χημείο
Καραγγελής Γιώργος
Εθνάρχου Μακαρίου 3,Μεσσήνη
Τηλ: 27220 24929
Site: www.karagelis.gr
Email: chemkarag@gmail.com

ΚΑΡΑΓΓΕΛΗΣ

Name: Taste of Koroni
Harvest Date: 14.10.2026
Date of Analyses: 20.10.2026
Sample: 500ml
Product: : Taste of Koroni Olivenöl nativ extra hoher Polyphenol
Olive variety: Koroneiki
LOT No.: 141026

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
OIL CHEMICAL ANALYSIS
U.V. ANALYSIS

Παράμετρος *(Parameter)*	*Μέτρηση* *(Measurement)*	*Μονάδες* *(units)*	*Όρια* *(limits)* (για εξαιρετικό παρθένο)
Εξασθένιση του φωτός στα 232nm (Light decay at 232nm) K_{232}	*1,60*	-	*2,50*
Εξασθένιση του φωτός στα 270nm (Light decay at 270nm) K_{270}	*0,143*	-	*0,220*
DK ΔK	*-0,00034*	-	*0,01*
Αριθμός Υπεροξειδίων (Peroxide value)	*4,1*	*meq O_2/Kgr*	*20*
Οξύτητα(Acidity)	*0,269*	*% ελαϊκό οξύ % oleic acid*	*0,800*
Δείκτης Διάθλασης (Refractive index)	*1,4683*	-	*1,4677-1,4705*

-Το ελαιόλαδο χαρακτηρίζεται :«εξαιρετικό παρθένο»

-The oil is extra virgin (CEE 2568/91)

*Η παραπάνω ανάλυση έγινε σε δείγμα που προσκόμισε στο εργαστήριο ο ενδιαφερόμενος

*The above analysis was done on a sample presented to the laboratory by the interested

Ο χημικός

ΧΗΜΕΙΟ
ΚΑΡΑΓΓΕΛΗΣ Α. ΓΕΩΡΓΙΟΣ
Χημικός - Οινολόγος
Εθν. Μακαρίου 3 - Μεσσήνη
ΑΦΜ: 9[illegible]2297 ΔΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΤΗΛ. 27220 24929