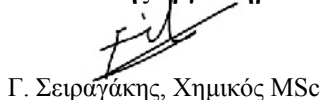
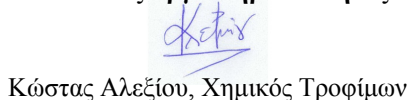


## ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΗΣ

|                                                          |                             |                                                     |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ</b>                                   |                             | Αρ. Πιστοποιητικού : <b>5424-GR01069433-24-02</b>   |
| <b>ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Γ. ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ</b>                           |                             | Αρ. Αντιγράφου : <b>2</b>                           |
| <b>ΑΛΙΒΕΡΙ ΕΥΒΟΙΑΣ, 34500, ΑΛΙΒΕΡΙ,</b>                  |                             | Ημ/νία Παραλαβής Δείγμ. : <b>08/11/2024</b>         |
| <b>Υπόψιν: ΕΜΠΟΡΙΑ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ</b>                  |                             | Ημ/νία Έναρξης Ανάλυσης : <b>08/11/2024</b>         |
|                                                          |                             | Ημ/νία Ολοκ/σης Ανάλυσης : <b>14/11/2024</b>        |
| <b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ</b>                                |                             |                                                     |
| Κωδικός : <b>5424-GR01069433-24</b>                      | Αρ. Εντολής : <b>191648</b> |                                                     |
| Κατηγορία : <b>Fats &amp; Oils</b>                       |                             |                                                     |
| Επισήμανση : <b>ΔΕΙΓΜΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΟΡΟΝΕΪΚΗ</b> |                             |                                                     |
| <b>ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ: 05-11-2024 ΕΛΑΙΟΠΟΙΗΣΗ 05-11-2024</b>      |                             |                                                     |
|                                                          |                             | <b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ</b>                      |
|                                                          |                             | Λήψη από : <b>Πελάτης (Client)</b>                  |
|                                                          |                             | Κατάσταση : <b>Αποδεκτή (Acceptable)</b>            |
|                                                          |                             | Συσκευασία : <b>Περίεκτης (container) &gt; 100g</b> |
|                                                          |                             | Συντήρηση : <b>Ψυγείο (Refrigerator)</b>            |

## ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

| Παράμετροι Ανάλυσης               | Αποτέλεσμα    | Μονάδες Μέτρησης | Όριο Ανίχνευσης (DL) | Μέθοδος                                                       | Σχόλιο | Όρια          |
|-----------------------------------|---------------|------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------|--------|---------------|
| <b>ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ</b>     |               |                  |                      |                                                               |        |               |
| Διάμεση τιμή του φρουτώδους (Mf)  | <b>4.9</b>    |                  | -                    | Καν. EOK 2568/91                                              | 2      | Mf > 0        |
| Διάμεση τιμή πικρό (Mb)           | <b>4.1</b>    |                  | -                    | Καν. EOK 2568/91                                              | 2      |               |
| Διάμεση τιμή πικάντικο (Ms)       | <b>4.0</b>    |                  | -                    | Καν. EOK 2568/91                                              | 2      |               |
| Διάμεση τιμή του ελαττώματος (Md) | <b>0</b>      |                  | -                    | Καν. EOK 2568/91                                              | 2      | Md = 0        |
| Μυριστικό οξύ (C14:0)             | <b>&lt;DL</b> | % of total fat   | 0.02                 | International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID) | 3      | < 0.05        |
| Παλμιτικό οξύ (C16:0)             | <b>11.2</b>   | % of total fat   | 0.05                 | International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID) | 3      | 7.50 - 20.00  |
| Παλμιτελαϊκό οξύ (C16:1)          | <b>0.7</b>    | % of total fat   | 0.05                 | International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID) | 3      | 0.30 - 3.50   |
| Δεκαεπτανικό οξύ (C17:0)          | <b>0.1</b>    | % of total fat   | 0.05                 | International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID) | 3      | < 0.30        |
| cis-10-Δεκαεπτενοϊκό οξύ (C17:1)  | <b>0.1</b>    | % of total fat   | 0.02                 | International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID) | 3      | < 0.30        |
| Στεατικό οξύ (C18:0)              | <b>3.0</b>    | % of total fat   | 0.05                 | International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID) | 3      | 0.50 - 5.00   |
| Ελαϊκό οξύ (C18:1)                | <b>71.2</b>   | % of total fat   | 0.05                 | International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID) | 3      | 55.00 - 83.00 |
| Λινελαϊκό οξύ (LA) (C18:2)        | <b>10.4</b>   | % of total fat   | 0.05                 | International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID) | 3      | 3.50 - 21.00  |
| Αραχιδικό οξύ (C20:0)             | <b>0.5</b>    | % of total fat   | 0.05                 | International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID) | 3      | < 0.60        |
| Λινολενικό οξύ (ALA-C18:3)        | <b>0.7</b>    | % of total fat   | 0.05                 | International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID) | 3      | < 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).

