

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: Βιολογικό ελαιόλαδο

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Κωδικός Δείγματος: 1405-018
 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:

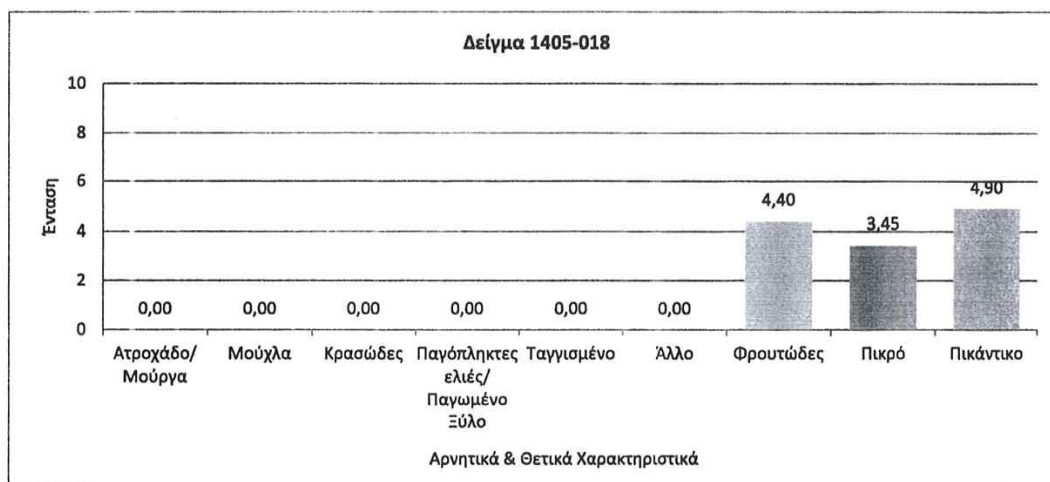
Ελαττώματα: κανένα

Φρουτώδεις: 4,40

Πικρό: 3,45

Πικάντικο: 4,90

Ταξινόμηση¹: Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο



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 αναπαραχθεί χωρίς τη γραπτή έγκριση από το Εργαστήριο που το εκδίδει, και μόνο στο σύνολό της.
- Τα αποτελέσματα ΔΕΝ έχουν προέλθει από υπεργολάβους.