



Universitat de Lleida
Serveis Cientifictècnics
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: l'Olivera Cooperativa
Persona de contacte: Pau Moragas
Adreça: La Plana, s/n 25268
Vallbona de les Monges. Lleida
Tel: 973 330276
e-mail: olivera@olivera.org

Informe de Servei Núm. 637 / 13

IDENTIFICACIÓ MOSTRA:
LA SINOGA_ECO_D

Data de Recepció: 12/03/2013
Data d'Inici: 13/03/2013
Data de Finalització: 14/03/2013

BUTLLETÍ DE RESULTATS :

Paràmetre	Metodologia	Resultat
Acidesa	Reg CEE 2568/91	0.08% en àcid oleic
Índex de peròxids	Reg CEE 2568/91	4.7 meq O₂/kg d'oli
K ₂₇₀	Reg CEE 2568/91	0.10
K ₂₃₂	Reg CEE 2568/91	1.64
Impureses	UNE EN ISO 663:2007	< 0.10%
Humitat	UNE EN ISO 662:1998	0.06 %
Polifenols	Folin-Ciocalteu mg/kg cafeic acid	260 mg/kg

- 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:

Universitat de Lleida
Serveis Cientifictècnics

Ana Belén Perpiñà
Tècnic de suport

MªPaz Romero
Responsable de la unitat
Lleida a 14 de març de 2013