

(- Deutsche Übersetzung -)

Testbericht

Labor: Multichrom.lab Experten für chemische und chemische sensorische Öltests

Erfahrung in der Prüfung von Olivenöl
seit 1993

Registration Number: 7833701000

Datum: 19. Februar 2024

DATEN: Olivenöl extra natives Griechenland Nr.7 Direkt vom Bauern aus Kreta

Analysenergebnisse der untersuchten Probe

Analyse und Maßeinheiten	Methode	Einheit	Ergebnis	Limit
Freie Säure (% der Ölsäure)	COI/T.20/DOC.34/Rev. 1 – 2017	%	0,45	≤ 0,80
K-Koeffizienten	COI/T.20/DOC.19/Rev.5/2019			
K268			0,156	≤ 0,22
K232			1,943	≤ 2,50
DK			-0,002	≤ 0,01
Peroxidwert (meq O ₂ /kg)	COI/T.20/DOC.35/Rev.1/2017	meqO ₂ /kg	8,2	≤20,0
Sensoriktest	Internal			
Sensorische Bewertung (Medianwerte)	COI/T.20/Doc.No15/Rev.10/2018			
Median defekt (Md):			Md = 0,0	= 0,0
Median fruchtig (MF):			MF = 3,1	> 0,0
Median bitter (Mb):			Mb = 3,0	
Median scharf (Mp):			Mp = 3,4	

Aufgrund der oben genannten Eigenschaften und gemäß E.U. Reg. 2104/2022 wird die Probe in die Kategorie **EXTRA NATIVES OLIVENÖL** eingestuft.

PRESSUNG: Erste Kaltpressung

ÖLKATEGORIE:

Erste Güteklasse direkt aus Oliven, ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen

OLIVENSORTE: ausschließlich Koroneiko



CERTIFICATE OF ANALYSIS no: H-6141

Date of issue: 20/2/2024

CUSTOMER: XIDAS GARDEN

PHONE : 6972600641

MULTICHROM.LAB CODE No : H-6141

Date of analysis (from): 19/2/2024

COMMODITY ACCORDING TO

(to): 20/2/2024

CUSTOMER: EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

RECEIVING DATE: 19/2/2024

SAMPLE CONDITION: NORMAL

SEALS: None

SAMPLING BY: CUSTOMER

DATA: Olivenol extra natives Griechenland Nr.7 Direkt vom Bauern aus Kreta 25 TN

RESULTS

Determination	Method	Unit	Result	Limit ¹
Free fatty acid content (as oleic acid)	COI/T.20/DOC.34/Rev. 1 – 2017	%	0,45	≤ 0,80
K Coefficients	COI/T.20/DOC.19/Re v.5/2019	-	-	-
K268		-	0,156	≤ 0,22
K232		-	1,943	≤ 2,50
DK		-	-0,002	≤ 0,01
Peroxide Value	COI/T.20/DOC.35/Re v.1/2017	meqO ₂ /kg	8,2	≤20,0


Dimitrios Salivaras

Deputy Laboratory Director


Emmanuel Fafoutakis

Laboratory Supervisor

The above results concern only the sample we examined.

Partial reproduction is prohibited without the written permission of multichrom.lab.

n.d. - not detected.

¹Limits according to: EU 2104/2022 as in force today,



Tests
certification no.632-6



CERTIFICATE OF ORGANOLEPTIC ASSESSMENT No: H-6141-s

Date of issue: 28/2/2024

CUSTOMER: XIDAS GARDEN

PHONE: 6972600641

MULTICHROM.LAB CODE No : H-6141

Date of analysis (from): 19/2/2024

COMMODITY ACCORDING TO

(to): 28/2/2024

CUSTOMER: EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

SAMPLE CONDITION: NORMAL

RECEIVING DATE: 19/2/2024

SAMPLING BY: CUSTOMER

SEALS: None

DATA: Olivenol extra natives Griechenland Nr.7 Direkt vom Bauern aus Kreta 25 TN

RESULTS

Determination	Method	Unit	Result	Limit ¹
Sensory Evaluation	Internal	-	-	-
Sensory Evaluation (Median Values)	COI/T.20/Doc.No15/ Rev.10/2018	-	-	-
Defects (Md)			0,0	= 0
Fruitiness (Mf)			3,1	> 0
Bitter			3,0	-
Pungent			3,4	-

From the above characteristics and according to E.U. Reg. 2104/2022 the sample is classified in the category of Extra Virgin Olive Oil.


Emmanuel Fafoutakis
Laboratory Supervisor