



CSR
laboratorio

Mejores Análisis | Mejores Resultados

CATÁLOGO DE ANÁLISIS
ACEITE
DE OLIVA

CSR LABORATORIO

ENSAYOS Y VALIDACIONES, S.L.L.
 CIF B23570369
 Avda. de Linares, 25 OFIC. GUADALQUIVIR - LOCAL 4
 23400-ÚBEDA(JAÉN)
 Tfno. 953 790 104 Fax 953 790 104
 laboratorio@csrservicios.es
 www.csrservicios.es



CATÁLOGO DE ANÁLISIS

3. SECTOR AGROALIMENTARIO

3.2. ACEITES Y GRASAS

3.2.1. PARÁMETROS DE CALIDAD

3.2.1.1. Índices de Calidad en Aceite de Oliva

En este análisis se determinan los parámetros que determinan la "frescura" del aceite de oliva y es imprescindible para poder clasificarlo.



250 ml.



4 Días (aprox)



38,50 €



Envase de vidrio o plástico, es aconsejable preservar de la luz solar y temperaturas extremas.

INDICES DE CALIDAD

Acidez (Vol. Acido-Base) - % A.Oleico
 K-232 (UV/VIS) - Sin Unidad

Indice de peroxidos (Volumetria) - meqO₂/Kg
 Delta-K (UV/VIS) - Sin Unidad

K-270 (UV/VIS) - Sin Unidad

3.2.1.2. Índices de Calidad en AO, Impurezas y Humedad



500 ml.



6 Días (aprox)



51,80 €



Envase de vidrio o plástico, es aconsejable preservar de la luz solar y temperaturas extremas.

INDICES DE CALIDAD

Acidez (Vol. Acido-Base) - % A.Oleico
 K-232 (UV/VIS) - Sin Unidad
 Impurezas Insolubles (Gravimetria) - % p/p

Indice de peroxidos (Volumetria) - meqO₂/Kg
 Delta-K (UV/VIS) - Sin Unidad

K-270 (UV/VIS) - Sin Unidad
 Humedad y Mat. Volátiles (Gravimetria) - %

3.2.1.3. Índices de Calidad + Ceras + Ésteres Etilicos



500 ml.



8 Días (aprox)



100,90 €



Envase de vidrio o plástico, es aconsejable preservar de la luz solar y temperaturas extremas.

INDICES DE CALIDAD

Acidez (Vol. Acido-Base) - % A.Oleico
 K-232 (UV/VIS) - Sin Unidad
 FAEEs (Ésteres de Etilo) (Crom. Gases) - mg

Indice de peroxidos (Volumetria) - meqO₂/Kg
 Delta-K (UV/VIS) - Sin Unidad

K-270 (UV/VIS) - Sin Unidad
 Ceras (C42+C44+C46) (Crom. Gases) - mg/l

3.2.1.8. Absorbancia en el UV



100 ml.



4 Días (aprox)



17,00 €



INDICES DE CALIDAD

K-270 (UV/VIS) - Sin Unidad

K-232 (UV/VIS) - Sin Unidad

Delta-K (UV/VIS) - Sin Unidad

CSR LABORATORIO

ENSAYOS Y VALIDACIONES, S.L.L.
CIF B23570369
Avda. de Linares, 25 OFIC. GUADALQUIVIR - LOCAL 4
23400-ÚBEDA(JAÉN)
Tfno. 953 790 104 Fax 953 790 104
laboratorio@csrservicios.es
www.csrservicios.es



CATÁLOGO DE ANÁLISIS

3.2.1.9. Polifenoles Totales



100 ml.



10 Días (aprox)



58,00 €

TABLA NUTRICIONAL

Polifenoles (UV/VIS) - mg/Kg

3.2.1.10. Indice de Peróxidos



100 ml.



3 Días (aprox)



14,00 €

INDICES DE CALIDAD

Indice de peroxidos (Volumetria) - meqO2/Kg

3.2.1.11. Oleocanthal y Biofenoles en Aceite de Oliva



100 ml.



30 Días (aprox)



134,00 €

BIOFENOLES EN ACEITE DE OLIVABiofenoles Totales (como Tirosol) (HPLC) - m
Oleocanthal (HPLC) - mg/Kg

Tirosol (HPLC) - mg/Kg

Hidroxitirosol (HPLC) - mg/Kg

CSR LABORATORIO

ENSAYOS Y VALIDACIONES, S.L.L.

CIF B23570369

Avda. de Linares, 25 OFIC. GUADALQUIVIR - LOCAL 4

23400-ÚBEDA(JAÉN)

Tfno. 953 790 104

Fax 953 790 104

laboratorio@csrservicios.es

www.csrservicios.es



CATÁLOGO DE ANÁLISIS

3.2.2. PARÁMETROS DE PUREZA

3.2.2.1. Composición de ácidos grasos



100 ml.



10 Días (aprox)



54,00 €



Envase de vidrio o plástico, es aconsejable preservar de la luz solar y temperaturas extremas.

