ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΜΕΝΟ**√**

**ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ**

 **ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΝΕΡΟΥ (Ελαιοτριβεία)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ** | **ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ** | **ΚΟΣΤΟΣ €+VAT** |
| Νερό Μικροβιολογική | *E.coli*, Κολοβακτηρίδια, Εντερόκοκκος | 30 / δείγμα |
| Νερό Χημική | Ca, Mg, Fe, Cl, K, Na, NH4, NO2, NO3, SO4, pH, Conductivity, και Total Hardness | 70 / δείγμα |
| Ελαιόλαδο | Οξύτητα | 40 / δείγμα |
| Υπεροξείδια | 60 / δείγμα |
| Κ’s (Κ232,Κ270 ΔΚ) | 90 / δείγμα |
| Προφίλ λιπαρών οξέων | 80 / δείγμα |
| Βαρέα μέταλλα (Αρσενικό, μόλυβδος) | 30/το κάθε μέταλλο |
| Φυτοφάρμακα (Πακέτο screening method) | Αναλόγως πακέτου |
| PAH’s | Αναλόγως πακέτου |
| Πυρήνας | Υπολειμματικό λάδι, για έλεγχο αποτελεσματικότητας εξαγωγής λαδιού | 25 / δείγμα |
| Προσωπικό | Ανάλυση για **Πιστοποιητικό Υγείας** | 10 / άτομο |
| Ελάχιστη Διατηρισημότητα (Shelf life) | Μικροβιολογική & Οργανοληπτική Ανάλυση | Αναλόγως Προϊόντος |
| Θρεπτικές αξίεςΣυσκευασμένων **(βάση νέας νομοθεσίας 1169/2011)** | Ενέργεια, Λίπος, Κορεσμένα, Υδατάνθρακες, Σάκχαρα, Πρωτεΐνες, Αλάτι, Υγρασία, Τέφρα | C:\Users\Christo\Desktop\images.jpg€100 / δείγμα + **Δωρεάν** Νομικές Συμβουλές για την ετοιμασία ετικετών! |

Δειγματοληψία από έμπειρους τεχνολόγους τροφίμων, μεταφορά δειγμάτων,

ανάλυση από **ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΜΕΝΟ** χημείο, έκθεση αποτελεσμάτων, σχόλια και εισηγήσεις

για βελτίωση, από εμπειρογνώμονα τεχνολόγο τροφίμων (εμπειρία άνω 25 ετών)

**τηλεφωνήστε στο 22468787**

**ELANLAB TESTING LTD** (Ανεξάρτητο διαπιστευμένο εργαστήριο)

Leoforos Strovolou & Elia Venezi 2A, Office 103, 2042 Strovolos, Nicosia. Tel:22468787, Fax:22468788, E-mail: elanlab@foodteccyprus.com