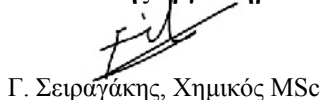
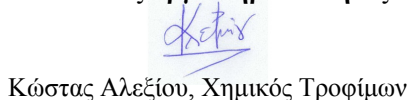


ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΗΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ		Αρ. Πιστοποιητικού : 5424-GR01068319-24-02
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Γ. ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ		Αρ. Αντιγράφου : 4
ΑΛΙΒΕΡΙ ΕΥΒΟΙΑΣ, 34500, ΑΛΙΒΕΡΙ,		Ημ/νία Παραλαβής Δείγμ. : 22/10/2024
Υπόψιν: ΕΜΠΟΡΙΑ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ		Ημ/νία Έναρξης Ανάλυσης : 22/10/2024
		Ημ/νία Ολοκ/σης Ανάλυσης : 14/11/2024
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ		
Κωδικός : 5424-GR01068319-24	Αρ. Εντολής : 190319	
Κατηγορία : Fats & Oils		
Επισημάνση : ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ:		
15/10/2024 ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΡΟΥΜΠΙΑ		
		ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ
		Λήψη από : Πελάτης (Client)
		Κατάσταση : Αποδεκτή (Acceptable)
		Συσκευασία : Περίεκτης (container) > 100g
		Συντήρηση : Ψυγείο (Refrigerator)

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Παράμετροι Ανάλυσης	Αποτέλεσμα	Μονάδες Μέτρησης	Όριο Ανίχνευσης (DL)	Μέθοδος	Σχόλιο	Όρια
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ						
Διάμεση τιμή του φρουτώδους (Mf)	4.5		-	Καν. EOK 2568/91	2	Mf > 0
Διάμεση τιμή πικρό (Mb)	4.4		-	Καν. EOK 2568/91	2	
Διάμεση τιμή πικάντικο (Ms)	4.4		-	Καν. EOK 2568/91	2	
Διάμεση τιμή του ελαττώματος (Md)	0		-	Καν. EOK 2568/91	2	Md = 0
Μυριστικό οξύ (C14:0)	<DL	% of total fat	0.02	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)	3	< 0.05
Παλμιτικό οξύ (C16:0)	12.4	% of total fat	0.05	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		7.50 - 20.00
Παλμιτελαϊκό οξύ (C16:1)	0.8	% of total fat	0.05	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		0.30 - 3.50
Δεκαεπτανικό οξύ (C17:0)	0.1	% of total fat	0.05	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		< 0.30
cis-10-Δεκαεπτενοϊκό οξύ (C17:1)	0.1	% of total fat	0.02	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		< 0.30
Στεατικό οξύ (C18:0)	2.6	% of total fat	0.05	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		0.50 - 5.00
Ελαϊκό οξύ (C18:1)	65.8	% of total fat	0.05	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		55.00 - 83.00
Λινελαϊκό οξύ (LA) (C18:2)	15.1	% of total fat	0.05	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		3.50 - 21.00
Αραχιδικό οξύ (C20:0)	0.5	% of total fat	0.05	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		< 0.60
Λινολενικό οξύ (ALA-C18:3)	0.7	% of total fat	0.05	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		< 1.00

Διευθυντής Εργαστηρίου

Γ. Σεिरαγάκης, Χημικός MSc
Υπεύθυνος Εργαστηρίου Αθήνας

Κώστας Αλεξίου, Χημικός Τροφίμων
Τεχνικός Υπεύθυνος

Δρ Γ. Ε. Μηλιάδης, Χημικός

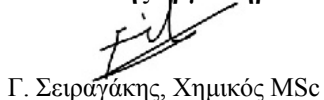
Η παρούσα έκθεση αφορά μόνο τα δείγματα, που παραδόθηκαν προς ανάλυση και δεν αποτελεί έγκριση ή πιστοποίηση του προϊόντος από την TÜV AUSTRIA Labs (ή άλλο σχετιζόμενο Φορέα/Όργανισμό). Απαγορεύεται η τροποποίηση ή η μερική αναπαραγωγή της Έκθεσης, χωρίς γραπτή έγκριση της διεύθυνσης του εργαστηρίου (επιτρέπεται μόνο η πλήρης αναπαραγωγή της).

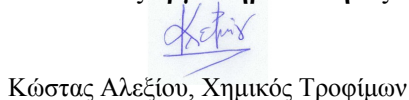
E330-1 - Αρ. Πιστοποιητικού: **5424-GR01068319-24-02** - Αρ. Αντιγράφου: **4** - **ΤΕΛΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΕΚΘΕΣΗΣ**

ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΗΣ

Συνέχεια από προηγούμενη σελίδα

Παράμετροι Ανάλυσης	Αποτέλεσμα	Μονάδες Μέτρησης	Όριο Ανίχνευσης (DL)	Μέθοδος	Σχόλιο	Όρια
Εικοσενικό οξύ (Γαδολεϊκό, C20:1)	0.2	% of total fat	0.05	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		< 0.40
Βεχενικό οξύ (C22:0)	0.1	% of total fat	0.05	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		< 0.20
Ερουκικό οξύ (C22:1)	<DL	% of total fat	0.05	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		(-)
Λιγνοκηρικό οξύ (C24:0)	0.1	% of total fat	0.05	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		< 0.20
Ελαϊδικό οξύ (trans Ελαϊκό-C18:1t)	<DL	% of total fat	0.02	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		< 0.20
trans Λινελαϊκό (C18:2T)	<DL	% of total fat	0.02	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		< 0.30
trans Λινολενικό(C18:3T) acid	<DL	% of total fat	0.02	International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)		
ελαϊκανθάλη & ελαιασίνη	1350	mg/Kg	10	HPLC	2	
Προσδιορισμός πολυφαινόλων (εκφρασμένων ως τυροσόλη)	660	mg/Kg	40	International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29		
Τοκοφερόλες (ολικές)	171	mg/Kg	1	HPLC	1	
Προφίλ Πολυφαινόλων						
Hydroxy-tyrosol (3,4 DHPEA)	<DL	mg/Kg	3	International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29	2	
Tyrosol (p, HPEA)	<DL	mg/Kg	3	International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29	2	
Dialdehydic form of decarboxymethyl oleuropein aglycon (3,4 DHPEH-EDA)	87.6	mg/Kg	3	International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29	2	
Dialdehydic form of decarboxymethyl ligstroside aglycon (p, HPEA-EDA)	47.4	mg/Kg	3	International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29	2	
Lignans	<DL	mg/Kg	3	International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29	2	
Oleuropein aglycon (3,4 DHPEA-EA)	82.4	mg/Kg	3	International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29	2	
Ligstroside aglycon (p, HPEA-EA)	23.0	mg/Kg	3	International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29	2	
1 acetyl-pinoresinol	<DL	mg/Kg	3	International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29	2	
Αριθμός Υπεροξειδίων	5.8	mEq O2/kg	0.31	Εσωτερική μέθοδος (O 1023A), βασισμένη στο American Oil Chemists' Society, Official method Cd 8-53, 2009		< 20.0

Διευθυντής Εργαστηρίου

Γ. Σειραγάκης, Χημικός MSc

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Αθήνας

Κώστας Αλεξίου, Χημικός Τροφίμων

Τεχνικός Υπεύθυνος

Δρ Γ. Ε. Μηλιάδης, Χημικός

ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΗΣ

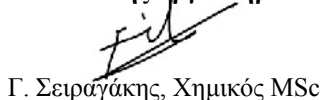
Συνέχεια από προηγούμενη σελίδα

Παράμετροι Ανάλυσης	Αποτέλεσμα	Μονάδες Μέτρησης	Όριο Ανίχνευσης (DL)	Μέθοδος	Σχόλιο	Όρια
Οξύτητα	0.47	% (w/w)	0.04	O 1014A In house method based on American Oil Chemists Society, Official method Ca 5a-40, 1997		< 0.80
Ειδικός Συντελεστής Απορρόφησης (ΔΚ)	0.017	-	-	Καν. EOK 2568/91		< 0.010
Συντελεστής Απορρόφησης για λ=232 nm (K 232)	2.13	-	-	Καν. EOK 2568/91		< 2.500
Συντελεστής Απορρόφησης για λ=270 nm (K 270)	0.213	-	-	Καν. EOK 2568/91		< 0.220

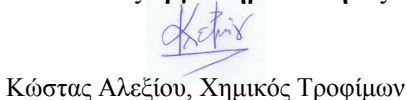
1: δοκιμή από συνεργαζόμενο εργαστήριο εκτός του πεδίου διαπίστευσης του. 2: εκτός πεδίου διαπίστευσης. 3: δοκιμή από συνεργαζόμενο εργαστήριο εντός του πεδίου διαπίστευσης του.

Οι πολυφαινόλες ελαιόλαδου συμβάλλουν στην προστασία των λιπιδίων του αίματος από το οξειδωτικό στρες

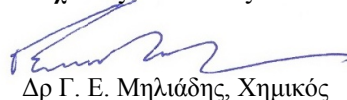
Ο ισχυρισμός μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το ελαιόλαδο το οποίο περιέχει τουλάχιστον 5 mg υδροξυτυροσόλης και παραγώγων της (π.χ. σύμπλοκο ελαιοευρωπαίνης και τυροσόλης) ανά 20 g ελαιόλαδου. Βρέθηκαν 13.2 mg/20g. Για να χρησιμοποιηθεί ο ισχυρισμός αυτός, θα πρέπει να παρέχεται στον καταναλωτή η πληροφορία ότι τα ευεργετικά αποτελέσματα εξασφαλίζονται με την ημερήσια πρόσληψη 20 g ελαιόλαδου.

Διευθυντής Εργαστηρίου


Γ. Σεραγάκης, Χημικός MSc

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Αθήνας


Κώστας Αλεξίου, Χημικός Τροφίμων

Τεχνικός Υπεύθυνος


Δρ Γ. Ε. Μηλιάδης, Χημικός