

ISO 17025:2017

Κωδικός Δείγματος: 211228-2

ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ/ΔΕΛΤΙΟ ΧΗΜΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

Θεσσαλονίκη : 25.05.2021

ΠΡΟΣ : SRC Group P.C.
ΥΠΟΨΗ : κ. Ανέστη Σαμαρά
ΘΕΜΑ : Χημική ανάλυση προσκομισθέντος δείγματος # Έτοιμη συσκευασμένη σαλάτα Πράσινου & κόκκινου μαρουλιού #

1. Αποστολέας Δείγματος : # SRC Group P.C. #
2. Ημερομηνία Παραλαβής Δείγματος : 17.05.2021
3. Κωδικός Δείγματος : 210517-12
4. Περιγραφή Δείγματος : Μαρούλι σε συσκευασία
5. Κατάσταση Δείγματος : Καλώς.
6. Χρονικό Διάστημα Εξέτασης : 17.05.2021 έως 25.05.2021
7. Διεύθυνση Αποστολέα: Π. Μελά 26, Αριδαία 58 400

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

Διαθρεπτική Επισήμανση: Πίνακας 1

A/A	Παράμετροι	Μονάδες	Αποτελέσματα	Μέθοδοι Ανάλυσης
1.	Ενέργεια	kcal/100 gr	18	Υπολογιστική
2.	Ενέργεια	KJ/100 gr	75	Υπολογιστική
3.	Λιπαρά εκ των οποίων	gr/100 gr	0,5	Sohxlet/Σταθμική
3.1	Κορεσμένα	gr/100 gr	0,1	AOAC 996.06
3.2	Ακόρεστα	gr/100 gr	0,4	AOAC 996.06
4.	Πρωτεΐνες	gr/100 gr	0,8	Kjeldahl
5.	Υδατάνθρακες	gr/100 gr	1,7	Υπολογιστική
5.1	Ολικά Σάκχαρα	gr/100 gr	1,7	AOAC 982.14
5.2	Διαιτητικές ίνες	gr/100 gr	1,5	AOAC 2009.01
6.	Υγρασία	gr/100 gr	96,4	Σταθμική
7.	Τέφρα	gr/100 gr	0,6	Σταθμική
8.	Νάτριο	gr/100 gr	< 0,1	ICP-OES

Πίνακας 1: Διαθρεπτική επισήμανση της έτοιμης σαλάτας με βάση την ετικέτα του προϊόντος πριν τον ψεκασμό & πλύσιμο με Zeolite Clean.

ISO 17025:2017

Κωδικός Δείγματος: 211228-2

ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ/ΔΕΛΤΙΟ ΧΗΜΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

Διαθρεπτική Επισήμανση: Πίνακας 2

A/A	Παράμετροι	Μονάδες	Αποτελέσματα	Μέθοδοι Ανάλυσης
1.	Ενέργεια	kcal/100 gr	19	Υπολογιστική
2.	Ενέργεια	KJ/100 gr	80	Υπολογιστική
3.	Λιπαρά εκ των οποίων	gr/100 gr	0,4	Sohxlet/Σταθμική
3.1	Κορεσμένα	gr/100 gr	0,1	ΑΟΑC 996.06
3.2	Ακόρεστα	gr/100 gr	0,3	ΑΟΑC 996.06
4.	Πρωτεΐνες	gr/100 gr	1,1	Kjeldahl
5.	Υδατάνθρακες	gr/100 gr	2,1	Υπολογιστική
5.1	Ολικά Σάκχαρα	gr/100 gr	1,5	ΑΟΑC 982.14
5.2	Διαιτητικές ίνες	gr/100 gr	1,3	ΑΟΑC 2009.01
6.	Υγρασία	gr/100 gr	95,7	Σταθμική
7.	Τέφρα	gr/100 gr	0,7	Σταθμική
8.	Νάτριο	gr/100 gr	< 0,1	ICP-OES

Πίνακας 2: Διαθρεπτική επισήμανση της έτοιμης σαλάτας μετά τον ψεκάσμο & πλύσιμο με Zeolite Clean.

Ο Διευθυντής Τμήματος
Ποιότητας, Έρευνας & Ανάπτυξης,

Ζαριφίδης Στέφανος

Senior Chemical Consultant | AMIFST

M.Sc. Γεωπόνος Α.Π.Θ. & Επιστήμων Τροφίμων

Master in Analytical Chemistry & Quality Management