

ΧΗΜΕΙΟ - ΔΕΔΕ

Αγ. Δημητρίου 6, Τ.Κ. 190 04

Σπάτα Αττικής



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: 23/12/15

ΑΡ.ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ AV113/R1116Q

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

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

Υπεύθυνος επικοινωνίας: κος Δέδες Αριστείδης

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

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

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

ΕΠΩΝΥΜΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ "ΕΛΑΙΝΟΝ"

ΚΩΔ. ΠΕΛΑΤΗ:

ΟΝΟΜΑ ΜΕΡΗΣ

ΧΡΟΝΟΛ. ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 2015

ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΚΟΡΩΝΕΙΚΟ

ΔΝ/ΣΗ

ΠΕΡΙΟΧΗ: ΔΙΑΒΟΛΙΤΣΙΟ

Τ/Κ-ΠΕΡΙΟΧΗ ΙΣΜΗΝΗΣ 14 , Ν.ΒΟΥΤΖΑΣ

ΒΙΟΛΟΓΙΚ ***

ΤΗΛ: 6944-513828

ΗΜ. ΛΗΞΗΣ: ****

ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΛΑΙΟΥ**ΟΡΙΑ (*)****ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ**

ΚΩΔΙΚΟΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ:

588

ΧΡΩΜΑ : Το υπό εξέταση δείγμα δεν είναι θολό και έχει χρώμα χρυσοπράσινο.

ΟΞΥΤΗΤΑ (% σε ελαικό οξύ)

0,13

≤0,8

Αριθμός Οξύτητας:

0,25

ΑΡΩΜΑ : Το δείγμα παρουσιάζει πολλά αρώματα φρουτώδη ευχάριστα φρέσκου/νέου καρπ (κλ:08)

K232:

1,339

≤2,5

K270:

0,105

≤0,22

ΓΕΥΣΗ : Το δείγμα εμφανίζει γευστικά χαρακτηριστικά που συνάδουν με την ανάλυση και τα λοιπά αρωματικά/χρωστικά χαρακτηριστικά.

Δέλτα - Κ

0,0005

≤0,01

Υπεροξειδ meqO₂/Kg

8,2

≤20

Έχει σώμα , χωρίς κάψιμο, έντονη επίγευση.

Md:

.=0

.=0

Mf:

>0

>0

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

ΜΟΝΑΔΕΣ
ΜΕΤΡΗΣΗΣΟΡΙΟ
ΑΝΙΧΝΕΥΣΗΣ

ΜΕΘΟΔΟΣ

ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΕΣ

248

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