



Laboratorio Tello, control integral de todo el proceso

Con sede en Jaén y más de 25 años de trayectoria desarrollando sus servicios analíticos vinculados a los análisis de aceites de oliva, otros aceites vegetales y sus derivados, en Laboratorio Tello están reforzando un servicio integral de control en todas las fases del proceso de producción del aceite, del campo al punto de venta (distribución), pasando por su almacenamiento y envasado.

Durante todos estos años, el laboratorio y el equipo humano que lo conforma han ido evolucionando hasta transformarse en un *partner 360°* que ofrece a sus clientes un paquete de servicios muy completo y con las máximas garantías de competencia técnica y fiabilidad gracias a su sistema de Calidad y reconocimientos por parte de organismos del sector. No sólo a nivel técnico, sino también por su alta capacidad de respuesta y asesoramiento, Laboratorio Tello ofrece un punto diferenciador muy valorado por las numerosas empresas nacionales e internacionales que a día de hoy siguen confiando en su equipo.

Todo este control integral del proceso comienza por los llamados controles sa-

[El control sobre el producto final ya envasado garantiza la calidad, la seguridad alimentaria y la autenticidad que el consumidor final espera encontrar]

nitarios y agronómicos en campo, donde se lleva a cabo una revisión en profundidad del estado del suelo, de las aguas de riego, del árbol y de sus frutos. Estos controles son imprescindibles para

garantizar que las cosechas y los futuros productos que se obtengan de ellas cuenten con los parámetros ligados a la calidad y seguridad alimentaria establecidos según la legislación vigente, llegando a ser productos comercializables, seguros y aptos para el consumo.

En la segunda fase, dirigida fundamentalmente a almazaras y cooperativas, además de los ya conocidos análisis de rendimientos de aceituna y de orujos para el correcto control del proceso productivo, tanto por R.M.N. como por Soxhlet -ambos procedimientos acreditados por ENAC-, y para los que el núcleo central del proceso son los cinco equipos de R.M.N. por pulsos *Bruker the minispec* -probablemente la técnica más segura, repetitiva, controlable y fiable para el análisis de estos



rendimientos-, es cuando entra en juego la amplia infraestructura instrumental y de personal de Laboratorio Tello con objeto de garantizar todos los controles de los procesos de elaboración, la correcta clasificación de las bodegas y la adecuada gestión de la envasadora, así como de los controles físico-químicos, de contaminantes y organolépticos.

El control sobre el producto final ya envasado, tanto en la propia envasadora como en el resto de eslabones hasta el punto de venta (distribuidor), garantiza la calidad, la seguridad alimentaria y la autenticidad que el consumidor final espera encontrar. La empresa se encuentra inmersa en la definición de paquetes analíticos y de servicios muy enfocados al sector de la distribución alimentaria, resaltando su amplísima gama de contaminantes -posiblemente la más completa del mercado-, en la que la colaboración estrecha con el conjunto de laboratorios del Grupo Tentamus le permite, además de llegar a los límites más bajos, realizarlos con la máxima garantía y competencia técnica que ofrece la conformidad con la norma ISO 17025.

Panel Test acreditado por ENAC

Por otra parte, Laboratorio Tello cuenta con un Panel Test acreditado por ENAC y compuesto por más de 20 catadores adecuadamente formados, entrenados y controlados a diario para la correcta

valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes. En este sentido, Juan Antonio Tello, gerente de la empresa, considera que “sería deseable que nuestra Comunidad Autónoma, al igual que alguna otra que ya lo ha hecho, y siguiendo una recomendación del propio Ministerio de Agricultura, permita a los paneles privados acreditados de Andalucía participar en el control oficial, lo que sin duda contribuiría a agilizarlo y hacerlo más eficiente, y que después pudiéramos acceder a ser reconocidos y facultados para tal determinación por el COI. De momento, esta negativa nos está dejando en una injusta situación de competencia respecto a otros paneles privados acreditados de otras Comunidades Autónomas”.

Cabe recordar que, además de su amplia gama de analíticas, Laboratorio Tello también ofrece un servicio de asesoramiento técnico en control de almazaras, bodegas y envasadoras, así como actividades de formación ajustadas a las necesidades de cada empresa que incluyen todas las fases del proceso produc-

tivo, todo ello de forma personalizada y con soluciones a medida.

Finalmente, y como novedad, Laboratorio Tello ofrece un servicio dirigido a envasadores, mayoristas y/o distribuidores de control de depósitos, instalaciones y mercancía para todo aquel que desee verificar la idoneidad de estos componentes antes de transportar sus aceites. Una vez en destino, el laboratorio también controla todas aquellas operaciones que pudieran afectar a su calidad. Asimismo, en Laboratorio Tello se está desarrollando un sistema para “acortar la distancia” cuyo objetivo final es precisamente disminuir la distancia con sus clientes y acortar los tiempos de respuesta en aquellas situaciones donde ambos factores pudieran ser críticos. De todo ello, indica Juan Antonio Tello, la empresa irá informando conforme se vaya progresando en la implantación de este nuevo sistema. 💧

Laboratorio Tello
laboratorio@laboratoriotello.com
www.laboratoriotello.com