



ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ

ΦΥΛΛΟΔΙΑΓΝΩΣΤΙΚΕΣ
ΕΔΑΦΟΛΟΓΙΚΕΣ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΚΑΡΠΩΝ
ΝΗΜΑΤΩΔΕΙΣ

ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΥΔΑΤΟΣ, ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΠΟΣΙΜΑ ΝΕΡΑ
ΓΕΩΤΡΗΣΕΩΝ
ΔΙΚΤΥΩΝ ΥΔΡΕΥΣΗΣ
ΑΡΔΕΥΤΙΚΑ ΝΕΡΑ
ΥΔΡΟΠΟΝΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΙΕΣ
ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΙ

ΑΓΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ, ΣΚΑΛΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ ΤΗΛ: 27350-23871 EMAIL : INFO@ENVIROLABS.GR
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΕΩΠΟΝΟΣ : ΓΙΑΝΝΙΟΣ.Δ.ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

www.envirolabs.gr

The present certificate can be reproduced as it is and not as a part without the laboratory agreement. Samples are stored for 1 month from the mentioned date of analysis in a specific place of humidity , temperature , light.

START OF CERTIFICATE ANALYSIS

ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΛΑΔΙΟΥ / OLIVE OIL ANALYSIS

S.C : ΑΛ-5-49-19

I.D: ΜΑΡΑΒΕΛΙΑ ΧΡΥΣΟΥΛΑ / MARAVELIA CHRYSOULA

Κωδικός Δείγματος / Sample labeling : Μαλαξη 23'/20λεπτα/23C^o - mix23' / 20min/23 C^o

ADDRESS : Νεάπολη Λακωνίας / NEAPOLI - LAKONIAS

Date of issue : 25/1/2019

Incoming Date : 24/1/2019

Sample taken from: Owner

Bottle of : PET 0.5 lt.

Oil analysis for:

	SAMPLE RESULT	LIMITS (1)	MEASUREMENT UNITS
Acidity (%as oleicacid)	0,26	M 0,80	% g/100gr
K 270	0,095	M 0,220	-
K 232	1,605	M2,500	-
D.K	-0,003	M 0,010	-
Peroxid value	6,35	M 20,00	Meq O ₂ /Kg

END OF CERTIFICATE ANALYSIS

CONCLUSION : (1) Regulation EU 1989-2003 on extra virgin olive oil.

OPINION: The sample is characterized as: Physiologic for Extra virgin olive oil according the regulation of 2568/91 of EEC, (with later changes and additions) for the above measurements.