

Ε Κ Θ Ε Σ Η Γ Ε Υ Σ Ι Γ Ν Ω Σ Τ Ι Κ Η Σ Α Ν Α Λ Υ Σ Η Σ Π Α Ρ Θ Ε Ν Ο Υ Ε Λ Α Ι Ο Λ Α Δ Ο Υ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

Όνομα: Βασίλης Μπέης
 Διεύθυνση: Λ. 62 Μαρτύρων 311, Ηράκλειο 71303
 Τηλ.: 2815 000076
 Email: ladiziro@gmail.com
 Ονομασία Δείγματος: ZIRO ELEOLADO SITIAS CAN 750 ml

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

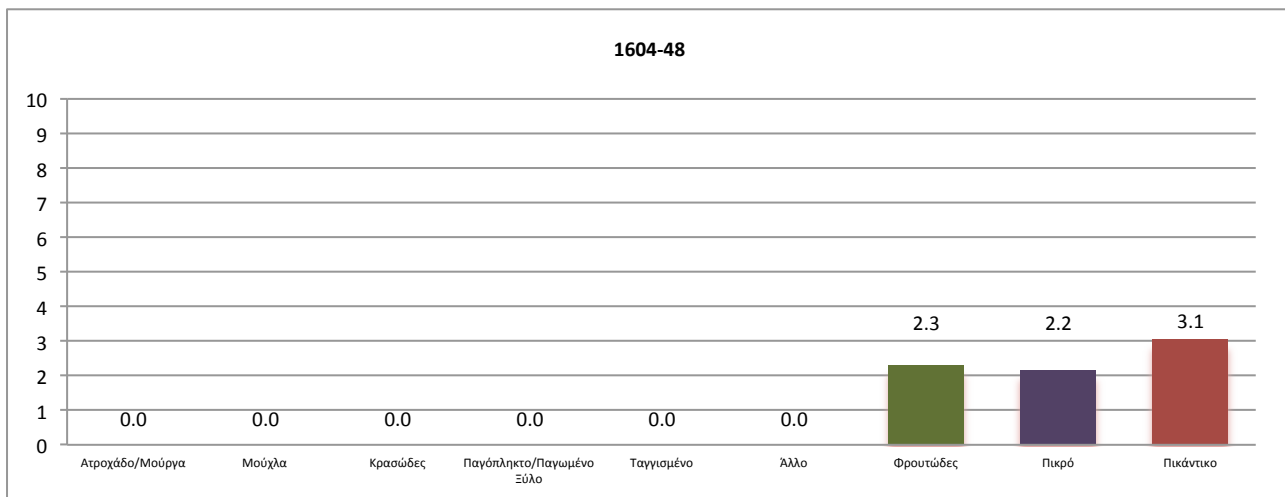
Κωδικός Δείγματος: 1604-48
 Παραλαβή Δείγματος: 11.04.2016
 Κατάσταση Δείγματος: μεταλλική συσκευασία, 750 ml
 Αξιολόγηση Δείγματος: 13.04.2016

Σ Τ Ο Ι Χ Ε Ι Α Α Ν Α Λ Υ Σ Η Σ Δ Ε Ι Γ Μ Α Τ Ο Σ

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

Ελαττώματα: κανένα
 Φρουτώδες: 2,3
 Πικρό: 2,2
 Πικάντικο: 3,1

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



Ημερομηνία έκδοσης έκθεσης: 15.04.2016

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. No 15/Rev. 5/2012 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.