

ΕΚΘΕΣΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

Όνομα: Αγροτικός Συνεταιρισμός Παλαιοπαναγιάς ΠΕ
Διεύθυνση: Παλαιοπαναγιά ΛΑΚΩΝΙΑΣ 23054
Τηλ.: 27310 35415
Email: stefanosfount@yahoo.gr
Ονομασία Δείγματος: Συμβατικό ελαιόλαδο

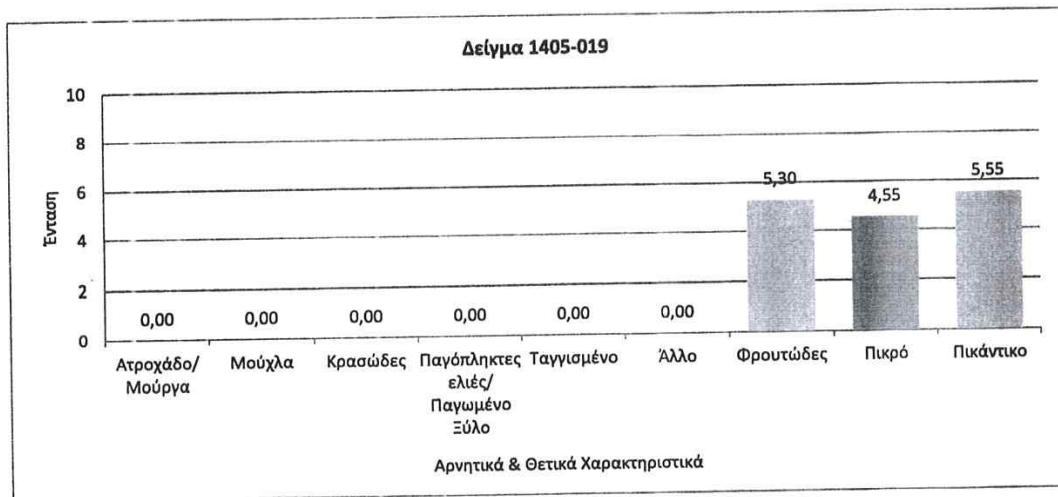
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Κωδικός Δείγματος: 1405-019
Παραλαβή Δείγματος: 23.05.2014
Κατάσταση Δείγματος: 1 σκουρόχρωμο γυάλινο μπουκάλι, 250 ml
Διατήρηση Αντιδείγματος: όχι Μέχρι: -
Αξιολόγηση Δείγματος: 28.05.2014

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Σε κλίμακα 0 – 10, η διάμεσος τιμή έντασης των γευσιγνωστικών χαρακτηριστικών του δείγματος είναι:
Ελαττώματα: κανένα
Φρουτώδεις: 5,30
Πικρό: 4,55
Πικάντικο: 5,55

Ταξινόμηση¹: Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο
Η διάμεσος τιμή του πικάντικου χαρακτηριστικού είναι μεγαλύτερη του 5



Ημερομηνία έκδοσης έκθεσης: 31.05.2014

Ο Επιστημονικός Υπεύθυνος/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 αξιολόγηση ελαιολάδου είναι σύμφωνα με την Οδηγία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 5/2012
- Η Έκθεση Γευσιγνωστικής Αξιολόγησης Παρθένο Ελαιολάδου δεν επιτρέπεται να αναπαράχθει χωρίς τη γραπτή έγκριση από το Εργαστήριο που το εκδίδει, και μόνο στο σύνολό της.
- Τα αποτελέσματα ΔΕΝ έχουν προέλθει από υπερβολάβους.