

	<b>COMUNICACIONES EXTERNAS:</b>	<b>Código:</b>	PE02-PD03-F3
		<b>Revisión:</b>	01

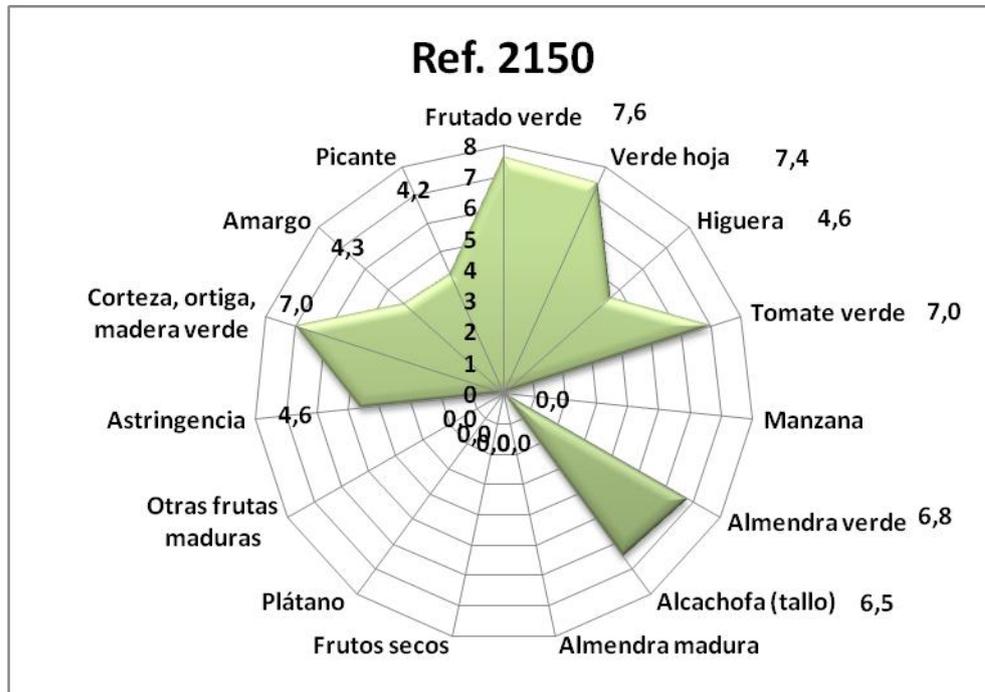
AZZAYTUNA S.L.  
P.I. LLANO MANZUELOS. C/ CIBELES. PARCELA 20  
23620- ALCALÁ LA REAL (JAÉN)

Jaén, 08 de noviembre de 2021

Estimado cliente,

la muestra de referencia 2150 (LA DEHESILLA MONTES. LOT 26102021. VARIEDAD PICUAL AOVE) recepcionada por nuestro laboratorio el 29/10/21, presenta el siguiente perfil sensorial:

<b>Frutado verde</b>	7,6
<b>Verde hoja</b>	7,4
<b>Higuera</b>	4,6
<b>Tomate verde</b>	7,0
<b>Manzana</b>	0,0
<b>Almendra verde</b>	6,8
<b>Alcachofa (tallo)</b>	6,5
<b>Almendra madura</b>	0,0
<b>Frutos secos</b>	0,0
<b>Plátano</b>	0,0
<b>Otras frutas maduras</b>	0,0
<b>Astringencia</b>	4,6
<b>Corteza, ortiga, madera verde</b>	7,0
<b>Amargo</b>	4,3
<b>Picante</b>	4,2



Sin otro particular reciba un cordial saludo.



Ana M<sup>a</sup> Camacho  
 Jefe de Panel de Cata  
 LABORATORIO JUAN ANTONIO TELLO, S.L.  
 Pol. Ind. Los Olivares. C/ La Iruela, 8  
 23009 – Jaén  
 Tfo. 953 28 11 16 Fax: 953 28 15 62  
 e-mail: [anamcs@jatello.com](mailto:anamcs@jatello.com)

**El perfil sensorial tiene sólo fines orientativos. En ningún caso se trata de una determinación incluida en el Reglamento CE 2568/91 y posteriores modificaciones, por lo que respecto a él no tiene validez alguna.**

Los ensayos marcados con (\*) no están amparados por la acreditación de ENAC.  
Las actividades marcadas con (#) no están amparadas por la acreditación de ENAC.

