

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 can- dorica

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

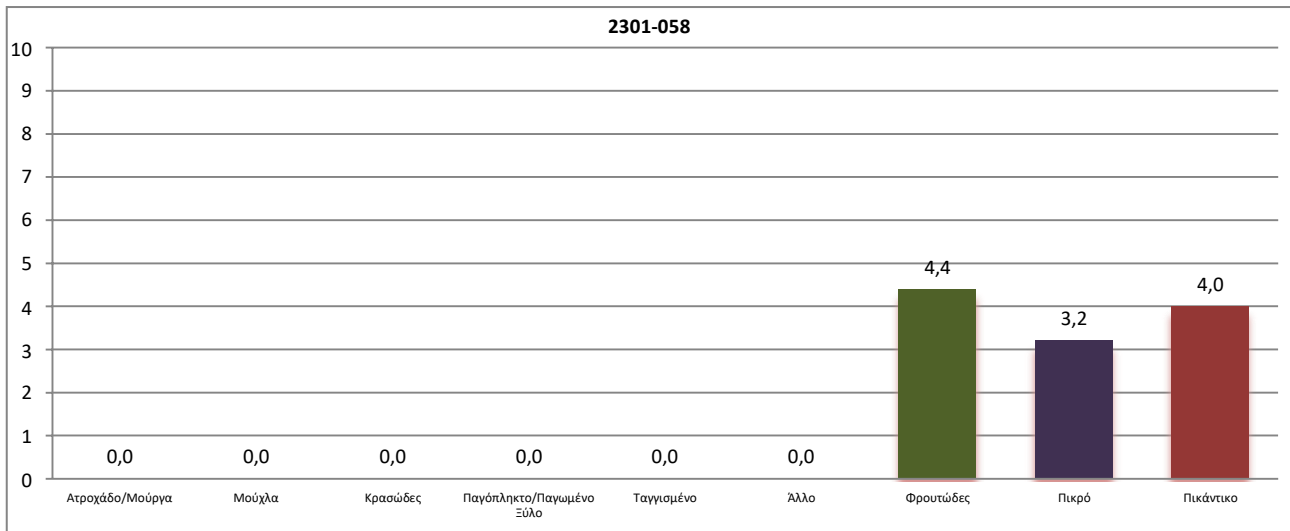
Κωδικός Δείγματος: 2301-058
Παραλαβή Δείγματος: 26.01.2023
Κατάσταση Δείγματος: φιάλη λευκοσιδήρου, 2 x 250 ml
Αξιολόγηση Δείγματος: 08.02.2023

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

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

Ελαττώματα: 0,0
Φρουτώδες: 4,4
Πικρό: 3,2
Πικάντικο: 4,0

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



Ημερομηνία έκδοσης έκθεσης: 09.02.2023

Ο Διευθυντής & Επικεφαλής Ομάδας

VASILEIOS DIMOPOULOS VASILEIOS DIMOPOULOS
09.02.2023 13:27

Δρ. Βασίλης Δημόπουλος

¹Ταξινόμηση Ελαιολάδου σύμφωνα με τον κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης: Commission Regulation 2022/2104 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 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.