volumetría	% Ac. oleico	<b>0,20</b>	Aceite de oliva virgen extra: Max. 1.0
<b>Índice de peróxidos</b> UNE 55023	meqO2/kg	<b>8,00</b>	Aceite de oliva virgen extra: Max. 20
<b>K-232</b> Espectrofotometría	N.D.	<b>0,00</b>	Aceite de oliva virgen extra: Max. 2.40
<b>K-270</b> Espectrofotometría	N.D.	<b>0,00</b>	Aceite de oliva virgen extra: Max. 0.20
<b>Delta K</b> Espectrofotometría	N.D.	<b>0,000</b>	Aceite de oliva virgen extra: Max. 0,01
<b>Humedad</b> Gravimetría	%	<b>N.D.</b>	

% = gramos por 100 gramos de muesppm = miligramos por kilogramo de mue N.D.: No determinado  
Nota: Los resultados corresponden a los análisis efectuados sobre la muestra recibida en el laboratorio.

Responsable laboratorio  
16 de Febrero de 2012



DATOS DE LA MUESTRA

Nº Referencia laboratorio: **6 121**  
Tipo de análisis: **Análisis de aceite**  
Recogida muestra: Sus propios medios  
Municipio: 43085 MOLAR (EL)  
Polígono: Parcelas:  
Aprovechamiento:  
Observaciones: MILD

Fecha de recepción: 15/02/2012 Fecha finalización: 16/02/2012

Servicios Complementarios:  
Localización:  
Superficie:

ANALÍTICA

<i>Determinación / Método</i>	<i>Unidad</i>	<i>Resultado</i>	<i>Interpretación</i>
<b>Acidez</b> Volumetría	% Ac. oleico	<b>0,25</b>	Aceite de oliva virgen extra: Max. 1.0
<b>Índice de peróxidos</b> UNE 55023	meqO2/kg	<b>9,50</b>	Aceite de oliva virgen extra: Max. 20
<b>K-232</b> Espectrofotometría	N.D.	<b>0,00</b>	Aceite de oliva virgen extra: Max. 2.40
<b>K-270</b> Espectrofotometría	N.D.	<b>0,00</b>	Aceite de oliva virgen extra: Max. 0.20
<b>Delta K</b> Espectrofotometría	N.D.	<b>0,000</b>	Aceite de oliva virgen extra: Max. 0,01
<b>Humedad</b> Gravimetría	%	<b>N.D.</b>	

% = gramos por 100 gramos de muesppm = miligramos por kilogramo de mue N.D.: No determinado  
Nota: Los resultados corresponden a los análisis efectuados sobre la muestra recibida en el laboratorio.

Responsable laboratorio  
16 de Febrero de 2012