

ΕΚΘΕΣΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

Όνομα: Βαγγέλης Βασιλάκης
Διεύθυνση: Κολυβάκη 29, 723 00
Τηλ.: 6976 703910
Email: vagelis.vasilakis@gmail.com
Ονομασία Δείγματος: Δεξαμενή 1

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Κωδικός Δείγματος: 2301-016
Παραλαβή Δείγματος: 10.01.2023
Κατάσταση Δείγματος: αδιαφανής γυάλινη φιάλη, 500 ml
Αξιολόγηση Δείγματος: 11.01.2023

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

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

Ελαττώματα: 0,0

Φρουτώδες: 5,1

Πικρό: 3,4

Πικάντικο: 4,5

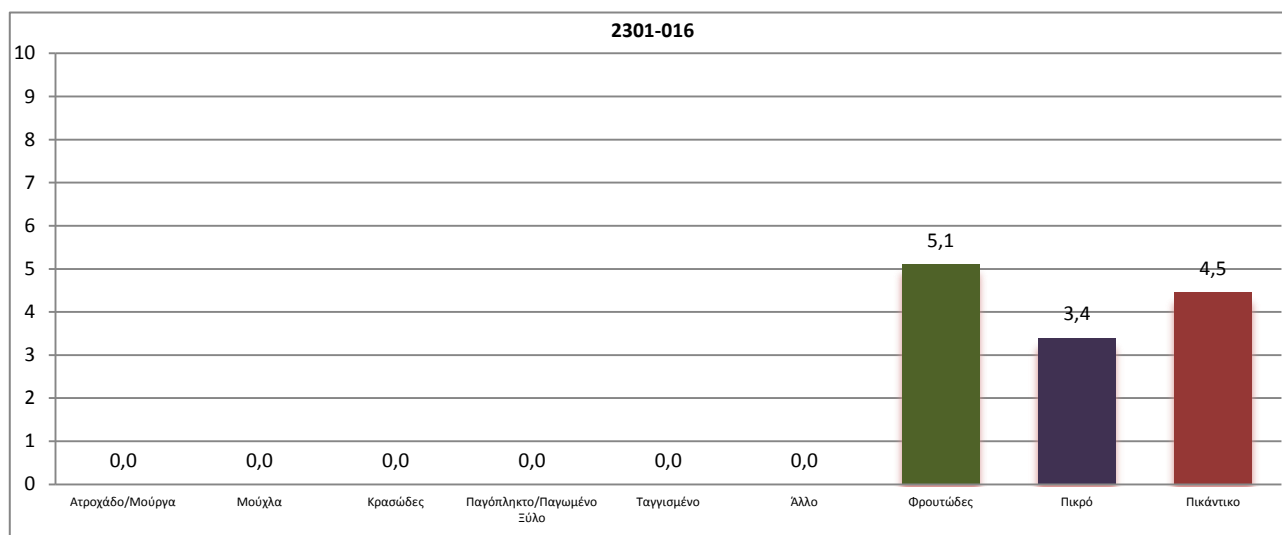
Ταξινόμηση¹: **Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο**

Ένταση χαρακτηριστικών:

Μεσαίας κατηγορίας φρουτώδους

Μεσαίας κατηγορίας πικρού

Μεσαίας κατηγορίας πικάντικου



Ημερομηνία έκδοσης έκθεσης: 12.01.2023

Ο Διευθυντής & 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)

.....Τέλος Έκθεσης.....

- Η γευσιγνωστική ανάλυση ελαιολάδου είναι σύμφωνα με τον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Νο 2568/1991 annex XII και την Οδηγία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου COI/T.20/Doc.15 και τις ισχύουσες τροποποιήσεις τους.
- 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 υπεργολάβους.