

Heraklion, 13/04/2023

BERICHT ÜBER DIE CHEMISCHE ANALYSE / CHEMICAL ANALYSIS REPORT

PROBENCODE/SAMPLE CODE: 23237

KLIENT/CLIENT	KROUSSOS THE TASTE OF CRETE, GRIGORAKIS MICHAEL
Probe/Sample	Kroussos Natives Olivenöl Extra LOT080323 MHD
Stichprobenbeauftragter/Sampler	Klient/Client
Probeneingang/ Date of sample received	11/04/2023
Ende der Analyse/End of analysis	12/04/2023

TEST ERGEBNISSE / TEST RESULTS

Parameter	Ergebnisse/Results	Einheiten/Units	Grenzwerte ¹ /Limits	Methode/Method
Saeuregehalt (Oel Saeure) /Acidity	0.28	% Ölsäure (w/w)	≤ 0.80	COI/T.20/Doc. No 34
K ₂₆₈	0.121		≤ 0.220	COI/T.20/Doc. No 19
K ₂₃₂	1.819		≤ 2.500	COI/T.20/Doc. No 19
ΔK	-0.0020		≤ 0.01	COI/T.20/Doc. No 19
Peroxidwert/ Peroxide value	10.92	mEq O ₂ /Kg	≤ 20	COI/T.20/Doc. No 35

¹ Grenzwerte gemäß EU 2022/2104, wie sie für natives Olivenöl extra gelten./ Limits according to EE 2022/2104 as in force concerning extra virgin olive oil.

Parameter	Ergebnisse/Results	Einheiten/Units	Methode/Method
Gesamtpolyphenole(als Gallussäure)/ Total polyphenols(as gallic acid)	283	mg/kg	intern (photometrisch)/ internal (photometric)

Die oben durchgeführte Analyse zeigte, dass die Probe von Olivenöl der Klassifikation Extra Virgin (Natives Olivenöl extra) entspricht.

The analysis carried out above showed that the sample of olive oil corresponds to the classification Extra Virgin (extra virgin olive oil).

Aromen erkannt/Aromas Detected:

- grüne Blätter/green leaves
- grüne Mandeln/green almonds
- Blumen/flowers
- Banane/banana

DER DIREKTOR

The manager of the laboratory



NIKOS FAKOURELIS CHEMIKER M.Sc.

Nikos Fakourelis Chemist M.Sc.