%ÖÖËш ÓÓÌÙÎÌÕÚш+ÈÉÖÙÈÛÖÙà
ĸ¥Ùш*ð5ÈÙÕÈÓÐш2ÛÙÙшKÛÏшÍÓÖÖÙ
huKlŧhuÙш - ÌÈш(ÖÕÞÐÈÓш ÛÛÞÒÐÙш&ÙÌÌÊÌ
3ÌÓɤ%ÈßóHùŧ¥lhu¥ш lƛhulĸ¥NШ

Þ Þ ÞðÍÖÖËÈÓÓÌÙÎÌÒÚÓÈÉðÊÖÔ ÔÈÞÓò ÞÕÍÖɑÍÖÖËÈÓÓÌÙÎÌÒÚÓÈÉðÊÖÔ

ƛŦŪƛƐ¢ qBŦŧz ¢Ɛ

Ɛ¢Bŧjƛŧj ŪƛşJ¢¢

ŦJ ?J ΛJ ï ƐJ ŦƛşJ ΛBŪBJşBJ J ŪJ ?J ƐŧJ
Ɛəcŧɟ Ūş Ūəɤ ɜdŪƒ, 23067, Greece.
Ɉ´ ƒγ¥ss: ü. ƐJ ŦƛşJ ΛBŪBJşBƐ

Ɛ¢Bŧjƛŧj qƛĦüz J¢BƐ

Ŧɤ ūəɦƒ	:	**217-20464-2013**
ŦŪŰɬɔɵɟdŪ	:	**Fats & Oils**
ƛ´ səɒɛŪəůd	:	**ƛş ŧƛƐ J ûBJ ΛBƛş ŧƛƐ**

J ɟ. ŪəůŰ´ɵqŰəɵi	:	**217-20464-2013**
J ɟ. J ɜŰəɟ¥üɵg	:	13
¢ɛ/ɜdŪŪŰ,Ūə ŪɒɛƒqpůɒɛŪŰɛƒ	:	31/05/2013
¢ɛ/ɜdŪÕɜŰɟɜdƒJ ɜ¥əgůdƒ	:	31/05/2013
¢ɛ/ɜdŪBəɵəəæɟɤ ůdƒJ ɜ¥əgůdƒ	:	
¢ɛ/ɜdŪ1dƒÕəůɵůdƒ	:	06/06/2013
¢ɛ/ɜdŪƛ´ Ūɜ¥əůɵůdƒ	:	07/01/2015

Ɛ¢Bŧjƛŧj qƛĦüz J¢BşC[ŧjƐ

şɐγdŪƒ	:	*Courier*
ŦŪŰ¥ůŰŰůd	:	*J´ɵüůəůŰɛ (Acceptable)*
ƐgůəůgŰůdŪ	:	*Ūŷ¥ə¥ŰƒƒJ (container) >100g*
ƐgɜŰɛɟdůd	:	*C[gɔŰɒɛ (Refrigerator)*

