

ISO 17025:2005

ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ/ΔΕΛΤΙΟ ΧΗΜΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

Θεσσαλονίκη : 20.02.2018

ΠΡΟΣ : SRC Group P.C.

ΥΠΟΨΗ : κ. Ανέστη Σαμαρά

ΘΕΜΑ : Χημική ανάλυση προσκομισθέντος δείγματος έτοιμης συσκευασμένης σαλάτας πράσινου και κόκκινου μαρουλιού.

1. Αποστολέας Δείγματος : κ. Ανέστης Σαμαράς
2. Ημερομηνία Παραλαβής Δείγματος : 12.02.2018
3. Κωδικός Δείγματος : 180212-2
4. Περιγραφή Δείγματος : Μαρούλι σε συσκευασία
5. Κατάσταση Δείγματος : Καλώς.
6. Χρονικό Διάστημα Εξέτασης : 12.02.2018-20.02.2018
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	F-AAS

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

ISO 17025:2005

ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ/ΔΕΛΤΙΟ ΧΗΜΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

Διαθρεπτική Επισήμανση: Πίνακας 2

A/A	Παράμετροι	Μονάδες	Αποτελέσματα	Μέθοδοι Ανάλυσης
1.	Ενέργεια	kcal/100 gr	12	Υπολογιστική
2.	Ενέργεια	KJ/100 gr	50	Υπολογιστική
3.	Λιπαρά εκ των οποίων	gr/100 gr	< 0,2	Sohxlet/Σταθμική
3.1	Κορεσμένα	gr/100 gr	< 0,2	ΑΟΑC 996.06
3.2	Ακόρεστα	gr/100 gr	< 0,2	ΑΟΑC 996.06
4.	Πρωτεΐνες	gr/100 gr	1,8	Kjeldahl
5.	Υδατάνθρακες	gr/100 gr	0,7	Υπολογιστική
5.1	Ολικά Σάκχαρα	gr/100 gr	< 1,0	ΑΟΑC 982.14
5.2	Διαιτητικές ίνες	gr/100 gr	1,1	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	F-AAS

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

Συμπέρασμα: Συγκρίνοντας τους δυο πίνακες για τις παραμέτρους της διαθρεπτικής επισήμανσης παρατηρούμε ότι υπάρχει μια μείωση της συγκέντρωσης των λιπαρών των υδατανθράκων αλλά και μια αύξηση των πρωτεϊνών στον Πίνακα 2 σε σχέση με τον Πίνακα 1.

Ο Υπεύθυνος Διαχείρισης
Ποιότητας,

Ζαριφίδης Στέφανος

M.Sc. Γεωπόνος ΑΠΘ-Επιστήμων Τροφίμων



Μακεδονικής Αμύνος 20
Τ.Κ. 546 33 Θεσσαλονίκη
e-mail: info@chemicolab.gr
www.chemicolab.gr

Macedonikis Aminis 20
T.K. 546 33 Thessaloniki
e-mail: info@chemicolab.gr
www.chemicolab.gr

T : +30 2310 287 642
F : +30 2310 287 642
M : +30 6944 465 491
+30 6947 406 502
+30 6948 848 615

ISO 17025:2005

Sample Code: 180212-1

RESULTS REPORT/REPORT OF CHEMICAL ANALYSIS

Thessaloniki: 20.02.2018

TO : SRC Group P.C.
ATT : Mr.Anestis Samaras
SUBJECT : Chemical analysis of received sample packaged fresh salad with Green and Red lettuce.

1. Sample shipment: Mr.Anestis Samaras
2. Sample received on: 12.02.2018
3. Sample Code: 180212-1
4. Sample Description: Lettuce
5. Condition of sample: Good.
6. Period of consideration: 12.02.2018-20.02.2018
7. Clint's Address: Aridaia, Greece

The sample was subjected to the following chemical analyses and the results are:

Nutrition Facts: Table 1

A/N	Parameters	Units	Results	Method of Analysis
1.	Energy	kcal/100 gr	18	Calculated
2.	Energy	KJ/100 gr	75	Calculated
3.	Total Fats	gr/100 gr	0.5	Sohxlet/Gravimetric
3.1	Saturated	gr/100 gr	0.1	AOAC 996.06
3.2	Unsaturated	gr/100 gr	0.4	AOAC 996.06
4.	Proteins	gr/100 gr	0.8	Kjeldahl
5.	Total carbohydrate	gr/100 gr	1.7	Calculated
5.1	Total Sugars	gr/100 gr	1.7	AOAC 982.14
5.2	Fibre	gr/100 gr	1.5	AOAC 2009.01
6.	Moisture	gr/100 gr	96.4	Gravimetric
7.	Ash	gr/100 gr	0.6	Gravimetric
8.	Sodium (Na)	gr/100 gr	< 0.1	F-AAS

Table 1: The nutrition facts of the fresh salad based on the label of the product package and before the draying of the Zeolite Clean.

ISO 17025:2005

Sample Code: 180212-1

RESULTS REPORT/REPORT OF CHEMICAL ANALYSIS

Nutrition Facts: Table 2

A/N	Parameters	Units	Results	Method of Analysis
1.	Energy	kcal/100 gr	12	Calculated
2.	Energy	KJ/100 gr	50	Calculated
3.	Total Fats	gr/100 gr	< 0.2	Sohxlet/Gravimetric
3.1	Saturated	gr/100 gr	< 0.2	AOAC 996.06
3.2	Unsaturated	gr/100 gr	< 0.2	AOAC 996.06
4.	Proteins	gr/100 gr	1.8	Kjeldahl
5.	Total carbohydrate	gr/100 gr	0.7	Calculated
5.1	Total Sugars	gr/100 gr	< 1.0	AOAC 982.14
5.2	Fibre	gr/100 gr	1.1	AOAC 2009.01
6.	Moisture	gr/100 gr	95.7	Gravimetric
7.	Ash	gr/100 gr	0.7	Gravimetric
8.	Sodium (Na)	gr/100 gr	< 0.1	F-AAS

Table 2: The nutrition facts of the fresh salad after the drying with the Zeolite Clean.

Conclusion: Comparing the two Nutrition tables we observe that there are no significant differences on their nutrition facts before and after the drying with the Zeolite Clean .



Quality Manager,
 Zarifidis Stefanos
 M.Sc. Food Scientist-Agriculturist