



EXPERTOS EN:



Aceites de Oliva
Análisis
Físico-Químicos



Panel Test



Otros Aceites
Vegetales



Análisis de
Contaminantes



Aceituna
y Orujos
(Acreditados por R.M.N. y Soxhlet)



Semillas
Oleaginosas y
Grasas en
Alimentos

**Reconocidos
por el C.O.I.**

Reconocidos como Laboratorio
para Análisis Físico-Químicos y
Contaminantes para el
periodo actual.

**Laboratorio
Acreditado por ENAC**

Acreditación N° 749/LE 1295
Alcance Técnico completo en
www.enac.es

- PLAGUICIDAS (CG-MS/MS Y HPLC-MS/MS)
- MOSH/MOAH
- HIDROCARBUROS ALIFÁTICOS MINERALES
- ÉSTERES GLICIDILICOS (MCPD)
- FTALATOS
- DISOLVENTES HALOGENADOS
- BISFENOL A (BPA)
- DITIOCARBAMATOS
- GLIFOSATO
- CLORATOS Y PERCLORATOS
- ACRILAMIDA
- QUATS (Clormequat, Diquat, Paraquat, Mepiquat)
- CLOROFILINAS CÚPRICAS
- AFLATOXINAS
- RESIDUO DE DISOLVENTE (Hexano, Acetona, Etanol...)
- ÓXIDO DE ETILENO

Incluidos en el Reg. CE 1881/2006

- HAPS (Benzo (a) antraceno, Criseno, Benzo(b) fluoranteno, Benzo (a) pireno y suma 4HAP)
- METALES (ICP-MS)
- DIOXINAS Y PCBS SIMILARES A DIOXINAS
- PCBS NO SIMILARES A LAS DIOXINAS
- MELAMINA/CIROMAZINA
- TOXINAS VEGETALES INHERENTES (Ácido Erúgico)

+ Consúltenos cualquier otro contaminante

+ ANTIOXIDANTES AÑADIDOS (N° E)

- PROPIL GALATO (PG); (E310)
- TERT-BUTIL HIDROQUINONA (TBHQ); (E319)
- BUTIL-HIDROXIANISOLE (BHA); (E320)
- BUTIL-HIDROXITOLUENO (BHT); (E321)
- OCTIL GALATO (OG); (E311)
- DODECIL GALATO (DG); (E312)
- SUMA DE GALATOS Y BHA, BHT, TBHQ

+ VALOR AÑADIDO

- PIROFEOFITINAS
- 1,2-DIACILGLICEROLES
- ESTABILIDAD RANCIMAT
- POLIFENOLES (Folin-Ciocalteu)
- BIOFENOLES (Método COI)
- OLEOCANTHAL Y OLEACEÍNA
- TOCOFEROLES (Vitamina E)
- ÍNDICE DE COLOR (Lovibond, Gardner)
- ÁCIDOS HIDROXIPENTACÍCLICOTERPÉNICOS (HPTA):
ÁCIDOS OLEANOLICO, MASLÍNICO, URSÓLICO



Pregunte por nuestro servicio de
ASESORAMIENTO Y FORMACIÓN

SISTEMA DE CALIDAD

ACREDITACIONES



En Laboratorio Tello apostamos por la implantación de un sistema de gestión de la calidad basado en la competencia técnica avalada a escala internacional por la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025, que confirma la competencia técnica de nuestro laboratorio y garantiza la fiabilidad en los resultados de los ensayos.

Actualmente, contamos con la acreditación otorgada por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) según los criterios recogidos en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017, para la realización de ensayos físico-químicos de productos agroalimentarios recogidos en nuestro Anexo Técnico.

Laboratorio Acreditado por ENAC

Acreditación N° 749/LE 1295
Alcance Técnico completo en
www.enac.es

Todas las determinaciones recogidas en el Reg.CE 2568/91 y posteriores modificaciones están incluidas en nuestro Anexo Técnico

Le invitamos también a consultar las determinaciones físico químicas y contaminantes incluidas en nuestro Anexo Técnico para Aceites vegetales.