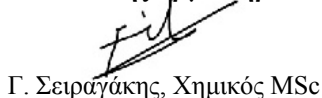
E330-1 - Αρ. Πιστοποιητικού: **5424-GR01069433-24-02** - Αρ. Αντιγράφου: **2** - **ΤΕΛΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΕΚΘΕΣΗΣ**

**ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΗΣ**

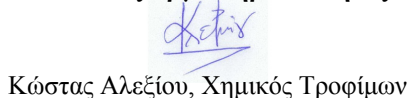
Συνέχεια από προηγούμενη σελίδα

| 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)                                            | 3      | < 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)                                            | 3      | < 0.20 |
| Ερουκικό οξύ (C22:1)                                                   | <DL        | % of total fat   | 0.05                 | International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)                                            | 3      | (-)    |
| Λιγνοκηρικό οξύ (C24:0)                                                | 0.1        | % of total fat   | 0.05                 | International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)                                            | 3      | < 0.20 |
| Ελαϊδικό οξύ (trans Ελαϊκό-C18:1t)                                     | 0.02       | % of total fat   | 0.02                 | International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)                                            | 3      | < 0.20 |
| trans Λινελαϊκό (C18:2T)                                               | <DL        | % of total fat   | 0.02                 | International Olive Oil Council. COI/T.20/Doc. no.28 (GC-FID)                                            | 3      | < 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)                                            | 3      |        |
| ελαϊκοκανθάλη & ελαιασίνη                                              | 750        | mg/Kg            | 10                   | HPLC                                                                                                     | 2      |        |
| Προσδιορισμός πολυφαινόλων (εκφρασμένων ως τυροσόλη)                   | 402        | mg/Kg            | 40                   | International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29                                                          |        |        |
| Τοκοφερόλες (ολικές)                                                   | 186        | mg/Kg            | 1                    | HPLC                                                                                                     | 1      |        |
| <b>Προφίλ Πολυφαινόλων</b>                                             |            |                  |                      |                                                                                                          |        |        |
| Hydroxy-tyrosol (3,4 DHPEA)                                            | <DL        | mg/Kg            | 3                    | International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29                                                          | 1      |        |
| Tyrosol (p, HPEA)                                                      | <DL        | mg/Kg            | 3                    | International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29                                                          | 1      |        |
| Dialdehydic form of decarboxymethyl oleuropein aglycon (3,4 DHPEH-EDA) | 8.8        | mg/Kg            | 3                    | International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29                                                          | 1      |        |
| Dialdehydic form of decarboxymethyl ligstroside aglycon (p, HPEA-EDA)  | 61.2       | mg/Kg            | 3                    | International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29                                                          | 1      |        |
| Lignans                                                                | <DL        | mg/Kg            | 3                    | International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29                                                          | 1      |        |
| Oleuropein aglycon (3,4 DHPEA-EA)                                      | 29.6       | mg/Kg            | 3                    | International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29                                                          | 1      |        |
| Ligstroside aglycon (p, HPEA-EA)                                       | 28.8       | mg/Kg            | 3                    | International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29                                                          | 1      |        |
| 1 acetyl-pinoresinol                                                   | <DL        | mg/Kg            | 3                    | International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29                                                          | 1      |        |
| Αριθμός Υπεροξειδίων                                                   | 5.70       | 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

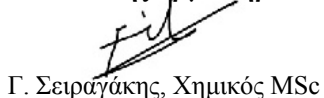

  
Δρ Γ. Ε. Μηλιάδης, Χημικός

**ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΗΣ**

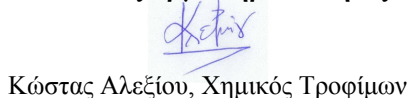
Συνέχεια από προηγούμενη σελίδα

| Παράμετροι Ανάλυσης                          | Αποτέλεσμα    | Μονάδες Μέτρησης | Όριο Ανίχνευσης (DL) | Μέθοδος                                                                                        | Σχόλιο | Όρια    |
|----------------------------------------------|---------------|------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Οξύτητα                                      | <b>0.39</b>   | % (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)         | <b>-0.004</b> | -                | -                    | Καν. EOK 2568/91                                                                               |        | < 0.010 |
| Συντελεστής Απορρόφησης για λ=232 nm (K 232) | <b>1.73</b>   | -                | -                    | Καν. EOK 2568/91                                                                               |        | < 2.500 |
| Συντελεστής Απορρόφησης για λ=270 nm (K 270) | <b>0.160</b>  | -                | -                    | 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.

**Διευθυντής Εργαστηρίου**


Γ. Σεिरαγάκης, Χημικός MSc

**Υπεύθυνος Εργαστηρίου Αθήνας**


Κώστας Αλεξίου, Χημικός Τροφίμων

**Τεχνικός Υπεύθυνος**


Δρ Γ. Ε. Μηλιάδης, Χημικός