



| | |
|--|--|
| <p>ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ</p> <p>ΦΥΛΛΟΔΙΑΤΗΝΟΥΣΤΙΚΕΣ ΕΔΑΦΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΡΠΩΝ ΝΗΜΑΤΩΔΕΙΣ</p> | <p>ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΥΔΑΤΟΣ, ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ</p> <p>ΠΟΣΙΜΑ ΝΕΡΑ ΓΕΩΤΡΗΣΕΩΝ ΔΙΚΤΥΩΝ ΥΔΡΕΥΣΗΣ ΑΡΔΕΥΤΙΚΑ ΝΕΡΑ ΥΔΡΟΠΟΝΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΙ</p> |
| <p>ΑΓΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ, ΙΚΑΛΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ ΤΗΛ: 27350-23871 EMAIL: INFO@ENVIROLABS.GR ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΕΩΠΟΝΟΣ: ΓΙΑΝΝΙΟΣ Δ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ www.envirolabs.gr</p> | |

The present certificate can be reproduced as it is and not as a part without the laboratory agreement. Samples are stored for 1 month from the mentioned date of analysis in a specific place of humidity, temperature, light.

START OF CERTIFICATE ANALYSIS

CHEMICAL ANALYSIS.

S.C : AD-5-08-17
I.D: SCARVELIS KARMEN
Sample labeling : NO - 2
ADDRESS : MANI - LAKONIAS
Date of issue : 27/12/2017
Incoming Date : 27/12/2017
Sample taken from: Owner
Bottle of: PET 0.25 lt.
Oil analysis for:

| | SAMPLE RESULT | LIMITS (1) | MEASUREMENT UNITS |
|----------------------------|---------------|------------|------------------------|
| Acidity (%as oleicacid) | 0,19 | M 0,80 | % g/100gr |
| K 270 | 0,145 | M 0,220 | - |
| K 232 | 1,580 | M2,500 | - |
| D.K | -0,006 | M 0,010 | - |
| Peroxid value | 4,50 | M 20,00 | Meq O ₂ /Kg |

END OF CERTIFICATE ANALYSIS

ΓΕΩΡΓΙΟΣ Δ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
 ΕΠΙΣΤΗΡΙΟ ΕΚΔΟΣΜΕΝΗΣ
 ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ
 ΑΡ. ΑΔΕΙΑΣ: 114591
 ΑΦΜ: 032627900 ΔΟΥ ΠΕΡΑΛΙΑΣ
 ΑΓ. ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΣΚΙΑΔΑΣ - ΛΑΚΩΝΙΑΣ
 ΤΗΛ: 27350 - 23871

CONCLUSION : (1) Regulation EU 1989-2003 on extra virgin olive oil.
OPINION: The sample is characterized as: Physiologic for Extra virgin olive oil according the regulation of 2568/91 of EEC, (with later changes and additions) for the above measurements.