

**ΕΚΘΕΣΗ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**  
**REPORT OF OLIVE OIL ANALYSIS**

**Κωδικός Ανάλυσης:**  
Code of analysis:

7LL0401020

**Προς:**  
To:

**ΛΑΣΚΑΡΙΔΗ ΕΙΡΗΝΗ**  
**LASKARID IRINI**

**Αρμόδιος**  
Representative:

**Διεύθυνση / Τηλέφωνο:**  
Address:

Κοντιάς Λήμνος - 6947009328  
Limno, Greece

**Περιγραφή Δείγματος:**  
Sample Description:

**ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ\_No 1**  
**OLIVE OIL\_No 1**

**Ημ/νία Παραλαβής:**  
Date of sample receipt:

23/10/2020

**Κατάσταση Δείγματος - Ποσότητα:**  
Condition of sample - quantity:

Κανονική (Regular)

**Ημ/νία ανάλυσης:**  
Date of analysis:

23/10/2020

**Διεξαγωγή αναλύσεων:**  
The analysis took place at:

Εργαστήριο CADMION  
CADMION Laboratory

Αξιότιμοι κύριοι,

Οφείλουμε να σας ενημερώσουμε ότι το ανωτέρω δείγμα λαδιού που παραλάβαμε στο εργαστήριό μας αναλύθηκε χημικά σύμφωνα με τις επίσημες μεθόδους, όπως αυτές περιγράφονται στον κανονισμό της Ε.Ε. 61/2011.

Τα όρια τιμών για την ποιοτική κατάταξη του λαδιού έχουν καθοριστεί από τον προαναφερθέντα κανονισμό.

Ακολουθούν πίνακες με τα αναλυτικά στοιχεία του ελέγχου καθώς και την ποιοτική κατάταξη του ελαιολάδου.

Dear Sirs,

We would like to inform you, that the above sample of oil we have received, was chemically analyzed according to the regulation 61/2011 of the E.U.

The limits that define the quality of the oil are determined by the E.U. regulation 61/2011.

Tables follow with the control data in detail.


**Η διεύθυνση του εργαστηρίου**  
The manager of the laboratory

**Γιάννης Λίγκας - CEO**  
Yannis Ligas - CEO

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ**  
**RESULTS TABLE**


| ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ<br><i>Parameter</i>                | ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ<br><i>Results</i> | ΜΟΝΑΔΕΣ<br><i>Units</i> | ΟΡΙΑ ΤΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΥΠΟ<br>ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ<br><i>Maximum limits for the oil's type</i> | ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ<br><i>Method of Analysis</i> |
|---|--------------------------------|-------------------------|---|---|
| K 232   | 1.55                           |                         | < 2.50  | EU Reg 2568/91                                |
| K 270   | 0.13                           |                         | < 0.22  | EU Reg 2568/91                                |
| ΔΚ  | -0.011                         |                         | < 0.010   | EU Reg 2568/91                                |
| Οξύτητα<br><i>Acidity</i>                     | 0.30                           | %                       | < 0.80  | EU Reg 2568/91                                |
| Αριθμός Υπεροξειδίων<br><i>Peroxide Value</i> | 4.8                            | meq O <sub>2</sub> /Kg  | < 20.0  | EU Reg 2568/91                                |

**ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**  
**OIL QUALITY CLASSIFICATION**

| ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ<br>ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ<br><i>Quality Category</i>                                       | Εξαιρετικό παρθένο<br>ελαιόλαδο<br><i>Extra virgin olive oil</i>                    | Παρθένο ελαιόλαδο<br><i>Virgin olive oil</i> | Ελαιόλαδο λαμπάντε<br><i>Lampante olive oil</i> |
|--|---|--|---|
| Το ελαιόλαδό σας<br>ανήκει στην κατηγορία:<br><i>Your oil sorts at the<br/>category:</i> |  |  |   |

**ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**  
**OIL QUALITY CLASSIFICATION**

| ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ<br><i>Parameter</i>     | ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ<br><i>Results</i> | ΜΟΝΑΔΕΣ<br><i>Units</i> | ΟΡΙΑ ΤΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΥΠΟ<br>ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ<br><i>Maximum limits for the oil's type</i> | ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ<br><i>Method of Analysis</i> |
|------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|---|---|
| Πολυφαινόλες<br><i>Polyphenols</i> | 606                            | mg/kg                   |   | COI/T.20/Doc No 29                            |

| ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ<br>ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ<br><i>Quality Category</i>                                       | Εξαιρετικό παρθένο<br>ελαιόλαδο<br><i>Extra virgin olive oil</i>                    | Παρθένο ελαιόλαδο<br><i>Virgin olive oil</i> | Ελαιόλαδο λαμπάντε<br><i>Lampante olive oil</i> |
|--|---|--|---|
| Το ελαιόλαδό σας<br>ανήκει στην κατηγορία:<br><i>Your oil sorts at the<br/>category:</i> |  |  |   |