

LABORATORY-DEDE

ST.DEMETRIOS 6, P.C 190 04

SPATA , ATTICA

**ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ**

Εφαρμογές Τεχνολογίας Τροφίμων

Certification**Number****AV113/R1116Q****DATE:****08/02/17**

TEL: 210-6634600 - FAX: 210-6634462 MOBILE: 6977-603374

www.mesogiaki.com.gr / e-mail: info@mesogiaki.com.gr

Contact : Mr Dedes Aristides

CATEGORIES

1	Extra virgin olive oil
2	Virgin olive oil
3	Lampante
4	Refined olive oil
5	Composite consistig of olive oil, refined olive oil and virgin olive oil
6	Clude olive pomace
7	Refined pomace
8	Pomace

CUSTOMER INFORMATION

SURNAME	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ "ΕΛΛΑΙΝΟΝ"	COD. CUSTOMER	
NAME	ΜΕΡΗΣ	TIME PRODUCTION	2017
FATHER'S NAME	ΝΙΚΟΛΑΟΣ	VARIETY	KORONEIKI
ADDRESS		REGION	DIABOLITSIO
POSTAL CODE-AREA		ORGANIC FARMING	***
TEL.	(+694) 4513828		

FITNESS CONTROL IN OIL

OIL ANALYSIS		LIMITS (*)	ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ
CODE ANALYSIS	44		COLOUR : The test sample is bright and has a golden color.
ACIDITY (% oleic acid)	0,3	≤0,8	
Acid Numder:	0,59		AROMA : The sample shows many pleasant fruity aromas of fresh / new fruit.
K232:	1,713	≤2,5	
K270:	0,181	≤0,22	TASTE : The sample shows tasty features of the engravings which are consistent with the analysis
Delta - K	0,0005	≤0,01	and the other aromatic/coloring characteristics.
Peroxide: meqO₂/Kg	7,8	≤20	Is body, minimum burning, intense aftertaste.
Md:	.=0	.=0	
Mf:	>0	>0	

PARAMETERS ANALYSIS	RESULT	UNITS OF MEASUREMENT	DETECTION LIMIT	METHOD
POLYFAINOLES	N.P	mg/Kg	10	Oxister Analyser

(*) LIMITS BASED REGULATION 2568/91 AND SUBSEQUENT AMENDMENTS TO THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

COMMENTS

N.P.= NOT REQUESTED

We recommend special attention to the storage of oil.

Recommend additional inspections at regular intervals depending on its use.

We recommed causion in the way of storage.

Areas on what operates MEDITERRANEAN:

Ø Chemical and microbiological analyses of food.

Ø Health systems.

Ø Applications ISO 22000.

At your disposal for any information, opinion or clarification.

For the Mediterranean

DEDES ARISTIDES
Chemical Engineer

ΧΗΜΕΙΟ - ΔΕΔΕ

Αγ. Δημητρίου 6, Τ.Κ. 190 04

Σπάτα Αττικής

**ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ**

Εφαρμογές Τεχνολογίας Τροφίμων

ΑΡ.ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ AV113/R1116Q

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:

08/02/17

ΤΗΛ: 210-6634600 - ΦΑΞ: 210-6634462 ΚΙΝ: 6977-603374

www.mesogiaki.com.gr / e-mail: info@mesogiaki.com.gr

Υπεύθυνος επικοινωνίας: κος Δέδες Αριστείδης

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ**ΕΠΩΝΥΜΟ** ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ "ΕΛΑΙΝΟΝ"**ΚΩΔ. ΠΕΛΑΤΗ:****ΟΝΟΜΑ** ΜΕΡΗΣ

ΧΡΟΝΟΛ. ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 2017

ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ

ΔΝ/ΣΗ

ΠΕΡΙΟΧΗ: ΔΙΑΒΟΛΙΤΣΙ

Τ/Κ-ΠΕΡΙΟΧΗ ΙΣΜΗΝΗΣ 14, Ν.ΒΟΥΤΖΑΣ

ΒΙΟΛΟΓΙΚΣ ***

ΤΗΛ: 6944-513828

ΗΜ. ΛΗΞΗΣ: ****

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

- 1 Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- 2 Παρθένο ελαιόλαδο
- 3 Ελαιόλαδο λαμπάντε
- 4 Εξευγενισμένο ελαιόλαδο
- 5 Σύνθετο ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα
- 6 Ακατέργαστο πυρηνέλαιο
- 7 Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο
- 8 Πυρηνέλαιο

ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΛΑΙΟΥ**ΟΡΙΑ (*)****ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ****ΚΩΔΙΚΟΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ:**

44

ΧΡΩΜΑ : Το υπό εξέταση δείγμα είναι λαμπερό και έχει χρώμα χρυσοπράσινο.**ΟΞΥΤΗΤΑ (% σε ελαικό οξύ)**

0,3

≤0,8

Αριθμός Οξύτητας:

0,59

ΑΡΩΜΑ : Το δείγμα παρουσιάζει πολλά αρώματα φρουτώδη ευχάριστα φρέσκου/νέου καρπού. (κλ:08)**K232:**

1,713

≤2,5

K270:

0,181

≤0,22

ΓΕΥΣΗ : Το δείγμα εμφανίζει γευστικά χαρακτηριστικά που συνάδουν με την ανάλυση και τα λοιπά**Δέλτα - Κ**

0,0005

≤0,01

αρωματικά/χρωστικά χαρακτηριστικά.

Υπεροξειδ meqO₂/Kg

7,8

≤20

Έχει σώμα, ελάχιστο κάψιμο, έντονη επίγευση.

Md:

.=0

.=0

Mf:

>0

>0

ΜΟΝΑΔΕΣ ΟΡΙΟ
ΜΕΤΡΗΣΗ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

ΙΠΟΤΕΛΕΣΜ,

Σ

Σ

ΜΕΘΟΔΟΣ

ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΕΣ

ΔΖ

mg/Kg

10

Oxister Analyser

(*) ΟΡΙΑ ΒΑΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ 2568/91 ΚΑΙ ΤΩΝ ΜΕΤΕΠΕΙΤΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Συνιστούμε επιπλέον ελέγχους σε τακτά χρονικά διαστήματα ανάλογα με την χρήση του.

Συνιστούμε προσοχή στον τρόπο αποθήκευσης.

Για την ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ

ΔΕΔΕΣ ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ
Χημικός Μηχανικός