**CLIENTE:**

AZZAYTUNA S.L.  
P.I. LLANO MANZUELOS. C/ CIBELES. PARCELA 20  
23620 ALCALÁ LA REAL  
JAÉN

**INFORME DE ENSAYO**

Informe de Ensayo (1): 11108132343 / M3/E

Ref. Laboratorio: 1/2.150

Fecha de Recepción: 29/10/2021

Fecha Fin Análisis: 08/11/2021

Fecha de Emisión: 08/11/2021

Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva

**DATOS APORTADOS POR EL CLIENTE (2)**

Ref. Muestra: LA DEHESILLA MONTES. LOT 26102021. VARIEDAD PICUAL AOVE

Envase: 2 BOTES PET 500 ml TAPÓN PRECINTO NEGRO

Cantidad: 1 l

**RESULTADOS DEL ANÁLISIS**

<u>DETERMINACIÓN</u>	<u>RESULTADO</u>	<u>PROCEDIMIENTO</u>
Valoración organoléptica		
Mediana Frutado	7.6	RCEE 2568/91 y modificaciones
Mediana Defecto	0.0	RCEE 2568/91 y modificaciones
Clasificación sensorial	VIRGEN EXTRA	RCEE 2568/91 y modificaciones

Vº Bº Jefe de Panel



Ana M.ª Camacho  
Jefe de Panel

(1) Este informe ha sido emitido por Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U.

(2) El Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U. no se hace responsable de la información de la muestra aportada por el cliente ni de la toma de muestra.

Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y pesca N° A-052-AU.

La reproducción parcial de este informe de análisis queda prohibida sin la correspondiente autorización del Laboratorio. Estos resultados se refieren únicamente a la muestra recepcionada y analizada en el Laboratorio.

Las incertidumbres de los ensayos están calculadas y a disposición de los clientes que lo soliciten.

En Laboratorio Tello tratamos sus datos personales, y por ello, tiene derecho a ejercer sus derechos a través del email pdatos@jatello.com. Consulte toda la información acerca de nuestra Política de Privacidad en www.jatello.com.



LABORATORIO DE ENSAYO FÍSICO-QUÍMICO:  
RECONOCIDO POR EL COI PARA EL PERIODO  
1 de DICIEMBRE de 2020 al 30 de NOVIEMBRE de 2021



Los ensayos marcados con (\*) no están  
amparados por la acreditación de ENAC.  
Las actividades marcadas con (#) no están  
amparadas por la acreditación de ENAC.

**CLIENTE:**

**AZZAYTUNA S.L.**  
**P.I. LLANO MANZUELOS. C/ CIBELES. PARCELA 20**  
**23620 ALCALÁ LA REAL**  
**JAÉN**

**INFORME DE ENSAYO**

**Informe de Ensayo (1): 11108184029 / M1/E**  
**Ref. Laboratorio:** 1/2.150  
**Fecha de Recepción:** 29/10/2021 **Fecha Fin Análisis:** 08/11/2021 **Fecha de Emisión:** 08/11/2021  
**Matriz a Ensayar:** Aceites de Oliva

**DATOS APORTADOS POR EL CLIENTE (2)**

**Ref. Muestra:** LA DEHESILLA MONTES. LOT 26102021. VARIEDAD PICUAL AOVE  
**Envase:** 2 BOTES PET 500 ml TAPÓN PRECINTO NEGRO **Cantidad:** 1 l

