

## ΕΚΘΕΣΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

Όνομα: Νικόλαος Κρημνιανιώτης  
 Διεύθυνση: Σ. Πέτρουλα 3, Άνω Λιόσια, 133 41  
 Τηλ.: 6944 543 198  
 Email: [nikos@krimfarm.gr](mailto:nikos@krimfarm.gr)  
 Ονομασία Δείγματος: Olive Oil LIVA DIAMOND

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

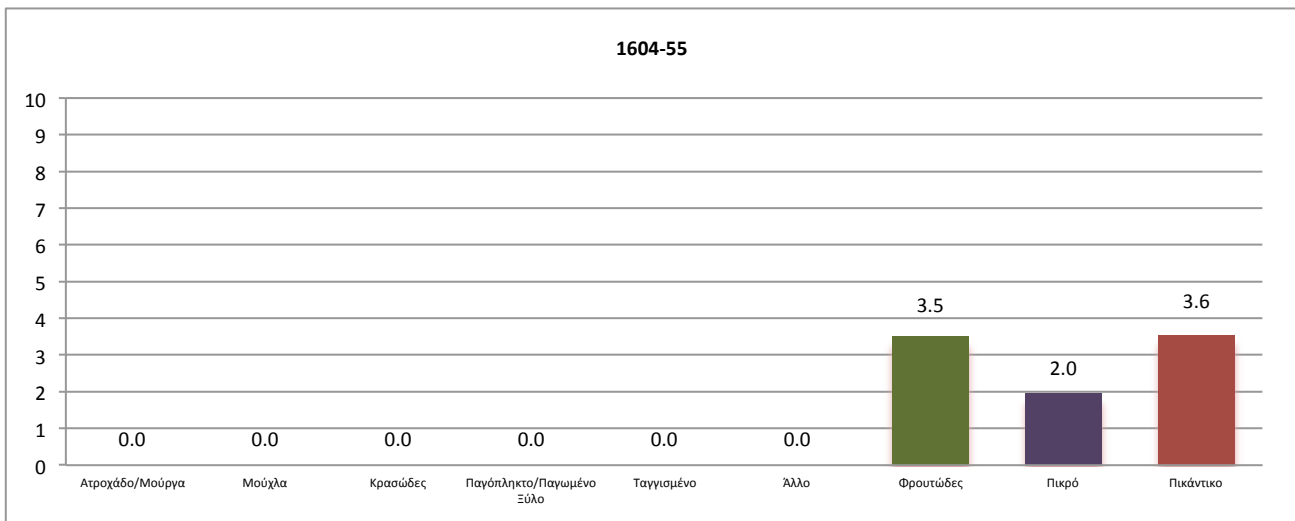
Κωδικός Δείγματος: 1604-55  
 Παραλαβή Δείγματος: 11.04.2016  
 Κατάσταση Δείγματος: γυάλινη συσκευασία, 2 x 250 ml  
 Αξιολόγηση Δείγματος: 16.04.2016

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

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

Ελαττώματα: κανένα  
 Φρουτώδεις: 3,5  
 Πικρό: 2,0  
 Πικάντικο: 3,6

Ταξινόμηση<sup>1</sup>: **Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο**  
 Ένταση χαρακτηριστικών:  
**Μεσαίας κατηγορίας φρουτώδους**  
**Ήπιας κατηγορίας πικρού**  
**Μεσαίας κατηγορίας πικάντικου**



Ημερομηνία έκδοσης έκθεσης: **17.04.2016**

Ο Διευθυντής και Επικεφαλής Ομάδας

  
 Δρ. Βασίλης Δημόπουλος

<sup>1</sup>Ταξινόμηση 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 ανάλυση ελαιολάδου είναι σύμφωνα με την Οδηγία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 5/2012 και τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
- 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 υπερβολάβους.