

ΕΚΘΕΣΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ
ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

Όνομα: ΖΙΡΟ ΣΗΤΕΙΑ Ο.Ε.
Διεύθυνση: ΠΛΑΓΙΕΣ ΜΠΟΝΤΑ 72 300, Κρήτη
Τηλ.: 28435 00059
Email: ladiziro@gmail.com
Όνομασία Δείγματος: Ziro Organic early harvest

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

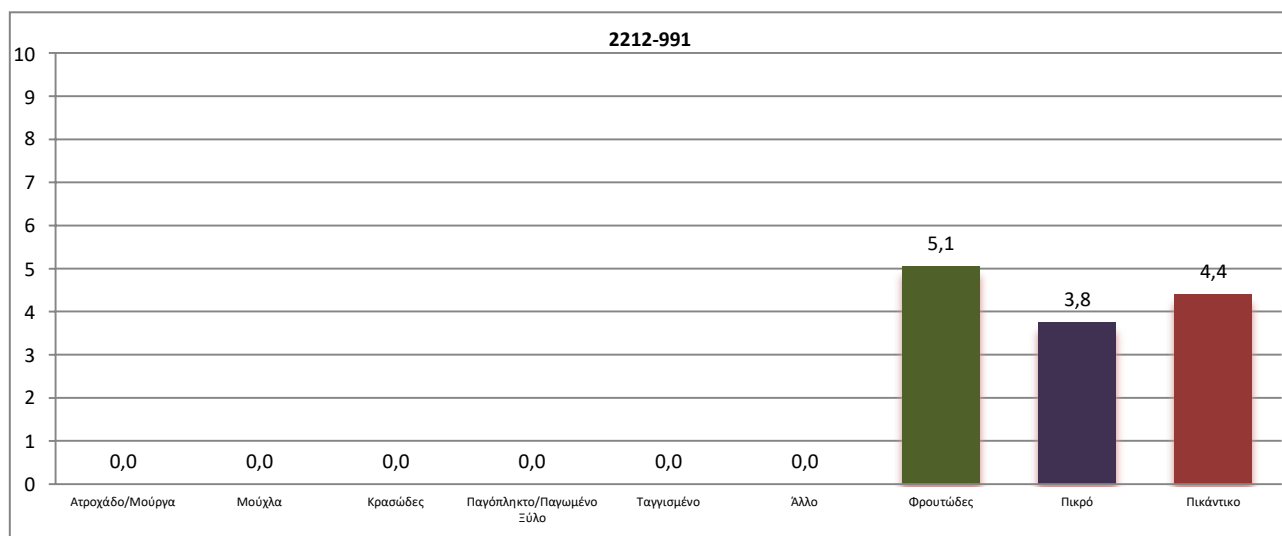
Κωδικός Δείγματος: 2212-991
Παραλαβή Δείγματος: 19.12.2022
Κατάσταση Δείγματος: φιάλη λευκοσιδήρου, 2 x 250 ml
Αξιολόγηση Δείγματος: 21.12.2022

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

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

Ελαττώματα: 0,0
Φρουτώδες: 5,1
Πικρό: 3,8
Πικάντικο: 4,4

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



Ημερομηνία έκδοσης έκθεσης: 27.12.2022

Ο Διευθυντής & Επικεφαλής Ομάδας

Vasileios Dimopoulos Vasileios Dimopoulos
27.12.2022 12:04

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)

..... Τέλος Έκθεσης.....

- 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.