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS

Mirístico (C14:0) (Crom. Gases) - % p/p

Margarico (C17:0) (Crom. Gases) - % p/p

Oleico (C18:1) (Crom. Gases) - % p/p

Araquico (C20:0) (Crom. Gases) - % p/p

Lignocérico (C24:0) (Crom. Gases) - % p/p

Palmitico (C16:0) (Crom. Gases) - % p/p

Margaroleico (C17:1) (Crom. Gases) - % p/p

Linoleico (C18:2) (Crom. Gases) - % p/p

Gadoleico (C20:1) (Crom. Gases) - % p/p

Σ Trans-C18:1 (Crom. Gases) - % p/p

Palmitoleico (C16:1) (Crom. Gases) - % p/p

Estearico (C18:0) (Crom. Gases) - % p/p

Linolenico (C18:3) (Crom. Gases) - % p/p

Behénico (C22:0) (Crom. Gases) - % p/p

Σ Trans-C18:2-C18:3 (Crom. Gases) - % p/p

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS

A. Grasos Saturados (Crom. Gases) - % p/p

A. Grasos Monoinsaturados (Crom. Gases) -

A. Grasos Poliinsaturados (Crom. Gases) - %

3.2.2.2. Diferencia ECN 42

Este análisis está destinado a detectar presencia de pequeñas cantidades de aceite de semilla (ricos en a. linoléico) en aceites de Oliva. Se ha de realizar siempre junto con el análisis de de Composición de Ácidos Grasos. El fundamento es el estudio de los Triacilglicéridos obtenidos en el producto, comparados con los calculados teóricamente en función de los ácidos grasos del mismo.



100 ml.



10 Días (aprox)



59,00 €



INDICES DE PUREZA

Diferencia ECN 42 () - Sin Unidad

ECN 42 teorico () - Sin Unidad

ECN 42 experimental () - Sin Unidad

3.2.2.3. 3,5 Estigmatadieno

Este análisis está destinado a detectar la presencia de orujo o aceite de oliva refinado en aceites de oliva virgenes.



100 ml.



10 Días (aprox)



54,90 €



INDICES DE PUREZA

3,5-Estigmastadieno (GC/MS) - mg/Kg

3.2.2.4. Composición en esteroides



100 ml.



8 Días (aprox)



62,00 €



COMPOSICIÓN DE ESTEROLES

Esteroides totales (Crom. Gases) - mg/Kg

Campesterol (Crom. Gases) - % p/p

Delta-7-Estigmastenol (Crom. Gases) - % p/p

Colesterol (Crom. Gases) - % p/p

Estigmasterol (Crom. Gases) - % p/p

Eritrodilol+Uvaol (Crom. Gases) - % p/p

Brasicasterol (Crom. Gases) - % p/p

Beta-sitosterol (Crom. Gases) - % p/p

3.2.2.5. Ceras en aceite de oliva



100 ml.



8 Días (aprox)



56,20 €



INDICES DE CALIDAD

Ceras (C42+C44+C46) (Crom. Gases) - mg/K

Ceras (C40+C42+C44+C46) (Crom. Gases) -

CSR LABORATORIO

ENSAYOS Y VALIDACIONES, S.L.L.
CIF B23570369
Avda. de Linares, 25 OFIC. GUADALQUIVIR - LOCAL 4
23400-ÚBEDA(JAÉN)
Tfno. 953 790 104 Fax 953 790 104
laboratorio@csrservicios.es
www.csrservicios.es



CATÁLOGO DE ANÁLISIS

3.2.2.6. Ésteres de Ácidos Grasos (FAEEs)



100 ml.



8 Días (aprox)



59,00 €

INDICES DE CALIDAD

FAEEs (Ésteres de Etilo) (Crom. Gases) - mg

3.2.2.7. Ceras + FAAEs

Ceras y suma de los ésteres metílicos y etílicos de los ácidos grasos.



100 ml.



5 Días (aprox)



67,40 €

INDICES DE CALIDAD

FAEEs (Ésteres de Etilo) (Crom. Gases) - mg

Ceras (C42+C44+C46) (Crom. Gases) - mg/K

Ceras (C40+C42+C44+C46) (Crom. Gases)

3.2.3. DETERMINACIONES ORGANOLEPTICAS

3.2.3.1. Cata según metodo oficial del COI

Se indica solo mediana del frutado, mediana del defecto y categoría sensorial.
Análisis realizado en un Panel de Cata Homologado.
Cantidad mínima de muestra: 500 ml, en un evase exclusivo.
El plazo de entrega en épocas de producción puede llegar hasta a 30 días.



500 ml.



15 Días (aprox)



59,40 €

CLASIFICACIÓN ORGANOLÉPTICA

Mediana Frutado (Sensorial) - Sin Unidad

Mediana Defecto (Sensorial) - Sin Unidad

Categoría (Sensorial) - Sin Unidad

7. TOMA DE MUESTRAS, DESCUENTOS Y COMPLEMENTOS

7.1. DESCUENTOS

7.1.1. DESCUENTOS POR MUESTRAS AGRUPADAS

7.1.1.1. MUESTRAS MISMO ANÁLISIS AGRUPADAS

Descuento que se aplica cuando se reciben muestras agrupadas para el mismo tipo de análisis, en todas las matrices excepto en aceituna que dispone de una tabla de descuentos específica.

- De 2 a 3 muestras: 5 %
- De 4 a 5 muestras: 10 %
- De 6 a 7 muestras: 15 %
- Más de 7 muestras: 20 %