

ΕΚΘΕΣΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

Όνομα: Βασίλης Μπέης
 Διεύθυνση: Λ. 62 Μαρτύρων 311, Ηράκλειο 71303
 Τηλ.: 2815 000076
 Email: ladizirol@gmail.com
 Ονομασία Δείγματος: ZIRO ELEOLADO SITIAS ΦΙΑΛΗ 500 ml

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

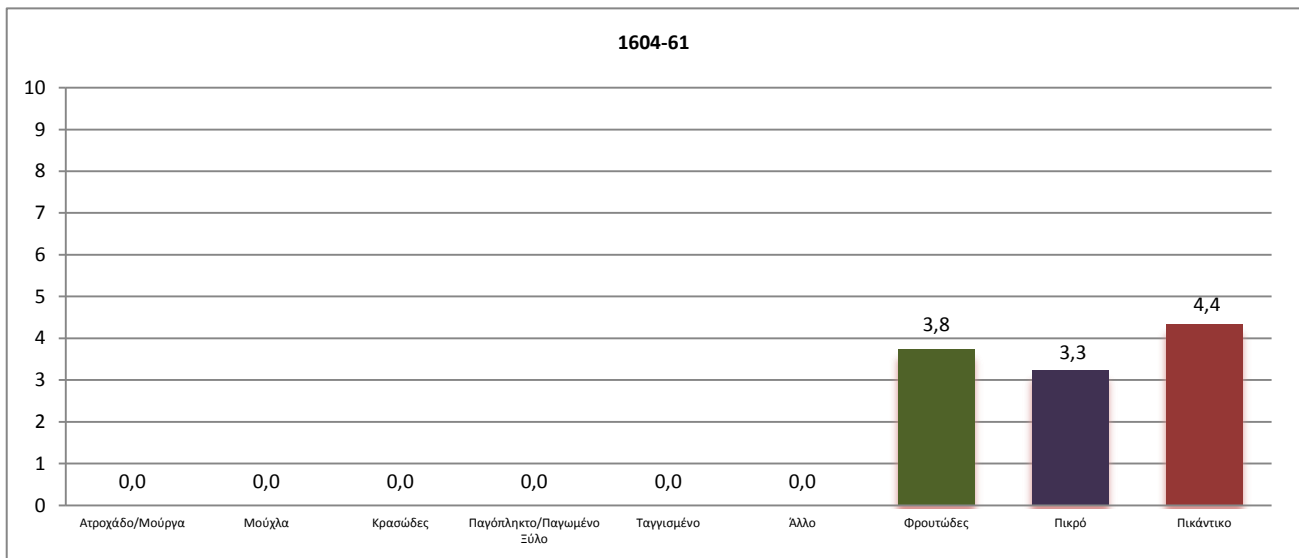
Κωδικός Δείγματος: 1604-61
 Παραλαβή Δείγματος: 22.04.2016
 Κατάσταση Δείγματος: διάφανη γυάλινη συσκευασία, 500 ml
 Αξιολόγηση Δείγματος: 04.05.2016

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

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

Ελαττώματα: κανένα
 Φρουτώδες: 3,8
 Πικρό: 3,3
 Πικάντικο: 4,4

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



Ημερομηνία έκδοσης έκθεσης: **04.05.2016**

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.

GD060102#01-21/6/2012-I.M./01-05/09/2013#B.Δ.

ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ Σελίδα 1 από 1

Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Πελοποννήσου 241 00 Καλαμάτα
 t: +30 27210 45304 f: +30 27210 45305 e: oliveoil@teikal.gr; kalamataoliveoil@hotmail.com w: www.tasting.teikal.gr