



LABORATORIO CUMPLIENDO NORMA DE CALIDAD UNE - EN ISO/IEC 17025
 LABORATORIO AUTORIZADO CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA JUNTA DE ANDALUCIA N° A-022-AU
 ACREDITADO CONSEJERIA DE SALUD JUNTA DE ANDALUCIA AC 399/III
 LABORATORIO CUMPLIENDO NORMA ISO 9001-2000
 AUTORIZADO CONSEJERIA DE SALUD JUNTA DE ANDALUCIA N° A.BI



RESULTADOS DE ANALISIS DE ACEITE

N° Informe 000001 - 131.338 Rev. 0

Fecha de Recepcion 30-dic-2009
 Fecha de Inicio 30-dic-2009
 Fecha de Finalizacion 05-ene-2010
 Fecha de Impresion 05-ene-2010

Muestra Remitida Por

C.R.D.O. PRIEGO DE CORDOBA
 AVD.NICETO ALCALA ZAMORA.PARQUE URBANO M
 14800 PRIEGO DE CORDOBA
 CORDOBA
 España

Tipo de Muestra Según el Cliente ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Observaciones: MUESTRA CONTENIDA EN BOTELLA DE VIDRIO

Sus Referencias: STG

| Determinacion | Resultado | Unidades | Incert | Valores de Referencia | L.D. | Procedimiento/Norma |
|---------------------|-----------|--------------|--------|-----------------------|------|---------------------|
| Absorcion U.V. | | | | CEE 702/2007 | | PE/LE/104 |
| K232 | 1,44 | | ± 0,05 | ≤2,50 CE 702/2007 | | |
| K270 | 0,11 | | ± 0,01 | ≤0,22 CE 702/2007 | | |
| ACIDEZ | 0,2 | % ac. oleico | ± 0,02 | ≤0,80 CE 702/2007 | | PE/LE/101 |
| INDICE DE PEROXIDOS | 6 | meq.O2/Kg. | ± 0,4 | ≤20,00 CE 702/2007 | | PE/LE/103 |

Fdo. Francisco Gracia (Dtor. Tecnico)

Pagina 1 de 1

S.M.N. Ensayo realizado sobre muestra natural. Valor de Referencia = Datos de que dispone el laboratorio al imprimir el informe (Solo a título informativo). Este Laboratorio no se hace responsable de la toma de muestras salvo indicación expresa. Los datos analíticos solo afecta a los objetos sometidos a ensayo. Este informe no debe reproducirse parcialmente sin la autorización expresa por escrito del laboratorio de ensayo. La incertidumbre analítica de las medidas de ensayo está calculada y a disposición de los clientes que la solicitan. Incert: Valor de la incertidumbre relativa del resultado en tanto por uno. Análisis sin validez oficial a efectos del R.D.1945/83. Los ensayos con (R) no están incluidos en el alcance de la Acreditación por ENAC del Laboratorio. L.D = Límite de cuantificación o límite inferior del rango de trabajo.



LABORATORIO
 C.R.D.O. PRIEGO DE CÓRDOBA.
 AVDA. NICETO ALCALÁ ZAMORA - PARQUE URBANO
 MULTIUSOS. EDIFICIO PABELLÓN DE LAS ARTES.
 APDO. CORREOS 118
 NIF Q1471008A
 TFNO: 957547034
 FAX: 957547189
 E-mail: do@priegodecordoba.org

MODELO 22

Boletín de análisis organoléptico.

Nº 018/10

LABORATORIO AUTORIZADO POR LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA
 DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA.
 NÚMERO: A-219-AU

RESULTADOS DE ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

| | | |
|---|-------------------------|-------------|
| CLAVE: STG | Nº REG. ENTRADA: 018/10 | CATA: 04/10 |
| EMPRESA: C.R.D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA | | |
| DIRECCIÓN: | | |
| FECHA RECEPCIÓN MUESTRA: 16/12/2009 | | |
| TIPO DE MUESTRA: ACEITE DE OLIVA VIRGEN | | |
| FECHA CATA: 16/12/2009 | | |

PERFIL ORGANOLÉPTICO Reglamento Comunitario (CE) 640/2008.

| ATRIBUTOS | MEDIANA INTENSIDAD |
|--------------------------------|--------------------|
| Atrojado/Borras | 0,00 |
| Moho - húmedo - terroso | 0,00 |
| Avinado/Avinagrado/Ácido/Agrio | 0,00 |
| Metálico | 0,00 |
| Rancio | 0,00 |
| Otro atributo intolerable | 0,00 |
| Frutado verde | 4,28 |
| Amargo | 3,64 |
| Picante | 3,18 |

Valoración Sensorial: Aceite de oliva Virgen extra
 Frutado medio
 En Priego de Córdoba a 16 de diciembre de 2009



Fdo.: FRANCISCA GARCÍA GONZÁLEZ
 Jefa de Panel de Cata

Análisis sin validez oficial.

El análisis sólo da fe de la muestra ensayada.

Este informe no deberá reproducirse parcialmente sin la aprobación por escrito del Laboratorio.



LABORATORIO
C.R.D.O. PRIEGO DE CÓRDOBA.
AVDA. NICETO ALCALÁ ZAMORA - PARQUE URBANO
MULTIUSOS . EDIFICIO PABELLÓN DE LAS ARTES.
APDO. CORREOS 118
NIF Q1471008A
TFNO: 957547034
FAX:957547189
E-mail:do@priegodecordoba.org

MODELO 22

Boletín de análisis organoléptico.

Nº018/10

LABORATORIO AUTORIZADO POR LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA
DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA
NÚMERO: A-219-AU

RESULTADOS DE ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

| | | |
|---|-------------------------|-------------|
| CLAVE: STG | Nº REG. ENTRADA: 018/10 | CATA: 04/10 |
| EMPRESA: C.R.D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA | | |
| DIRECCIÓN: | | |
| FECHA RECEPCIÓN MUESTRA: 16/12/2009 | | |
| TIPO DE MUESTRA: ACEITE DE OLIVA VIRGEN | | |
| FECHA CATA: 16/12/2009 | | |

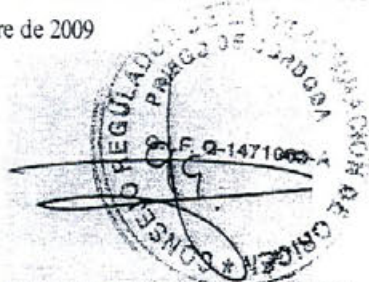
OTROS Matices

| ATRIBUTOS | MEDIANA INTENSIDAD |
|-----------------|--------------------|
| Dulce | 3,31 |
| Verde hoja | 2,48 |
| Verde hierba | 0,00 |
| Manzana | 0,00 |
| Almendra | 0,00 |
| Plátano | 0,00 |
| Higuera | 0,00 |
| Frutos secos | 0,00 |
| Alcachofa | 0,00 |
| Otros positivos | 0,00 |

Observaciones

ESTA MUESTRA CUMPLE CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA PRIEGO DE CÓRDOBA

En Priego de Córdoba a 16 de diciembre de 2009



Fdo.: FRANCISCA GARCÍA GONZÁLEZ
Jefa de Panel de Cata

Análisis sin validez oficial.

El análisis sólo da fe de la muestra ensayada.

Este informe no deberá reproducirse parcialmente sin la aprobación por escrito del Laboratorio.