



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΚΡΗΤΗΣ ΑΣΡ

SENSORY EVALUATION
LABORATORIE OF CRETE

ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΩΝ

TEST REPORT



Ποιότητα Plus ΚΟΙΝ.Σ.ΕΠ

Ημερομηνία/Date: 26/3/2025

Αρ. Πιστοποιητικού/ Αρ. Δείγματος:
Test Report No. / Sample No: 932/1303

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)

Α.Σ.Ο ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΔΗΜΟΥ ΒΙΑΝΝΟΥ

ΑΝΩ ΒΙΑΝΝΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

ΤΗΛ: 28950 22214

E-mail: info@bienna.gr

Ημερομηνία
δειγματοληψίας:

Sampling date:

Δεν προσδιορίστηκε

Πρόσθετα στοιχεία
δειγματοληψίας:

Additional sampling
info:

Δειγματοληψία από τον πελάτη/sampling from the client

Ημερομηνία παραλαβής:

Delivery date:

21/3/2025

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):

Δεξαμενή No 2

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):

-

Ημερομηνία
Αξιολόγησης δείγματος:

Testing date:

26/3/2025



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΚΡΗΤΗΣ ΑΣΡ

SENSORY EVALUATION
LABORATORIE OF CRETE

ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΩΝ

TEST REPORT



Ποιότητα Plus ΚΟΙΝ.Σ.ΕΠ

Ημερομηνία/Date: 26/3/2025

Αρ. Πιστοποιητικού/ Αρ. Δείγματος:
Test Report No. / Sample No: 932/1303

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 = 4.6	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 = 3.4	-	όπως ισχύει / as in force
Διάμεση τιμή πικάντικου Mp*	Median of pungent Mp*	Mp = 3.7	-	

*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: ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Σύμφωνα με το Παράρτημα I 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 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 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