 **ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ**

ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΜΕΝΟ**√**

 **ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΝΕΡΟΥ (Τυροκομεία – Γαλακτοκομεία)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |
| Άλμη  | Σταφυλόκοκκο | 10 / δείγμα |
| Πυτιά | Σταφυλόκοκκο | 10 / δείγμα |
| Διόσμος | ΕΒ, Σταφυλόκοκκο | 20 / δείγμα |
| Καλλιέργεια/ Πυκάρτι | Ζυμομύκητες | 10 / δείγμα |
| Τελικό προϊόν | EΒ, *E.coli*, Σταφυλόκοκκο, Λιστέρια, Σαλμονέλα | 50 / δείγμα |
| Επιφάνειες (swabs) | Ολικός αριθμός μικροβίων | 10 / δείγμα |
| Χέρια Προσωπικού | Σταφυλόκοκκο | 10 / άτομο |
| Αποχέτευση (Χώρου συσ/σίας) | Περιβαλλοντική Λιστέρια | 30 / αποχέτευση |
| Ατμοσφαιρικός αέρας (Χώρου συσ/σίας) | Ολικός Αριθμός, Ζυμοκύκητες | 20 / αίθουσα |
| 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 | €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