

ΕΚΘΕΣΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

Όνομα: **Ειρήνη Αργυροπούλου**
Διεύθυνση: **Κίρρας 24, Ιτέα Φωκίδας, 33 200**
Τηλ.: **697 229 1582**
Email: **irargir@gmail.com**
Όνομασία Δείγματος: **SOCRATES OIL**

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Κωδικός Δείγματος: **1702-56**
Παραλαβή Δείγματος: **03.02.2017**
Κατάσταση Δείγματος: **αδιαφανής γυάλινη συσκευασία, 500 ml**
Αξιολόγηση Δείγματος: **11.02.2017**

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

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

Ελαττώματα: **κανένα**

Φρουτώδεις: **4,4**

Πικρό: **2,0**

Πικάντικο: **2,7**

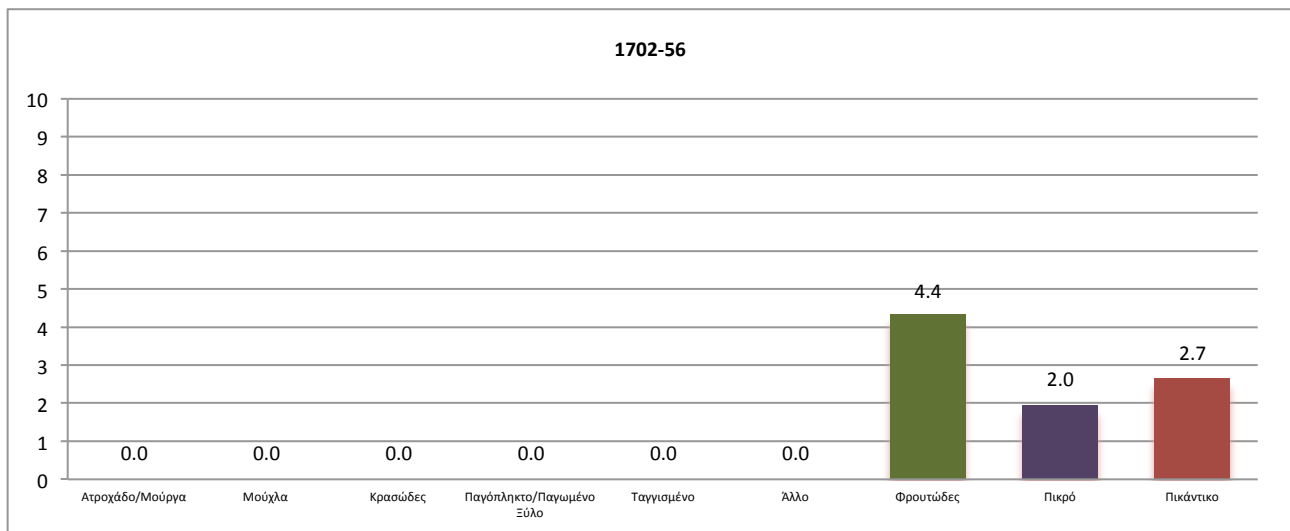
Ταξινόμηση¹: **Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο**

Ένταση χαρακτηριστικών:

Μεσαίας κατηγορίας φρουτώδους

Ήπιος κατηγορίας πικρού

Ήπιος κατηγορίας πικάντικου



Ημερομηνία έκδοσης έκθεσης: **12.02.2017**

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 γευσισγνωστική 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 υπεργολάβους.

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

ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ Σελίδα 1 από 1