RECONOCIMIENTOS



En Laboratorio Tello contamos con el **Reconocimiento del C.O.I. para análisis Físico-Químicos y de Contaminantes** para el periodo actual.



> Otros Reconocimientos

Reconocimiento por **QV EXTRA** como laboratorio para **realización de ensayos para la obtención del sello SIQEV.**



Reconocimiento por el SISCOLE como laboratorio con capacidad para realizar **ensayos en los aceites de oliva que se exporten a Brasil.**

CERTIFICACIONES



Contamos con el **Sistema de Gestión de Calidad certificado según los criterios establecidos en la Norma UNE EN ISO 9001:2015 por Det Norske Veritas (DNV-LG).** Nuestro campo de aplicación: "Análisis de aceitunas y orujos, aceites, grasas y sus derivados. Análisis de química agrícola y aguas. Intermediación en el comercio de aceite y distribución de coadyuvantes".

ASOCIADOS A



Miembros de NAOOA, Laboratorio aceptado por la North American Olive Oil Association, asociación que lleva a cabo el programa de certificación y pruebas de aceite de oliva más grande y completo de América del Norte.



Asociación Española
de Profesionales
del Análisis Sensorial

Formamos parte de AEPAS (Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial), fundada en 2010 y que tiene como objetivo reunir a los profesionales del análisis sensorial y contribuir al progreso de las ciencias sensoriales y su aplicación.

AUTORIZACIONES

- Autorización por la Dirección General de Industria y promoción Agroalimentaria (Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía) N° A-052-AU.
- Autorización de la Consejería de Salud y Bienestar Social de Castilla-La Mancha para la realización de análisis sanitarios de sustancias y productos relacionados con la Sanidad Ambiental y Alimentaria. N° autorización: LA/AL/CS/093.
- Laboratorio de Control Oficial n° CO/CS/043 por la Consejería de Salud y Bienestar Social (Dirección General de de Castilla-La Mancha).

EJERCICIOS DE INTERCOMPARACIÓN



IOC / COI

Intercomparación Internacional en Aceites de Oliva con participación en análisis físico-químicos para Tipo A (pruebas básicas), Tipo B (pruebas avanzadas) y Tipo C (residuos y pruebas de contaminantes)



Deutsche Gesellschaft für
Fettwissenschaft

Intercomparación Internacional en Aceites de Oliva con participación en análisis físico-químicos para Calidad, Pureza, Residuos y pruebas de Contaminantes.



Gabinete de Servicios
para la Calidad

Intercomparación Nacional en Aceites de Oliva con participación en análisis físico-químicos para Calidad, Pureza, Residuos y pruebas de Contaminantes.



Programa QFCS (Quality
in Chemistry Scheme)

Intercomparación Internacional en Aceites Vegetales con participación en Calidad, Pureza, Residuos, Contaminantes y Otros.



FAPAS

Intercomparación Internacional en Aceites de Oliva con participación en Residuos y Contaminantes.



Programa AA-MAPAMA para
Valoración Organoléptica

Intercomparación Nacional para Valoración Organoléptica en Aceites Vírgenes



BIPEA

Intercomparación internacional en Aceites Vegetales con participación en Calidad, Pureza, Residuos, Contaminantes y Otros.

LABORATORIO

TELLO

A Tentamus Company



ASESORAMIENTO Y FORMACIÓN

Diseñamos programas de asesoramiento y formación de su personal adaptados a sus necesidades.



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Expertos en análisis de contaminantes y políticas preventivas que eviten en lo posible su aparición.



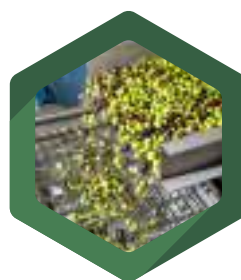
AUTENTICIDAD

A través de la fiabilidad y alta competencia técnica de nuestros ensayos garantizamos que los productos de nuestros clientes cumplen con la normativa vigente.

CONTROL INTEGRAL DEL PROCESO



01. CAMPO



02. ALMAZARA



03. ENVASADORA



04. PUNTO DE VENTA