



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


ΚΑΡΑΓΓΕΛΗΣ

Όνομα (Name) : Marc Mayer Taste of Koroni
Διεύθυνση (Address) : Muhe str 26-Stuyttgart
Τηλέφωνο(Phone) :
Ημ/νία (Date) : 15/11/2022
Δείγμα (Sample) :
Κ.Δ (Code Number): Θ8

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
OIL CHEMICAL ANALYSIS
U.V. ANALYSIS

Παράμετρος (Parameter)	Μέτρηση (Measurement)	Μονάδες (units)	Όρια (limits) <small>(για εξαιρετικό παρθένο)</small>
Εξασθένιση του φωτός στα 232nm (Light decay at 232nm) K₂₃₂	1,64	-	2,50
Εξασθένιση του φωτός στα 270nm (Light decay at 270nm) K₂₇₀	0,139	-	0,220
DK ΔK	-0,00032	-	0,01
Αριθμός Υπεροξειδίων (Peroxide value)	4,78	meq O ₂ /Kgr	20
Οξύτητα(Acidity)	0,324	% ελαιικό οξύ % oleic acid	0,800
Δείκτης Διάθλασης (Refractive index)	1,4684	-	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


ΧΗΜΕΙΟ
ΚΑΡΑΓΓΕΛΗΣ Γ. ΓΕΩΡΓΙΟΣ
Εθνάρχου Μακαρίου 3, Μεσσήνη
Τηλ: 27220 24929
Site: www.karagelis.gr
Email: chemkarag@gmail.com
Ο χημικός