**RESULTADOS DEL ANÁLISIS**

<u>DETERMINACIÓN</u>	<u>RESULTADO</u>	<u>UNIDAD</u>	<u>LÍMITES</u>	<u>PROCEDIMIENTO</u>
<b>Grado de acidez</b>				
Acidez	0.14	% (ac.oleic.)	≤ 0.8 (Nota 1)	PNT 1.08
<b>Índice de Peróxidos</b>				
Índice de peróxidos	2.9	meq O2/kg	≤ 20 (Nota 1)	PNT 1.09
<b>Prueba espectrofotométrica</b>				
K 270	0.17	-	≤ 0.22 (Nota 1)	PNT 1.10
K 232	1.62	-	≤ 2.50 (Nota 1)	PNT 1.10
ΔK	0.005	-	≤ 0.01 (Nota 1)	PNT 1.10

**NOTAS:**

# Los resultados expresados como suma se han calculado previamente al redondeo de decimales de cada uno de los resultados individuales también informados.

# LC: límite de cuantificación. PNT: Procedimiento Normalizado de Trabajo.

# La incertidumbre calculada (U), en parámetros fisicoquímicos, es para un nivel de confianza del 95% (k=2), expresada en valor absoluto.

# Los valores de los límites expresados son para la categoría: Aceite de Oliva Virgen Extra

**# Observaciones:**

# Nota 1: Límites indicados en el Reglamento CE 2568/91 y posteriores modificaciones.

(1) Este informe ha sido emitido por Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U.

(2) El Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U. no se hace responsable de la información de la muestra aportada por el cliente ni de la toma de muestra.

Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y pesca N° A-052-AU.

La reproducción parcial de este informe de análisis queda prohibida sin la correspondiente autorización del Laboratorio. Estos resultados se refieren únicamente a la muestra recepcionada y analizada en el Laboratorio.

Las incertidumbres de los ensayos están calculadas y a disposición de los clientes que lo soliciten.

En Laboratorio Tello tratamos sus datos personales, y por ello, tiene derecho a ejercer sus derechos a través del email pdatos@jatello.com. Consulte toda la información acerca de nuestra Política de Privacidad en www.jatello.com.



LABORATORIO DE ENSAYO FÍSICO-QUÍMICO:  
RECONOCIDO POR EL IOI PARA EL PERIODO  
1 de DICIEMBRE de 2020 al 30 de NOVIEMBRE de 2021

LABORATORIO  
**TELLO**



A Tentamus Company



Los ensayos marcados con (\*) no están  
amparados por la acreditación de ENAC.  
Las actividades marcadas con (#) no están  
amparadas por la acreditación de ENAC.

**CLIENTE:**

**AZZAYTUNA S.L.**  
**P.I. LLANO MANZUELOS. C/ CIBELES. PARCELA 20**  
**23620 ALCALÁ LA REAL**  
**JAÉN**

**INFORME DE ENSAYO**

**Informe de Ensayo (1): 11108184029 / M1/E**

**Ref. Laboratorio: 1/2.150**

**Fecha de Recepción: 29/10/2021**

**Fecha Fin Análisis: 08/11/2021**

**Fecha de Emisión: 08/11/2021**

**Matriz a Ensayar: Aceites de Oliva**

**RESULTADOS DEL ANÁLISIS**

<u>DETERMINACIÓN</u>	<u>RESULTADO</u>	<u>UNIDAD</u>	<u>LÍMITES</u>	<u>PROCEDIMIENTO</u>
----------------------	------------------	---------------	----------------	----------------------

Vº Bº Jefe de Laboratorio

(1) Este informe ha sido emitido por Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U.

(2) El Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U. no se hace responsable de la información de la muestra aportada por el cliente ni de la toma de muestra.

Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y pesca N° A-052-AU.

La reproducción parcial de este informe de análisis queda prohibida sin la correspondiente autorización del Laboratorio. Estos resultados se refieren únicamente a la muestra recepcionada y analizada en el Laboratorio.

Las incertidumbres de los ensayos están calculadas y a disposición de los clientes que lo soliciten.

En Laboratorio Tello tratamos sus datos personales, y por ello, tiene derecho a ejercer sus derechos a través del email [pdatos@jatello.com](mailto:pdatos@jatello.com). Consulte toda la información acerca de nuestra Política de Privacidad en [www.jatello.com](http://www.jatello.com).