

ΕΚΘΕΣΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ
ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

Όνομα: Αντώνιος Χελιδόνης
Διεύθυνση: Βενιζέλου 51, Ξάνθη 671 00
Τηλ.: 6932345656
Email: mihelid@yahoo.gr
Ονομασία Δείγματος: Anax Olive Oil

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

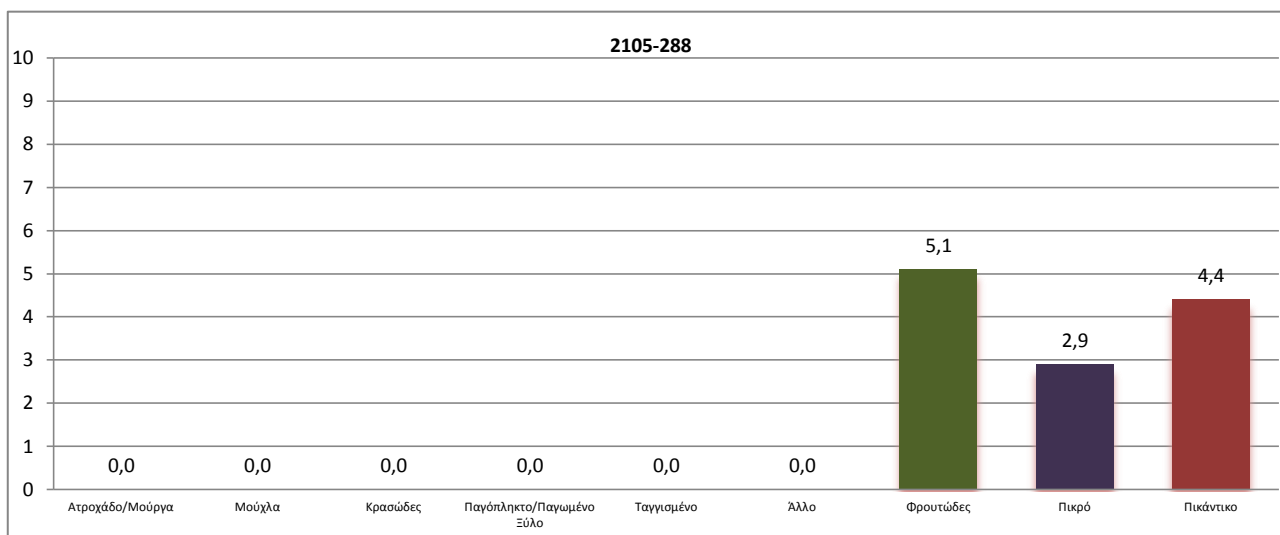
Κωδικός Δείγματος: 2105-288
Παραλαβή Δείγματος: 12.05.2021
Κατάσταση Δείγματος: αδιαφανής γυάλινη φιάλη, 500 ml
Αξιολόγηση Δείγματος: 18.05.2021

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

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

Ελαττώματα: 0,0
Φρουτώδες: 5,1
Πικρό: 2,9
Πικάντικο: 4,4

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



Ημερομηνία έκδοσης έκθεσης: 19.05.2021

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	Εξαιρετικό 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 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.