

## 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](mailto:ladiziro@gmail.com)  
 Ονομασία Δείγματος: ZIRO ELEOLADO SITIAS ΦΙΑΛΗ 375 ml

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

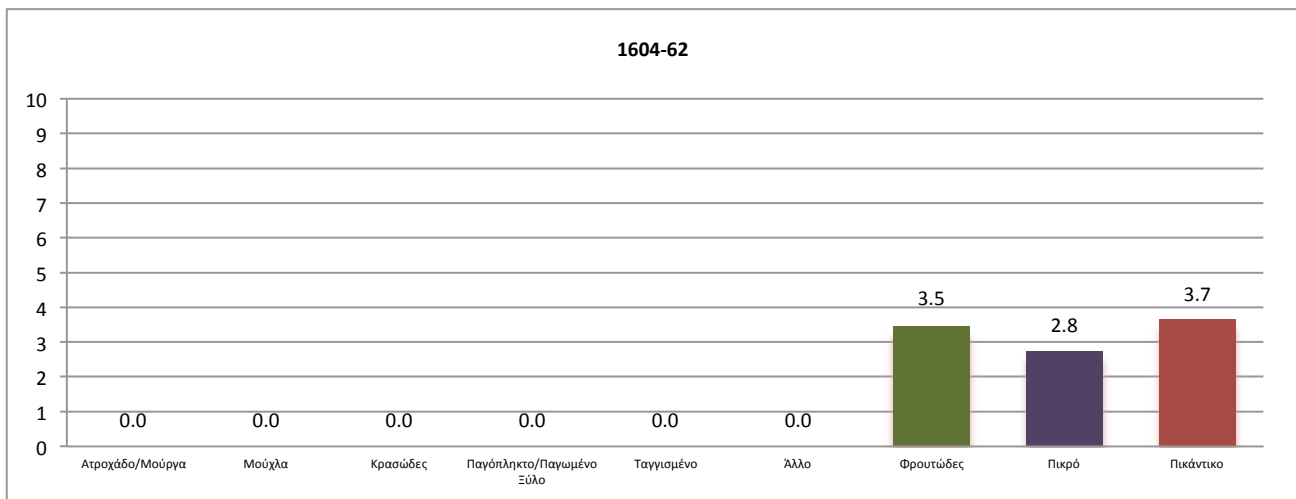
Κωδικός Δείγματος: 1604-62  
 Παραλαβή Δείγματος: 22.04.2016  
 Κατάσταση Δείγματος: σκουρόχρωμη γυάλινη συσκευασία, 375 ml  
 Αξιολόγηση Δείγματος: 06.05.2016

### 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: 3,5  
 Πικρό: 2,8  
 Πικάντικο: 3,7

Ταξινόμηση<sup>1</sup>: **Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο**  
 Ένταση χαρακτηριστικών:  
**Μεσαίας κατηγορίας φρουτώδους**  
**Ήπιας κατηγορίας πικρού**  
**Μεσαίας κατηγορίας πικάντικου**



Ημερομηνία έκδοσης έκθεσης: 07.05.2016

Ο Διευθυντής και Επικεφαλής Ομάδας

  
 Δρ. Βασίλης Δημόπουλος

<sup>1</sup>Ταξινόμηση 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.