J ŪBɸƛşƛƐzJ ɸJ

ŪŰɟ¥ɛŰŰɟɵəJ ɜ¥əgůdƒJ	J´ɵŰ¥əŰůɛŪ	z ɵɜ¥üŰůƒz yŰɟdůdƒJ	ȳɟɟœ J ɜœɜŰgůdƒJ	z ydɵüɵƒJ	
ƇiɛŰƒ	**<10**	**cfu/gr**	10	AOAC R-Biopharm	
z iədŰŰƒ	**1.7 x 10^1**	**cfu/gr**	10	AOAC R-Biopharm	
z ɵɜɛŪəƒɟ ůůŰŰşɤ Űɟ¥	**9.4**	**gr/100gr**	0.1	GLC EƛC KŪəɜɔůɛƒɟƒ2568/91	
Ŧɵɟ Ůůɛy3ŪşɤŰɟ¥	**2.0**	**gr/100gr**	0.1	GLC EƛC KŪəɜɔůɛƒɟƒ2568/91	
ŪɵəgŪəƒɟ ůůŰŰşɤ Ūɟ¥	**0.9**	**gr/100gr**	0.1	GLC EƛC KŪəɜɔůɛƒɟƒ2568/91	
trans şɤ Ūɟ¥	**0.0**	**gr/100gr**	0.1	GLC EƛC KŪəɜɔůɛƒɟƒ2568/91	
Bəɔə¥Ɛ¥əɵŰɟŪ	**<0.1**	**gr/100gr**	0,1	Ƛɜɛgɛɔəɐ	
J əŦŰə	**3930.5**	**mg/100gr**	-	Ŧı ūɔəŪƒ¢ɟɵűœɤɜəŪəŪűɵɜ	
NUTRITIONAL FULL ENZYMIC					
Ɛgɜɵəɔəɐ ƛɜŰɟɔŰůŪəɐ J ɜdŪ	**684**	**Kj/100gr**	-	J´ɵəɔɔůŰəı ƒ(ŦJ ?. 1169/2011)	
Ɛgɜɵəɔəɐ ƛɜŰɟɔŰůŪəɐ J ɜdŪ	**165**	**Kcal/100gr**	-	J´ɵəɔɔůŰəı ƒ(ŦJ ?. 1169/2011)	
şɤ Ūɟ¥	**12.4**	**gr/100ml**	0.1	Soxhlet Inhouse Method	
J ūŰŰŦ¥3dɟŪəŰƒ(ɵəɔəɵɵ)	**10.7**	**gr/100ml**	0,1	J ŪBş BũĦƐ¢ĦŦJ	
Ƛüı ũɔɛŰƒŦ¥əŰƒ	**2.9**	**gr/100ml**	0.1	AOAC 991.43	
Ūɟɤ ŰŰɨpŰƒ	**1.2**	**gr/100ml**	0.1	kjeldahl In house ´ɵg ůŰŰɟœŰŰəůŰɛ ´ɟɦŰɡ´ɵ ISO/DIS 8968-2	
¢¥yűɟŪ(ɵəɔəɐ)	**3.8**	**gr/100ml**	-	ŦqpĦŦJ Ɛ¢ΛBūŧz q?ŦJ ŧŪBɸq?	
J ɔɟŪůdŪ	**69.0**	**gr/100ml**	-	ŦqpĦŦJ Ɛ¢ΛBūŧz q?ŦJ ŧŪBɸq?	
Bz j -J ɟɛfɟgŰ ɵɔəɜ ɜůŰɛggƒ37ÁC	**4.8 x 10^1**	**cfu/gr**	10	AOAC R-Biopharm	
Ƛ3ŰŰɟɛbŪəŰŰɟɑüəŪůŰɛggƒ37ÁC	**<10**	**cfu/gr**	10	AOAC R-Biopharm	
Escherichia coli	**<10**	**cfu/gr**	10	AOAC R-Biopharm	
Salmonella spp. (J ɜœɜŰgůdŪ)	**J´ɵgůdŪ**	**cfu/25 gr**	1	Reveal for Salmonella AOAC Aproval License Number 960801	

