

Determination	Units	Result	Limit ¹	Method of Analysis
Acidity 酸價	% w/w oleic acid	0.29	M 0.8	EEC 2568/91 Annex II ²
Absorbance in UV 紫外線吸光度				
K ₂₇₀	-	0.137	M 0.22	EEC 2568/91 Annex IX ²
K ₂₃₂	-	1.942	M 2.50	EEC 2568/91 Annex IX ²
Δ _k	-	-0.002	M 0.01	EEC 2568/91 Annex IX (mod.) ²
Peroxide Value 過氧化價	meq O ₂ /kg	8.4	M 20	EEC 2568/91 Annex III ²

¹Analytical data within limits of E.U. regulation 2568/91 for Extra Virgin Olive Oil as amended and valid.

(M: Maximum)

**『國際橄欖油協會及歐盟』針對特級初榨橄欖油訂定的標準，
下列3項皆需符合標準，缺一不可，3項皆通過才能稱之為『特級初榨橄欖油』**

1. 酸價：

代表游離脂肪酸含量，數值越低，油品越不容易氧化變質。

2. 過氧化價：

代表油品的新鮮度。

3. 紫外線吸光度 (K₂₇₀、K₂₃₂、Delta K)：

驗證油品品質的重要關鍵，市面上許多『假』特級初榨橄欖油皆添加精緻油及化合物去達成前兩項標準，唯此項數值無法造假，一驗就知真假。

DATE OF ISSUE: 24/08/2021

On behalf of the laboratory

