



Ημερομηνία/Date: 19/2/2025		
Αρ. Πιστοποιητικού/ Αρ. Δείγματος: Test Report No. / Sample No: 913/1278		
Εκδόθηκε από :	<i>Issued by:</i>	<p>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</p> <p>..... 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</p>
Πελάτης (Ονοματεπώνυμο και Διεύθυνση) :	<i>Client (name and address)</i>	<p>Συνεταιρισμό εργαζομένων ΡοΤολο Τσουρουνιανά Κισσάμου ΤΗΛ: 6978005406 Email: welcome@potolo.gr</p>
Ημερομηνία δειγματοληψίας:	<i>Sampling date:</i>	Δεν προσδιορίστηκε
Πρόσθετα στοιχεία δειγματοληψίας:	<i>Additional sampling info:</i>	Δειγματοληψία από τον πελάτη/sampling from the client
Ημερομηνία παραλαβής:	<i>Delivery date:</i>	14/2/2025
Παρατηρήσεις σχετικά με την κατάσταση του δείγματος κατά την παραλαβή:	<i>Observations (comments) concerning the condition of the sample upon receipt:</i>	Καλή / Good
Είδος δείγματος (κατά δήλωση αποστολέα):	<i>Sample category (by customer declaration):</i>	PoTolo extra virgin olive oil 500ml
Συσκευασία:	<i>Packaging:</i>	Γυάλινη φιάλη / Glass bottle
Ονομασία δείγματος και άλλες ενδείξεις (συμφ. με την ετικέτα δείγματος ή δήλωση του πελάτη) :	<i>Sample Brand Name and other indications (according to the label of the sample):</i>	-
Ημερομηνία Αξιολόγησης δείγματος:	<i>Testing date:</i>	19/2/2025



Ημερομηνία/Date: **19/2/2025**

Αρ. Πιστοποιητικού/ Αρ. Δείγματος:
Test Report No. / Sample No: **913/1278**

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 Limits of the declared category according to commission delegated regulation (EU) 2022/2104	Μέθοδος Method
Οργανοληπτική αξιολόγηση	<i>Organoleptic assessment</i>			
Διάμεση τιμή φρουτώδους Mf	<i>Median of fruitiness Mf</i>	Mf = 4.3	Mf > 0	Μέθοδος /Method
Διάμεση τιμή ελαττώματος Md	<i>Median of defect Md</i>	Md = 0.0	Md = 0	COI/T.20/Doc. No.15
Διάμεση τιμή πικρού Mb*	<i>Median of bitter Mb*</i>	Mb = 3.5	-	όπως ισχύει / as in force
Διάμεση τιμή πικάντικου Mp*	<i>Median of pungent Mp*</i>	Mp = 3.8	-	

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

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

Ελευθερία Γερμανάκη
Eleftheria Germanaki
Υπεύθυνη των οργανοληπτικών δοκιμών
Panel Supervisor