

Relatório de Ensaios Nº: 2869.00/18/LET

<b>Cliente:</b> Sociedade Agrícola Quinta da Lagoalva Cima, S.A.		
<b>Morada:</b> Quinta da Lagoalva Cima 2090-222 Alpiarça		
<b>Amostra de:</b> Azeite Virgem Extra (Informação fornecida pelo cliente)	<b>Ref.:</b> L14518 (Informação fornecida pelo cliente)	<b>Colheita:</b> Efetuada pelo cliente
<b>Recepção:</b> 06/07/2018 – 13:15	<b>Início dos ensaios:</b> 06/07/2018	<b>Fim dos ensaios:</b> 16/07/2018

Ensaio		Método	Especificação	Resultado	Data de realização do ensaio
<b>Ácidos Gordos Livres, Método a frio</b> (% Ácido Oleico)		Regulamento (CEE) nº 2568/91, Anexo II e Regulamento de Execução (UE) 2016/1227	$\leq 0,80$ <sup>1)</sup>	<b>0,17</b>	<b>10/07/2018</b>
<b>Ésteres Metílicos de Ácidos Gordos *</b> (%)	C14:0	Anexo X <sup>2)</sup>	$\leq 0,05$ <sup>1)</sup>	<b>0,01</b>	<b>10/07/2018</b>
	C16:0		7,50 – 20,0 <sup>1)</sup>	<b>13,58</b>	
	C16:1		0,3 – 3,5 <sup>1)</sup>	<b>1,11</b>	
	C17:0		$\leq 0,3$ <sup>1)</sup>	<b>0,13</b>	
	C17:1		$\leq 0,3$ <sup>1)</sup>	<b>0,23</b>	
	C18:0		0,5 – 5,0 <sup>1)</sup>	<b>2,64</b>	
	C18:1		55,0 – 83,0 <sup>1)</sup>	<b>71,95</b>	
	C18:2		3,5 – 21,0 <sup>1)</sup>	<b>9,02</b>	
	C18:3		$\leq 1,0$ <sup>1)</sup>	<b>0,62</b>	
	C20:0		$\leq 0,6$ <sup>1)</sup>	<b>0,37</b>	
	C20:1		$\leq 0,4$ <sup>1)</sup>	<b>0,18</b>	
	C22:0		$\leq 0,2$ <sup>1)</sup>	<b>0,12</b>	
	C22:1		–	<b>0,00</b>	
	C24:0		$\leq 0,2$ <sup>1)</sup>	<b>0,04</b>	
	Isómeros trans C18:1		$\leq 0,05$ <sup>1)</sup>	<b>0,02</b>	
Isómeros trans C18:2 e C18:3	$\leq 0,05$ <sup>1)</sup>	<b>0,01</b>			

Emissão do relatório de ensaios

Pelo Responsável Técnico do Laboratório

Data: 16/07/2018 Hora: 17:30

(Helena Alegre)

- \* Ensaio não incluído do âmbito da acreditação;  
 \*\* Ensaio subcontratado a laboratório Acreditado;  
 \*\*\* Ensaio subcontratado a laboratório Não Acreditado;  
 1) Mapa instrução normativa nº 1, de 30 de Janeiro de 2012;  
 2) Regulamento CEE Nº2568/91 da Comissão de 11/07/1991 e posteriores alterações.

O relatório de ensaio não deve ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem o acordo escrito do laboratório.

Ensaios		Método	Especificação	Resultado	Data de realização do ensaio
Esteróis (%) *	Colesterol	Anexo V <sup>2)</sup>	≤ 0,5 <sup>1)</sup>	0,0	13/07/2018
	Brassicasterol		≤ 0,1 <sup>1)</sup>	0,0	
	Campesterol		≤ 4,0 <sup>1)</sup>	2,9	
	Estigmasterol		<Campesterol <sup>1)</sup>	0,8	
	β-sitosterol (aparente)		≥ 93,0 <sup>1)</sup>	95,2	
	Δ-7-estigmasterol		≤ 0,5 <sup>1)</sup>	0,2	
Esteróis Totais (mg/Kg) *			≥ 1000 <sup>1)</sup>	1549	
Teor de Eritrodiol e Uvaol (%) *			≤ 4,5 <sup>1)</sup>	1,5	
Estigmastadienos em Óleos Vegetais (mg/kg) *		Anexo XVII <sup>2)</sup>	≤ 0,15 <sup>1)</sup>	0,01	13/07/2018
Espectrofotometria no Ultravioleta	K232	Regulamento (CEE) nº 2568/91, Anexo IX e Regulamento de Execução (UE) 2015/1833	≤ 2,50 <sup>1)</sup>	1,63	16/07/2018
	K268		-	0,09	
	K270 *		≤ 0,22 <sup>1)</sup>	0,10	
	ΔK		≤ 0,01 <sup>1)</sup>	0,00	
Índice de Iodo *		Anexo XVI <sup>2)</sup>	75-94 <sup>1)</sup>	84	10/07/2018
Índice de Peróxidos (meq O <sub>2</sub> /Kg)		Regulamento (CEE) nº 2568/91, Anexo III e Regulamento de Execução (UE) 2016/1784	≤ 20,0 <sup>1)</sup>	7,8	10/07/2018
Índice de Refracção (20°C) *		EN ISO 6320 (2017)	1,4677 – 1,4705 <sup>1)</sup>	1,4685	10/07/2018
Índice de Saponificação *		EN ISO 3657 (2013)	184 – 196 <sup>1)</sup>	193	10/07/2018
Teor de Ceras (mg/Kg) *		Anexo IV <sup>2)</sup>	C <sub>40</sub> +C <sub>42</sub> +C <sub>44</sub> +C <sub>46</sub> ≤ 250 <sup>1)</sup>	60,3	10/07/2018
Ésteres Etilicos e Metilicos de Ácidos Gordos (mg/kg) *	FAME+FAEE	Anexo XX <sup>2)</sup>	FAME+FAEE ≤ 75 <sup>(1)</sup> ou 75 < FAME+FAEE ≤ 150 e FAEE/FAME ≤ 1,5	16	10/07/2018
	FAEE/FAME		-		

Emissão do relatório de ensaios

Pelo Responsável Técnico do Laboratório

Data: 16/07/2018 Hora: 17:30

(Helena Alegre)

- \* Ensaio não incluído do âmbito da acreditação;  
 \*\* Ensaio subcontratado a laboratório Acreditado;  
 \*\*\* Ensaio subcontratado a laboratório Não Acreditado;  
 1) Mapa instrução normativa nº 1, de 30 de Janeiro de 2012;  
 2) Regulamento CEE Nº2568/91 da Comissão de 11/07/1991 e posteriores alterações.

O relatório de ensaio não deve ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem o acordo escrito do laboratório.

Relatório de Ensaios Nº: **2869.00/18/LET**

Ensaaios	Método	Especificação	Resultado	Data de realização do ensaio
Teor de Humidade e Matérias Voláteis (%) *	ISO 662 (2016)	≤0,2 <sup>1)</sup>	<b>0,11</b>	<b>11/07/2018</b>
Teor em Impurezas Insolúveis (%) *	ISO 663 (2017)	≤0,1 <sup>1)</sup>	<b>0,00</b>	<b>11/07/2018</b>
Teor de Matéria Insaponificável- Extração utilizando o éter etílico (g/kg) *	NP EN ISO 3596 (2003)	≤15 <sup>1)</sup>	<b>8</b>	<b>16/07/2018</b>

**Observações/Opinião e parecer** (não incluído no âmbito da acreditação):

**A amostra analisada apresenta para os ensaios realizados características de Azeite Virgem Extra.**

Emissão do relatório de ensaios

Pelo Responsável Técnico do Laboratório

Data: **16/07/2018** Hora: **17:30**

(Helena Alegre)

\* Ensaio não incluído do âmbito da acreditação;

\*\* Ensaio subcontratado a laboratório Acreditado;

\*\*\* Ensaio subcontratado a laboratório Não Acreditado;

1) Mapa instrução normativa nº 1, de 30 de Janeiro de 2012;

2) Regulamento CEE Nº2568/91 da Comissão de 11/07/1991 e posteriores alterações.

O relatório de ensaio não deve ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem o acordo escrito do laboratório.