

EXTRA VIRGIN OLIVEN OEL ZERTIFIKAT

Produkt: Natives Olivenoel extra
Verkaeufner: KYRIAKAKIS MATTHAIOS

Fuer jeden Interessenten

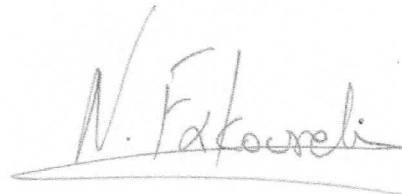
Die oben aufgefuehrte versiegelte Probe von Extra Virgin Olivenoel, wurde in unserem Labor gemaess den EU-Richtlinien 2568/91 und 1989/2003 analysiert

CHEMISCHE ANALYSE

	Probe	Grenzwerte gemass EU-Richtllnien 2
Saeuregehalt (Oel Saeure)	0.52	≤ 0.80
Spektrometrische Werte(U.V) K ₂₇₀ K ₂₃₂ ΔK	0,132	≤ 0.220
	1,720	≤ 2.500
	-0,0034	≤ 0.01
Peroxidenzahl	9,00	≤ 20

Die oben durchgefuehrte Analyse zeigte, dass die Probe von Olivenoel der Klassifikation Extra Virgin (Natives Olivenoel extra) entspricht. Die uebrigre chemische Analyse entspricht den EU-Richtlinien 2568/91 und 1989/2003.

Der Direktor



Nikos Fakourelis
Chemiker M.S.c