



LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE ACEITE MONTES DE TOLEDO

## SOLICITUD DE ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO



Laboratorio de análisis organoléptico de aceites de oliva virgen. Reconocido por el C.O.I. (T.28/Doc. Nº 3/Rev. 21 – 12.2018)  
Autorizado por la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. (Orden de 18-11-2003. DOCM nº 170)  
**Indicación del método de análisis solicitado:** *Valoración organoléptica de aceite de oliva virgen de acuerdo al anexo XII del Reglamento CE nº 2568/91 y posteriores modificaciones.*

**No rellenar los cuadros sombreados; deberán ser cumplimentados por el Laboratorio.**

Solicitante: \_\_\_\_\_ DNI/C.I.F.: \_\_\_\_\_

Observaciones:

Identificación Solicitud	Clave Asignada	Identificación de las muestras	Descripción de las muestras	Terminología Etiquetado <sup>(1)</sup>	Tipo de análisis <sup>(2)</sup>

(1) Se deberá indicar si se solicita (**Sí o No**) que el Informe de Resultados incluya los datos opcionales relativos a la intensidad y percepción de los atributos positivos.

(2) Se deberá indicar si se solicita: análisis informativo (A.I.), análisis de conformidad con la normas (A.C.N.), contra-análisis (C.A.)

En \_\_\_\_\_ a de \_\_\_\_\_ de 2019

Firma y sello del solicitante:

Sello de entrada: