



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΚΡΗΤΗΣ ΑΣΠ

SENSORY EVALUATION
LABORATORIE OF CRETE

ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΩΝ

TEST REPORT



Ποιότητα Plus ΚΟΙΝ.Σ.ΕΠ

Ημερομηνία/Date: **29/1/2025**

Αρ. Πιστοποιητικού/ Αρ. Δείγματος:
Test Report No. / Sample No: **901/1261**

Εκδόθηκε από :	Issued by:	Οργανοληπτικό Εργαστήριο Ελαιόλαδου της Ποιότητα Plus ΚΟΙΝ.Σ.ΕΠ` Τρία Μοναστήρια – 74100 Ρέθυμνο, Κρήτη Τηλ. 28310 86143, 2831200883, κιν: 6974939462 Φαξ : 2831 200738 e-mail: lab@oliveoiltastinglab.gr Olive oil Sensory Evaluation Laboratory of Quality Plus SCO Tria Monastiria, Rethymno, Crete, 74100 T. +3028310 86143, +30 2831200883, mob: +306974939462 F.+30 2831 200738 e-mail: lab@oliveoiltastinglab.gr
Πελάτης (Ονοματεπώνυμο και Διεύθυνση) :	Client (name and address)	SILVERGREEN ΕΕ ΕΠΙΣΚΟΠΗ ΡΕΘΥΜΝΟΥ ΤΗΛ: 6932845067 E-mail: vantaris@gmail.com
Ημερομηνία δειγματοληψίας:	Sampling date:	Δεν προσδιορίστηκε
Πρόσθετα στοιχεία δειγματοληψίας:	Additional sampling info:	Δειγματοληψία από τον πελάτη/sampling from the client
Ημερομηνία παραλαβής:	Delivery date:	23/1/2025
Παρατηρήσεις σχετικά με την κατάσταση του δείγματος κατά την παραλαβή:	Observations (comments) concerning the condition of the sample upon receipt:	Καλή / Good
Είδος δείγματος (κατά δήλωση αποστολέα):	Sample category (by customer declaration):	-
Συσκευασία:	Packaging:	Γυάλινη φιάλη / Glass bottle
Ονομασία δείγματος και άλλες ενδείξεις (συμφ. με την ετικέτα δείγματος ή δήλωση του πελάτη) :	Sample Brand Name and other indications (according to the label of the sample):	EFKRATO Extra Virgin Olive Oil L.348251 04/2026
Ημερομηνία Αξιολόγησης δείγματος:	Testing date:	27/1/2025

Η έκθεση δοκιμών δεν μπορεί να δημοσιευθεί ή/και να αναπαραχθεί εν όλω ή εν μέρει, χωρίς την γραπτή έγκριση του εργαστηρίου. This Test Report cannot be published and/or reproduced, in whole or in part, without the written approval of the laboratory.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΚΡΗΤΗΣ ΑΣΠ

SENSORY EVALUATION
LABORATORIE OF CRETE

ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΩΝ TEST REPORT



Ποιότητα Plus ΚΟΙΝ.Σ.ΕΠ

Ημερομηνία/Date: **29/1/2025**

Αρ. Πιστοποιητικού/ Αρ. Δείγματος: **901/1261**
Test Report No. / Sample No:

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΘΕΝΤΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ / SAMPLE TESTING RESULTS

ΕΙΔΟΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ και μονάδες μέτρησης	TYPE OF TEST & measurement units	Αποτελέσματα Results	Όρια της δηλωθείσας κατηγορίας σύμφωνα με τον κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό (ΕΕ) 2022/2014 <i>Limits of the declared category according to commission delegated regulation (EU) 2022/2104</i>	Μέθοδος Method
Οργανοληπτική αξιολόγηση	Organoleptic assessment			
Διάμεση τιμή φρουτώδους Mf	Median of fruitiness Mf	Mf = 5.9	Mf > 0	Μέθοδος /Method
Διάμεση τιμή ελαττώματος Md	Median of defect Md	Md = 0.0	Md = 0	COI/T.20/Doc. No.15
Διάμεση τιμή πικρού Mb*	Median of bitter Mb*	Mb = 3.6	-	όπως ισχύει / as in force
Διάμεση τιμή πικάντικου Mp*	Median of pungent Mp*	Mp = 4.0	-	

*Δίδονται μόνο όταν ζητούνται από τον πελάτη (*Given only if asked by the customer)

Κατάταξη :	Classification :
Το δείγμα, ως προς την οργανοληπτική του αξιολόγηση, κατατάσσεται στην κατηγορία: <u>ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</u> Σύμφωνα με το Παράρτημα Ι του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2022/2014 Σημείωση : Τα αποτελέσματα σχετίζονται αποκλειστικά με τα δείγματα προϊόντων όπως προσκομίστηκαν και υποβλήθηκαν στις δοκιμές.	The sample is classified, with regard to the organoleptic assessment in the category of <u>EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</u> According to the Annex I of the Commission delegated regulation (EU) 2022/2104 Note: The results are exclusively (only) related to the samples as submitted and tested.

Ελευθερία Γερμανάκη
Eleftheria Germanaki
Υπεύθυνη των οργανοληπτικών δοκιμών
Panel Supervisor



Η έκθεση δοκιμών δεν μπορεί να δημοσιευθεί ή/και να αναπαραχθεί εν όλω ή εν μέρει, χωρίς την γραπτή έγκριση του εργαστηρίου. This Test Report cannot be published and/or reproduced, in whole or in part, without the written approval of the laboratory.

E5.10-01/Edition 4.1 / Edition date 12-2-24



Σελίδα 2 από 2