



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. N° 3/Rev. 24 - 12.2021)

Autorizado por la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. (Orden de 18-11-2003. DOCM n° 170)

Indicación del método de análisis solicitado: *Valoración organoléptica de aceite de oliva virgen de acuerdo al anexo XII del Reglamento CE n° 2568/91 y posteriores modificaciones.*

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

Solicitante:

DNI/C.I.F.:

Observaciones:

El cliente debe indicar si la información que ponga pueda estar al alcance del público: SI NO

Idioma del Informe: Español Inglés

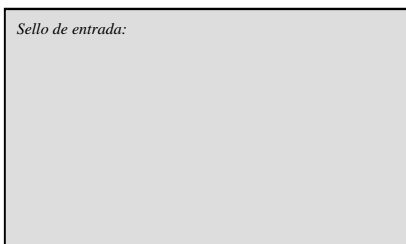
Identificación Solicitud	Clave Asignada	Identificación de la/s muestra/s Indique la/s referencia/s de la/s muestra/s para las que solicita análisis	Descripción de la/s muestra/s (Número, tipo de envase, color del envase, cantidad, etc.)	Terminología Etiquetado ⁽¹⁾	Tipo de análisis ⁽²⁾

(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.), Análisis Contradictorio (C.A.)
Cantidad Mínima: Análisis Informativo: 500 ml / Análisis Conformidad con la Norma y Contradictorio: 1.000 ml

En a de de 202

Firma y sello del solicitante:



El laboratorio se compromete a gestionar toda la información de su cliente durante la realización de las actividades del laboratorio, de forma que asegure la confidencialidad.