J´ŮidgɜɵgŌəüɵůdƒgJ´ɵŰŰəŰůɛ¥ŰŰɤ ɜ
Ƛɛɛ. ŪɵəɑŰŰƒ, dœəɦɔɵgƒMSc

B qəůgdgɜŰɛgƛɟɔŪůŰŰɟœg
ü. ƐŰůɟŪɔ¥ədƒ, j dɛəɒɦƒgƒMSc

¢BŪƛP ƛĦ? J Ł¢şƛŦ¢ΛB?ĦŦB J ?¢ĦüΛy üB. qƛ? J Ūj Ł¢ƛĦ¢J ŁJ ŪBüΛy ü¢.
¢´Ůjɵɛi ůŪy¥ədŰůd ŰüɵɟY¥ɛɦɜɵɛ ŰŰüŰůɒɛŰŰŰ, ´ɵg´Ůɟ ŰüɦɦdɑəŪɔ ´ɟɵgƒŪɔ¥ɔgůd ə Ūɔ¥üŰɔ Ű ɵŰŰɔ¥ůɦyɔəɟ¥ůd ɐ ´¥üŰ´ɵqdůd Ūɛg ´ɟɵɦɔŪɛgƒŰ ƒɦ ÛŰ3 FOOD ALLERGENS LABORATORY (ɐ Ɣɔəɔɵ ůɵŰŰ¥ɛɦ¢Ūɔɵ ü ɵɟɣŰ¥Bɟɔ Ūɔəůɛɦ). J ´ Ūɔɵɟ Ůů ŰŰŰɔd Ű ɵ´ɵqdůd ɐ dɛŰ¥ɔɐ ŪɔŰ Ůɟ Ūɔɤɔɐ ŰŰƒgÕədŰůdƒ, ɵɤɟɑƒɔɟ Ű Ûɐ ɣɔəɟ¥ůd ÛŰƒgü¥ŮdgɜůdƒgŰɛg Ůɟɔ Ű ÛŰ3ɛɦɜɵɛ d´əɐɟdƒ ŪɔŰ Ůɟ Ūɔɤɔɐ ÛŰƒg).

%ÖÖËŒ ÓÓÌÙÎÌÕÚŒ+ÈÉÖÙÈÛÖÙà

ĸ¥ÙŒ*ð5ÈÙÕÈÓÐŒ2ÛÙÙŒKÛÏŒÍÓÖÖÙ
hŒĸlÐhÙŒ - ÌÈŒ(ÖÕÞÈÓŒ ÛÛÞÒÐÓŒ&ÙÌÌÊÌ
3ÌÓŕ%ÈßóHÙÐ¥lhŒ¥lŒlÃhŒlĸ¥NŒ

Þ Þ ÞðÍÖÖËÈÓÓÌÙÎÌÕÚÓÈÉðÊÖÔ ÔÈÞÓó ÞÕÍÖ¤ÍÖÖËÈÓÓÌÙÎÌÕÚÓÈÉðÊÖÔ

ÆŦŪÆÉ¢ qÐŦĦz ¢É

Égɜ¥ɢŮ§ŰŰ ƒ) ´ɹɵdɔɜiɛŮɜdɻůŮ§ɶŰ

Ŧ Ůɻ Ÿɛ ŮŰɻɵɜɹ ɜŸɘgůdɻƒ	ɹ ´ ɵŰɣɘŮůɛ Ű	ɀ ɵɜŸűŮƒ ɀ yŰɻ důdɻƒ	ȳ ɻ ɶɜ ɹ ɜœɜŮgůdɻƒ	ɀ ydɵŭɵƒ
Results				

Ðɘŭɵɘɛyɣƒ´ɵg ůdɻɛŮa ɜɵɜŰŰɘɛŮŰš ůi+ɛƀɵɘɶ # ɣɢɵgɜ ŮɘŰŰɘŮůdŮůŰ ƒ) ůgɜŮɻɔŰ§ƒɻɛŮš ɵ ŭɘŰ ɑůŰŰgɛyɜɵ ɘŰŰŸISO/IEC 17025:2005 Ůɻ ɔŰůŰɛɹɣɵ.

