

ISO 17025:2005

Κωδικός Δείγματος: 191031-1

ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ/ΔΕΛΤΙΟ ΧΗΜΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

Θεσσαλονίκη : 08.11.2019

ΠΡΟΣ : THALLON

ΥΠΟΨΗ : κ. ΤΣΙΚΟΥΡΗ ΔΗΜΗΤΡΗ

ΘΕΜΑ : Χημική ανάλυση προσκομισθέντος δείγματος ελαιολάδου.

1. Αποστολέας Δείγματος: κ. ΤΣΙΚΟΥΡΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ
2. Ημερομηνία Παραλαβής Δείγματος: 31.10.2019
3. Κωδικός Δείγματος: 191031-1
4. Περιγραφή Δείγματος: Δείγμα Ελαιολάδου.
5. Κατάσταση Δείγματος: Καλή
6. Χρονικό Διάστημα Εξέτασης: 31.10.2019-08.11.2019
7. Διεύθυνση Αποστολέα: Ψακούδια Χαλκιδικής

Το δείγμα υποβλήθηκε στις παρακάτω αναλύσεις και προέκυψαν τα εξής αποτελέσματα:

Φυσικοχημικές Δοκιμές

A/A	Παράμετροι	Αποτελέσματα	Μονάδες	Μέθοδος Ανάλυσης	Όρια
1.	Οξύτητα (σε ελαιικό οξύ)	0,20	%	Κανονισμός 2568/91/ II	max 0,80
2.	Αριθμός υπεροξειδίων	4,7	meq O ₂ /Kg	Κανονισμός 2568/91 /III	max 20,0
3.	K270	0,152	-	Κανονισμός 2568/91/ IX	max 0,22
4.	K232	1,908	-	Κανονισμός 2568/91/ IX	max 2,50
5.	ΔΚ	-0,003	-	Κανονισμός 2568/91/ IX	max 0,01
6.	Προσδιορισμός Κηρών (C42,C44,C46)	16	mg/kg	Κανονισμός 2568/91/XX	≤ 250

Διαθρεπτική Επισήμανση

A/A	Παράμετροι	Μονάδες	Αποτελέσματα	Μέθοδοι Ανάλυσης
1.	Ενέργεια	kcal/100 gr	884	Υπολογιστική
2.	Ενέργεια	KJ/100 gr	3698	Υπολογιστική
3.	Λιπαρά εκ των οποίων	gr/100 gr	100	Sohxlet/Σταθμική
3.1	Κορεσμένα	gr/100 gr	15,5	AOAC 996.06
3.2	Μονοακόρεστα	gr/100 gr	76,4	AOAC 996.06
3.3	Πολυακόρεστα	gr/100 gr	8,1	AOAC 996.06
4.	Πρωτεΐνες	gr/100 gr	0,0	Kjeldahl
5.	Υδατάνθρακες	gr/100 gr	0,0	Υπολογιστική

ISO 17025:2005

Κωδικός Δείγματος: 191031-1

ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ/ΔΕΛΤΙΟ ΧΗΜΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

5.1	εκ των οποίων Σάκχαρα	gr/100 gr	0,0	AOAC 982.14
5.2	Διαιτητικές ίνες	gr/100 gr	0,0	AOAC 2009.01
6.	Νάτριο	gr/100 gr	0,0	ICP-OES

Προσδιορισμός μεθυλεστέρων λιπαρών οξέων (FAME)

A/A	Παράμετροι	Μονάδες	Αποτελέσματα	Μέθοδος Ανάλυσης
1.	C14:0 (Μυριστικό)	%	0,01	Κανονισμός ΕΟΚ 2568/91 (Παράρτημα ΧΑ-ΧΒ)
2.	C16:0 (Παλμιτικό)	%	12,72	
3.	C16:1 (Παλμιτελαικό)	%	1,10	
4.	C17:0 (Δεκαεπτανικό)	%	0,04	
5.	C17:1 (Δεκαεπτανικό)	%	0,07	
6.	C18:0 (Στεατικό)	%	2,14	
7.	C18:1 (Ελαικό)	%	74,51	
8.	C18:2 (Λινελαικό)	%	7,72	
9.	C18:3 (Λινολενικό)	%	0,73	
10.	C20:0 (Αραχιδικό)	%	0,42	
11.	C20:1 (Εικοσενικό)	%	0,35	
12.	C22:0 (Βεχενικό)	%	0,12	
13.	C22:1 (Ερουκικό)	%	< 0,01	
14.	C24:0 (Λιγνοκηρικό)	%	0,07	
15.	C18:1 trans	%	0,01	
16.	C18:2 trans και C18:3 trans	%	0,01	

Σημείωση/Συμπέρασμα : Από την χημική ανάλυση συνάγεται ότι πρόκειται για εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο. Τα όρια αναφέρονται στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Ο Διευθυντής Τμήματος
Ποιότητας, Έρευνας & Ανάπτυξης,
Ζαριφίδης Στέφανος
M.Sc. Γεωπόνος Α.Π.Θ.-Επιστήμων Τροφίμων

