

ΕΚΘΕΣΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

Όνομα: Νικόλαος Κρημνιανιώτης
Διεύθυνση: Σ. Πέτρουλα 3, Άνω Λιόσια, 133 41
Τηλ.: 6944 543 198
Email: nikos@krimfarm.gr
Ονομασία Δείγματος: ELOO0180217185

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

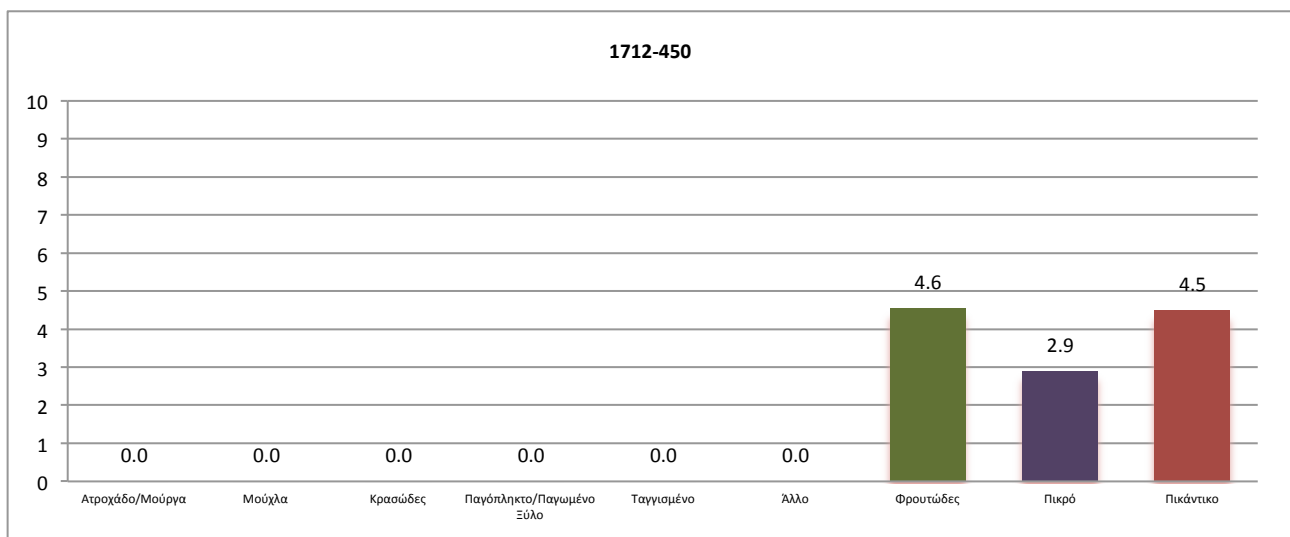
Κωδικός Δείγματος: 1712-450
Παραλαβή Δείγματος: 05.12.2017
Κατάσταση Δείγματος: διάφανη πλαστική συσκευασία, 500 ml
Αξιολόγηση Δείγματος: 20.12.2017

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Σε κλίμακα 0 – 10, η διάμεσος τιμή έντασης των γευσιγνωστικών χαρακτηριστικών του δείγματος είναι:

Ελαττώματα: κανένα
Φρουτώδεις: 4,6
Πικρό: 2,9
Πικάντικο: 4,5

Ταξινόμηση¹: **Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο**
Ένταση χαρακτηριστικών:
Μεσαίας κατηγορίας φρουτώδους
Ήπιας κατηγορίας πικρού
Μεσαίας κατηγορίας πικάντικου



Ημερομηνία έκδοσης έκθεσης: 21.12.2017

Ο Διευθυντής και Επικεφαλής Ομάδας

Δρ. Βασίλης Δημόπουλος

¹Ταξινόμηση Ελαιολάδου σύμφωνα με τον κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης: Commission Regulation (EC) No 2568/1991 και τις ισχύουσες τροποποιήσεις του

| | |
|---|-----------------------------------|
| Ελαττώματα = 0,0 και Ένταση φρουτώδους > 0,0 | Εξαιρετικά Παρθένο (extra virgin) |
| Ελαττώματα ≤ 3,5 και Ένταση φρουτώδους > 0,0 | Παρθένο (virgin) |
| Ελαττώματα > 3,5 ή Ένταση φρουτώδους = 0,0 και Ελαττώματα < 3,5 | Μειονεκτικό (lampante) |

- Η γευσιγνωστική ανάλυση ελαιολάδου είναι σύμφωνα με την Οδηγία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου COI/T.20/Doc.15/Rev. 8/2015 και τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
- Το πιστοποιητικό αυτό αναφέρεται αποκλειστικά και μόνο στο δείγμα ελαιολάδου που εξετάστηκε και δεν επιτρέπεται η δημοσίευση ή/και η αναπαραγωγή του συνόλου ή μέρους αυτού χωρίς την έγγραφη έγκριση του εργαστηρίου.
- Τα αποτελέσματα ΔΕΝ έχουν προέλθει από υπερβολάβους.

GD060102#02-30/10/2015-Ι.Μ./00-00/00/0000#Β.Δ.

ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ Σελίδα 1 από 1