

SOLICITUD DE ANÁLISIS BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y ALCOHOLES

R-03/2 ESPIR.; Rev.: 2

CLIENTE: _____

Tipo Muestra/ Formato	Referencia Muestra	Nº Muestra	Tipo Muestra/ Formato	Referencia Muestra	Nº Muestra

ANÁLISIS INSTRUMENTAL

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

CONGÉNERES VOLÁTILES

Reg (CE) 2870/2000

- Aldehídos (exp.en Acetaldehído)
- Ésteres (exp.en Acetato de etilo)
- Metanol
- Alcoholes superiores

SUSTANCIAS VOLÁTILES

Reg (CE) 2870/2000

- Acidez Volátil (exp.en Ácido Acético)
- Aldehídos (exp.en Acetaldehído)
- Ésteres (exp.en Acetato de etilo)
- Alcoholes Superiores

PERFIL AROMÁTICO

- TCAs (Polihalofenoles y Polihaloanisoles)
- Geosmina
- Linalool
- Diacetilo
- Estireno
- Aromas madera
- Scan Aromático
- OTROS:

- Furfural
- Alcohol Alifílico
- Glicoles
- Alcaloides pirrolicidinicos
- Alfa y beta thujonas (Suma)
- Pulegonas y Mentofurano
- Fenchona
- Cafeína
- Melamina
- Carbamato de Etilo
- Melamina
- MICOTOXINAS: Aflatoxinas Ocratoxina A
- CONT. PLÁSTICOS: Ftalatos Bisfenol A
- Glicoles
- Benzoato denatonio

ANÁLISIS BÁSICO-ESPIRITUOSOS

- Grado Alcohólico (NIR/Densimetría)
- Masa Volúmica 20°C
- Azúcares Totales
- Extracto seco total
- pH
- Acidez Total
- Acidez Volátil (Ácidos volátiles en ácido acético)
- Acidez Fija
- ° Brix
- SO2 total

OTROS PARÁMETROS

- Int. Colorante
- Turbidez
- Ácido Cítrico
- Contenido efectivo
- Cloruros
- OTROS: _____

COMPOSICIÓN

CONSERVANTES

- Ác. Sórbico
- Ác. Benzoico
- Ác. Salicílico
- OTROS: _____

PACK NUTRICIONAL Reg. CE 1169/2011

- Valor Calórico
- Grasas
- Grasas saturadas
- Hidratos Carbono Totales
- Azúcares
- Proteínas
- Sal
- Sodio
- Alcohol etílico

EDULCORANTES

- Sacarina
- Aspartamo
- Acesulfame potasio
- OTROS _____

PLAGUICIDAS

- Plaguicidas Básico CG-MS-MS
- Plaguicidas Ampliado CG-MS-MS + LC-MS-MS
- Plaguicidas Polares:
 - Cloratos-Percloratos
 - Glifosato + AMPA
 - Fosetil Al + Ácido fosfónico

METALES

- Pb Cd Ag
- As Zn Se
- Cu Fe Co
- Na Ca K
- Sn Mn Mg
- Al OTROS: _____

OTROS PARÁMETROS:

- COLORANTES Indicar cual: _____

ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA

ALÉRGENOS

- Análisis Sensorial Descriptivo
- Defectos Organolépticos: Presencia / Ausencia
- Detección de partículas extrañas

- Gluten (postfermentación)
- Caseína Lactosa
- Lisozima Albúmina
- OTROS: _____

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

- Listeria monocytogenes Mohos y levaduras
- Estudio de Precipitados- Observación microscópica
- Ensayo de Solubilidad de precipitados
- Control Higiene OTROS: _____

OTROS:

Observaciones a las muestras: _____

Acuerdo general con el cliente: En el Listado Análíticas Enología se establecen los parámetros a analizar en cada grupo y los parámetros individuales con indicación de los acreditados y no acreditados, a disposición del cliente y en la página web: www.tenomar.com/politica-de-privacidad/ Los métodos empleados serán los definidos en el Listado Análíticas Enología y siempre que sea posible se emplearán los métodos acreditados.

Fecha:

Aceptado Firma cliente:

Recepcionado Firma Laboratorio