

BOLETÍN de ANÁLISIS



Lucena Análisis Sensorial

LABORATORIO
LUCENA ANÁLISIS SENSORIAL, ESPJ
CALLE PONTEVEDRA, NUM 2
PARQUE EMPRESARIAL PRINCIPE FELIPE
14900 LUCENA - (CORDOBA)
CIF: E70953054
TFNO: +34 604 94 95 84
E-mail: laboratorio.las@hotmail.com

Nº DE BOLETÍN: 0009/2526

CLIENTE: Almazara El Manzanillo, S.L.
DIRECCIÓN: Finca Haza las Lajas S/N
POBLACIÓN: 11689 - Zahara de la Sierra
PROVINCIA: Cádiz

TIPO DE ANÁLISIS: Informativo
FECHA RECEPCIÓN: 05/11/2025
INICIO VALORACIÓN: 06/11/2025
FINALIZACIÓN VALORACIÓN: 11/11/2025

DATOS DE LA MUESTRA:

Lote 59901

FORMATO MUESTRA: Lata metálica 500 ml. precintada

Determinación: valoración organoléptica	Resultado ⁽¹⁾	Método de análisis
Mediana de frutado	3,9	Reglamento UE 2022/2104
Mediana de amargo	3,6	
Mediana de picante	3,3	
Mediana de defecto	0,0	

(1) Mediana de intensidad de 0 a 10

Clasificación	Reglamentación
Aceite de oliva Virgen Extra	R(CEE)2568/91XII, modificado por R(CE)1348/2013

Observaciones y comentarios

Lucena, 11 noviembre 2025



Fdo: José Antonio Torres Aguilera
Jefe de Panel de Cata

Análisis sin validez oficial.

La muestra fue facilitada por el propio cliente. El análisis sólo da fe de la muestra recibida.

Este boletín no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

El Laboratorio está a disposición de los clientes para aclararles sus dudas sobre el método de análisis.

La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada y a disposición de los clientes que lo soliciten.