



Universitat de Lleida
Serveis Científicotècnics
Anàlisi Sensorial i
Físicoquímica d'Aliments
*Laboratori Reconegut per la
Generalitat de Catalunya*

Av Alcalde Rovira Roure, 191
E 25198 LLEIDA (Catalunya)
Tel. +34 973 70 25 92
Fax + 34 973 70 25 96
analisifq@sct.udl.cat
<http://www.udl.cat/recerca/oficina/sct.html>

CLIENT/EMPRESA:

Nom:
Persona de contacte:
Adreça:
Tel:
e-mail:

Informe de Servei Núm. 619/13

IDENTIFICACIÓ MOSTRA:

Mostra: 71 LOT 6
Data recollida: 31/01/2013

Data de Recepció: 31/01/2013

Data d'inici: 01/02/2013

Data de Finalització: 01/02/2013

BUTLLETÍ DE RESULTATS :

Paràmetre	Metodologia	Resultat	Valors màxims autoritzats per les Reglamentacions vigents per oli d'oliva verge <i>extra</i>	
			Reglament de la Denominació d'Origen	(*) Unió Europea (**) RTS olis comestibles
Acidesa	Reg CEE 2568/91	0.15 % en àcid oleic	0.5	0.80 (*)
Índex de peròxids	Reg CEE 2568/91	4.6 meq O₂/kg d'oli	15	20 (**)
K ₂₇₀	Reg CEE 2568/91	0.09	0.1	0.22 (*)
Impureses	UNE EN ISO 663:2007	< 0.10%	< 0.1%	0.10 (**)
Humitat	UNE EN ISO 662:1998	0.10%	< 0.1%	0.20 (**)

- Els resultats presentats en aquest Informe de Servei es corresponen únicament amb la mostra entregada pel client per al seu assaig.

- No es pot reproduir aquest Informe de Servei, excepte en la seva totalitat, sense l'aprovació escrita de l'SCT que el va emetre.

Realitzat per:

Validat per:

Ana Belén Perpiñà
Tècnic de la unitat

MªPaz Romero
Responsable de la unitat

Lleida a 1 de febrer de 2013