



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

ΚΑΡΑΓΓΕΛΗΣ

Όνομα (Name) : Taste of Koroni / Marc Mayer
Διεύθυνση (Address) : Mühlstraße 26-Stuttgart, Germany
Τηλέφωνο(Phone) :
Ημ/νία (Date) : 15/11/2021
Δείγμα (Sample) : 1
Κ.Δ (Code Number): I3

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) K₂₃₂	1,51	-	2,50
Εξασθένιση του φωτός στα 270nm (Light decay at 270nm) K₂₇₀	0,132	-	0,220
DK ΔK	-0,00034	-	0,01
Αριθμός Υπεροξειδίων (Peroxide value)	5,69	meq O ₂ /Kgr	20
Οξύτητα(Acidity)	0,205	% ελαϊκό οξύ % oleic acid	0,800
Δείκτης Διάθλασης (Refractive index)	1,4685	-	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
Λ. ΓΕΩΡΓΙΟΣ
ΚΑΡΑΓΓΕΛΗΣ Α. ΓΕΩΡΓΙΟΣ
Χημικός Οινολόγος
Εθν. Μακαρίου 3 - Μεσσήνη
Τηλ: 096762207 ΔΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΤΗΛ. 27220 24929