

LABORATORIO AGROALIMENTARIO  
Panel Oficial de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de Aragón  
C/. Muro de Santa María s/n. "Edificio Molino Mayor" planta 1ª  
44600 Alcañiz (Teruel)  
Tfno.: 978 870639 Fax: 978 835764  
email: panelaceitearagon@aragon.es

Pág.: 1/1

## BOLETÍN DE EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Nº de registro : 2021/119

Copia del Boletín : 0

### Datos de referencia de la muestra recibida:

Muestra de (según declaración del Cliente): ACEITE DE OLIVA VIRGEN  
Recipiente de: PET de capacidad aprox. (ml): 500 contenido aprox. (ml): 500  
Precinto: Fecha de Recepción: 03/02/2021  
Remitente: COOP. SINDICAL DEL CAMPO DE VALDERROBRES Su Referencia: DEP. 03  
Dirección: POLIGONO INDUSTRIAL TORRE SANCHO. Trujal/Lote:  
44580 VALDERROBRES

Observaciones: **PERFIL SENSORIAL CARACTERÍSTICO**

### Cata:

Método de Cata: Según Reglamento de Ejecución (UE) Nº 2568/91 Anexo XII y sus posteriores modificaciones.  
Fecha de inicio de la cata: 11/02/2021 Fecha de finalización de la cata: 11/02/2021

### Resultados:

**Mediana del frutado: 2.8**

**Mediana del defecto: 0.0**

**CLASIFICACIÓN SENSORIAL:**

**Virgen Extra**

### Observaciones:

En Alcañiz (Teruel), a 13 de febrero de 2021

El-Jefe de Panel



Fdo. Bienvenido Callao Navales

### Notas:

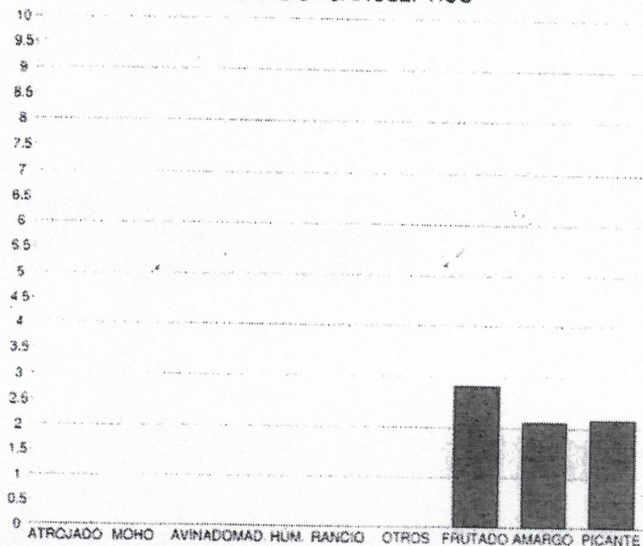
1. El Panel garantiza que estos resultados corresponden a la muestra aportada por el cliente.
2. Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin la aprobación por escrito de Panel.
3. En ensayos cuantitativos, la incertidumbre asociada está calculada y a disposición del cliente. Nivel de confianza 95% (k=2).

CODIGO : 11/2021

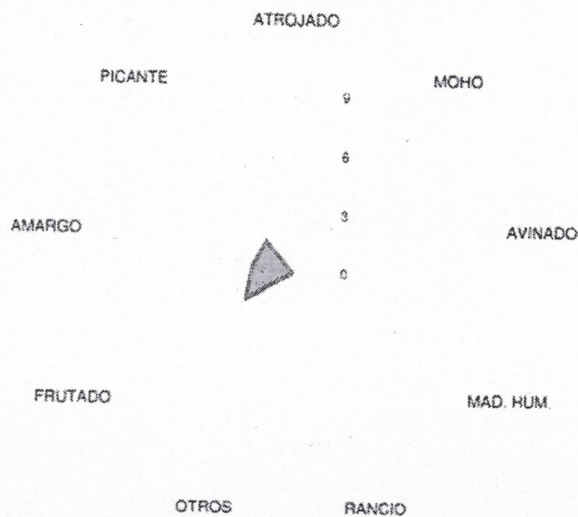
Nº MUESTRA 2021/119

SU REFERENCIA DEP. 03

**PERFIL ORGANOLEPTICO**



**DIAGRAMA ORGANOLEPTICO**



ATROJADO	MOHO	AVINADO	MAD. HÚM.	RANCIO	OTROS	FRUTADO	AMARGO	PICANTE
0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.8	2.1	2.2

**PERFIL SENSORIAL CARACTERÍSTICO**

- DULCE Me: 3.2
- ALMENDRA Me: 2.1

**ALCAÑIZ A 13 de FEBRERO DE 2021  
 EL JEFE DEL PANEL**

**BIENVENIDO CALLAO NAVALS**

## INFORME DE ENSAYOS EN ACEITE

### Datos del cliente

**Nombre del cliente:** Cooperativa Sindical del Campo

**Dirección:** P.I. Polígono 42, Parcela 24

**Población:** Valderrobres (Teruel)

### Datos de la muestra

**Identificación por el cliente:** DEPÓSITO Nº 3

**Fecha de recepción:** 1/03/21

**Fecha inicio/fin del análisis:** 1/03/21 - 2/03/21

### Resultados del ensayo

Parámetro	Unidades	Resultado	Valor de referencia (*)	Método analítico
Grado de acidez	% Oleico	0,3	(*) $\leq 0,8$	Reglamento 2568/91
Peróxidos	Meq O <sub>2</sub> /Kg	12,3	(*) $\leq 20$	Reglamento 2568/91

Andorra, 2 de marzo de 2021



Fdo. Presentación Ferrer Gascón  
Directora del Laboratorio

**Observaciones:** (\*) Límite máximo en la categoría de aceite de oliva virgen extra  
(Reglamento Nº 1348/2013)

**Notas:** - Los resultados de las determinaciones solo afectan a la muestra sometida a ensayo

- Se prohíbe la reproducción parcial de este informe de ensayo sin el permiso de la Dirección del Laboratorio