Fatty Acids	%	Omega 3 fatty acids		0.60			
C 4:0 butyric	0	Omega 6 fatty acids		6.90			
C 6:0 Capronic	0	ɤ 3/ɤ 6		0.09			
C 8:0 Caprylic	0	ɤ 6/ɤ 3		11.50			
C 10:0 Capric	0						
C 12:0 Lauric	0	*ɤ 3 fatty acids*	*ɤ 6 fatty acids*				
C 14:0 myristic	0	Ű C 18:3 cis	C 18:2				
C 14:1 myristoleic	0	C 18:3 trans	C 18:2 trans				
C 15 Pendadecanoic	0	C 20:3 n3	ɔ C 18:3 cis				
C 15:1 cis-10-pendadecanoic	0	C 20:5n3	C 20:3 n6				
C 16:0 palmitic	13.5	C 22:5 n3	C 20:4 n6				
C 16:1 palmitoleic	0.6	C 22:6 n3			fat% (g/100g)=	12.4	
C 17:0 Heptadecanoic	0						
C 17:1 cis-10 Heptadecanoic	0	Percentage % of Fat			Percentage % of total product		
C 18:0 stearic	2.5	Saturated fatty acids %		16.40	Saturated fatty acids %		2.03
C 18:1 trans	0	Monounsaturated fatty acids %		76.10	Monounsaturated fatty acids %		9.44
C 18:1 oleic	75.5	Polyunaturated fatty acids %		7.50	Polyunaturated fatty acids %		0.93
C 18:2 trans	0	Trans% in total fat		0.00	Trans% in total fat		0.00
C 18:2 linoleic	6.9						
C 20:0 Arachidic	0.4						
C 18:3 trans	0						
C 18:3 linolenic	0.6						
C 20:1 cis-9-Eicosenoic acid	0						
C 21:0 hemicosanoic	0						
C 20:2 eicosadienoic	0						
C 20:3 n3 eikosatrienoic	0						
C 22:0 Behenic	0						
C 20:3 n6 eikosatrienoic	0						
C 20:4 n6 Arachidonic	0						
C 22:1 Erucic	0						
C 23:0 tricosanoic	0						
C 22:2 docosadienoic	0						
C 20:5n3 EPA	0						
C 24:0 Lignoceric	0						
C 24:1 nevronic	0						
C 22:5 n3 cis 7,10,13,16,19-docosapentaenoic	0						
C 22:6 n3 DHA	0	total	100				

Ɉ ´ Ůɨ dgɜɵgŐəŭɵůdɻƒɹ ´ ɵŰŮəŮůɛŸŰɣ ɜ
Æɛɛ. ŦɵɘɵdŰɻƒ, dœəɘɦɔɵgƒ MSc

Ƀ qəŮgůdgɜŰɵgƒÆɣɔŮůŰɻœg
ŭ. ÉŮɻ ŰɔŸədɻƒ, j dɛəɘɦgƒ MSc

ɐɃ Ŧɹ ΛƁʔ ÆŁʔ ɹ Ł¢ ş ÆŦɐɛΛƁʔ ĿŦƁ ɹ ʔɐɛĦŭΛɣ ūƁ. qÆʔ ɹ Ŧɹ ŁɐÆɐɛɹ ŁJ ŦƁŭΛɣ ū¢.
¢ ´Ůɻɵɨ ůŰɣədŮůd ŰŭɵɻɣŸɛɦɜɵ ŰŰüŮɔɛŰŰŰ, ´ɵg ´Ůɻ Ŭŭɦɾdɵəɔš ´ɻɵgƒŰɜŸəgůd ɵŰɔüŮš Ű ɵŰŮɔŮɔɣɔəɻɷůd ɐ ´ɷůŰ´ɵdůdɻŰɛg ´ɻɵɦɜŰɛgƒŰ ƒ) Ű§ɜ FOOD ALLERGENS LABORATORY (ɐ Ÿəɔɵ ůɢŮŰɛɦɛŰɜɵ ū ɵɻɣŰ/Bɻɔŭɜůɛɦ). ɹ ´ Ŭɔɵɻ Ůš ŰŰŭɔd Ű§ɵ´ɵdůdɻ ɐ dɛŰɻ əɵɐ ŭɜŰ Ű§ Ŭɔɣ ɔɐ Ű§ƒÕədŮůdƒ, ɢɣɻɑƒɔɻŰ Ű ɐ yɔəɻɷůd Ű§ƒüɷůdgɜůdƒŰɛg Ű§ ɔŰůŰ§ɻœg (Ů ɷ§ɻý ŰŰŭɔɛɦɜɵ d´əɐɻdƒ ŭɜŰ Ű§ Ŭɔɣ ɔɐ Ű§ƒ).