

**SOLICITUD
(FICHA DE DATOS)**

Fecha Entrada:

LABORATORIO AGROAMBIENTAL
Avda. Montañana, 1005
Telfs. 976716480 – 976716482
Fax. 976716487
50.071 ZARAGOZA**ACEITES, OLIVAS Y
SUBPRODUCTOS**

Nº Ficha:

DATOS DE ENVÍO Y FACTURACIÓNSolicitante..... D.N.I o C.I.F.
Domicilio..... Población
ProvinciaC.P..... Teléfono Solicita el envío de resultados por correo electrónico a la siguiente dirección:

Correo electrónico:Contacto:

INFORMACIÓN DE LA/S MUESTRA/S**Cantidades mínimas:**

- Análisis físico-químico de aceites: 250 ml.
- Rendimiento graso en olivas: 750 g.

Tipo de envase (si varios, poner nº de orden): Vidrio Plástico..... Otro..... Precinto.....**Recomendaciones sobre el envase:** frasco de vidrio oscuro, limpio y con el menor espacio de aire posible. Muestra/s **URGENTE/S** (marcar con “*” en su caso). Motivo:

<u>Nº orden</u>	<u>Su referencia</u> <u>/ACTA</u>	<u>Muestra de (1)</u>	<u>Variedad/es (2)</u>	<u>Fecha de recolección</u> <u>/muestreo (2)</u>	<u>Índice de</u> <u>madurez (2)</u>	<u>Nº</u> <u>Laboratorio</u>
1
2
3
4
5
6
7
8

(1) Indicar de qué materia se trata (olivas, aceites de oliva, orujo, alpeorujo, alpechín, aceite de girasol, otros aceites).

(2) Para el caso de olivas de las que se solicite elaborar aceite.

INFORMACIÓN SOBRE EL OLIVAR DE ORIGEN (Solo para olivas de las que se solicite elaborar aceite o para aceites de oliva).

Conocer esta información ayudará al Laboratorio a orientar los trabajos de análisis y a interpretar mejor los resultados.

La información es confidencial. Podrá utilizarse para la mejora de procedimientos del Laboratorio y para estudios globales de calidad del aceite.

Localización geográfica (si se conoce):

ProvinciaMunicipioFinca

Información sobre el cultivo (si se conoce): (Marcar con una X la opción correcta) Secano Regadío Sistema de riego: Intensivo Ecológico Marco de plantación:

INFORMACIÓN SOBRE LA ELABORACIÓN DE ACEITE (Solo para aceites de oliva).

Conocer esta información ayudará al Laboratorio a orientar los trabajos de análisis y a interpretar mejor los resultados.
La información es confidencial. Podrá utilizarse para la mejora de procedimientos del Laboratorio y para estudios globales de calidad del aceite.

Lavado olivas Adición agua Filtración/Tipo.....

Batido: Temperatura (°C)..... Tiempo(min)..... Coadyuvante (aditivo)/Tipo.....

Centrifugación: Tipo..... Cantidad.....

Fecha/s de elaboración:

Otra información de interés:

DETERMINACIONES QUE SE SOLICITAN:

Nº ORDEN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

En plena campaña la entrega de resultados puede superar los plazos habituales.

El solicitante (o su representante) DECLARA:

- Que ha recibido información suficiente sobre los procedimientos que se aplicarán para obtener los parámetros que necesita, y sobre los plazos de respuesta. La ha comprendido y está conforme.
- Que reconoce que los resultados de las determinaciones solo afectan a la muestra que aporta, y que ha sido tomada y trasladada al Laboratorio bajo su responsabilidad.

El órgano responsable del tratamiento de los datos de carácter personal es la Dirección General de Calidad y Seguridad Alimentaria. Dichos datos serán tratados con el fin exclusivo de recoger la información proporcionada por los solicitantes de análisis. La licitud del tratamiento de sus datos es el ejercicio de un interés público conforme al artículo 6.e) del Reglamento General de Protección de Datos y el artículo 8 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de Derechos digitales. No se comunicarán datos a terceros, salvo obligación legal. Podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición ante el Laboratorio Agroambiental, Avd. de Montañana 1005 (Zaragoza) y obtener información lagroamb@aragon.es. Podrá consultar información adicional y detallada en el Registro de Actividades de Tratamiento del Gobierno de Aragón "PRESTACIÓN DE SERVICIOS ANALÍTICOS EN MATERIA AGROALIMENTARIA Y DE CARÁCTER AMBIENTAL", http://aplicaciones.aragon.es/notif_lopd_pub/details.action?fileId=214

Firma de conformidad:

Firmado:

RECEPCIÓN (a rellenar en el Laboratorio):

Las muestras son recibidas en el Laboratorio en la fecha arriba indicada. De su examen a la recepción resulta que:

- El estado, cantidad, identificación y documentación de las muestras es correcto.
- Se han observado las deficiencias o problemas que se indican:

Admitidas por:

Firma: