

ΕΚΘΕΣΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

Όνομα: Έτερυ Κωστάβα
Διεύθυνση: Μιδέα Αργολίδας 210 55
Τηλ.: 6939 827 612
Email: eterykostava2@gmail.com
Ονομασία Δείγματος: Κωστάβα Βιολογικές Φάρμες

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Κωδικός Δείγματος: 2412-978
Παραλαβή Δείγματος: 27.12.2024
Κατάσταση Δείγματος: φιάλη λευκοσιδήρου, 2 x 250 ml
Αξιολόγηση Δείγματος: 09.01.2025

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

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

Ελαττώματα: 0,0

Φρουτώδεις: 5,4

Πικρό: 3,6

Πικάντικο: 4,8

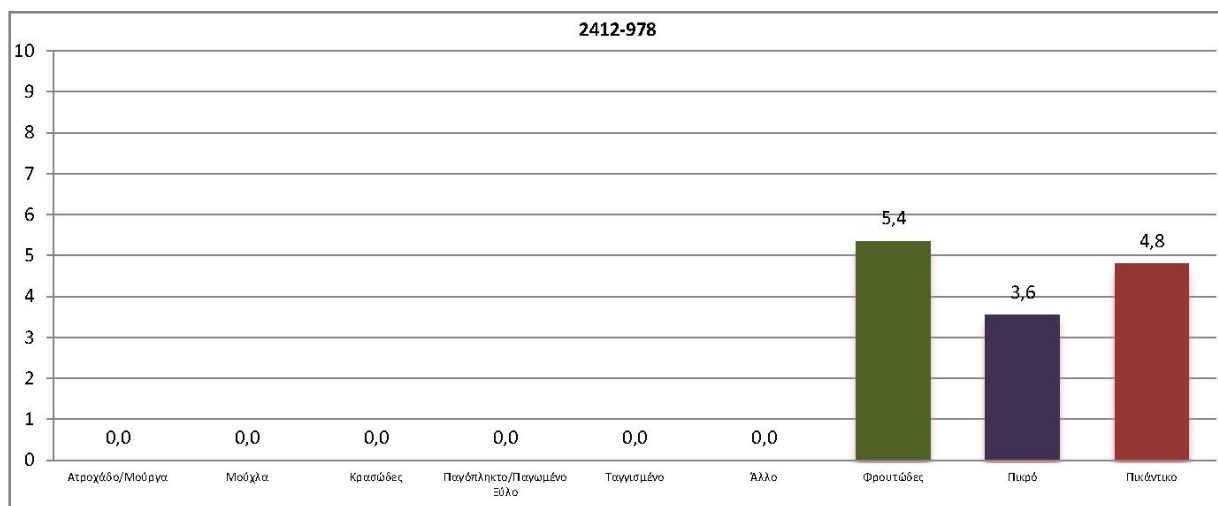
Ταξινόμηση¹: **Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο**

Ένταση χαρακτηριστικών:

Μεσαίας κατηγορίας φρουτώδους

Μεσαίας κατηγορίας πικρού

Μεσαίας κατηγορίας πικάντικου



Ημερομηνία έκδοσης έκθεσης: 09.01.2025

Ο Διευθυντής & Επικεφαλής Ομάδας

VASILEIOS DIMOPOULOS

09.01.2025 14:17

Δρ. Βασίλης Δημόπουλος

¹Ταξινόμηση Ελαιολάδου σύμφωνα με τον κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης: Commission Regulation 2022/2105 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 της
- 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.

GD060102#04-26/01/2023

Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας
t: +30 27210 45304 & 45305

Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου
e: kalamataoliveoil@go.uop.gr

ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ Σελίδα 1 από 1
241 50 Καλαμάτα