



## Food Allergens Laboratory

CRETE: Posidonos 1, Violi Xaraki, 74100, Rethymno, Greece, Tel/Fax: +30 28310 24423

ATHENS: 40, K.Varnali Str, 4th floor, 14231, Nea Ionia, Attiki, Greece, Tel/Fax:+30210 2712498

www.foodallergenslab.com

mail: [info@foodallergenslab.com](mailto:info@foodallergenslab.com)

### TEST REPORT

<b>CLIENT DETAILS</b>		Certificate No.	: <b>2516-GR50312-16-03</b>
<b>CUP STORIES LTD</b>		Issue No.	: 5
ΔΗΜΟΣΘΕΝΗ ΣΕΒΕΦΗ 25 METROPOLIS 301 3RD FLOORNICOSIA,		Date Received	: 28/09/2016
		Start of Analysis	: 28/09/2016
		End of Analysis	:
		Date of Issue No. 1	: 07/10/2016
		Date of Reissue	: 21/11/2016
<b>SAMPLE DETAILS</b>		<b>SAMPLING PROCESS DETAILS</b>	
Code	: <b>2516-GR50312-16</b>	Order No	: <b>51157</b>
Category	: <b>LIQUID FOODS/JUICES</b>	Sampled by	: Πελάτης (Client)
Description	: <b>CONCENTRATE LEMON RECIPE LOT: 080816, 8/2018, CODE: 881432</b>	Condition	: Αποδεκτή (Acceptable)
		Packaging	: Περιέκτης (container) >100g
		Preservation	: Ψυγείο (Refrigerator)

### RESULTS

Parameters of Analysis	Result	Units	Detection Limit (DL)	Method
Gross Calorific Value	<b>1329</b>	<b>kJ/100ml</b>	-	Calculative (REG1169-2011)
Gross Calorific Value	<b>313</b>	<b>kcal/100ml</b>	-	Calculative (REG1169-2011)
Fat	<b>0.1</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	Soxhlet Inhouse Method
Saturated Fats	<b>0.1</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	Rethymno Lab- GLC EEC Regulation 2568/91
Mono-Unsaturated Fats	<b>&lt;DL</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	Rethymno Lab- GLC EEC Regulation 2568/91
Poly-Unsaturated Fats	<b>&lt;DL</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	Rethymno Lab- GLC EEC Regulation 2568/91
Carbohydrates (total)	<b>77.5</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	CALCULATIVE
Total Sugars	<b>76.4</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	Enzymatic
Proteins	<b>0.4</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	kjeldahl In house according to ISO/DIS 8968-2
Salt	<b>0.01</b>	<b>g/100ml</b>	-	GREEK CODEX
Ash (total)	<b>0.5</b>	<b>g/100ml</b>	-	GREEK CODEX
Moisture	<b>21.46</b>	<b>g/100ml</b>	-	GREEK CODEX
trans Fats	<b>&lt;DL</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	Rethymno Lab- GLC EEC Regulation 2568/91

#### Lab Director

G. Siragakis, Chemist MSc

#### Athens Laboratory Supervisor

Dr Lampidonis Ant., Agronomist MSc, PhD

#### Crete Laboratory Supervisor

Emm. Politis, Biologist MSc  
Results Supervisor

THIS IS AN ELECTRONIC COPY. SIGNATURE NOT REQUIRED.

This report refers only to the sample tested and does not apply as (or imply) any kind of product certification. Modification or partial reproduction of analysis report is not allowed without being written authorized by the Food Allergens Laboratory (only its total content reproduction is allowed).



## Food Allergens Laboratory

CRETE: Posidonos 1, Violi Xaraki, 74100, Rethymno, Greece, Tel/Fax: +30 28310 24423

ATHENS: 40, K.Varnali Str, 4th floor, 14231, Nea Ionia, Attiki, Greece, Tel/Fax:+30210 2712498

[www.foodallergenslab.com](http://www.foodallergenslab.com)

mail: [info@foodallergenslab.com](mailto:info@foodallergenslab.com)

### TEST REPORT

CLIENT DETAILS		Certificate No. : <b>2516-GR51845-16-02</b>	
<b>CUP STORIES LTD</b> ΔΗΜΟΣΘΕΝΗ ΣΕΒΕΡΗ 25 METROPOLIS 301 3RD FLOORNICOSIA,		Issue No. : 2	
		Date Received : 16/11/2016	
		Start of Analysis : 16/11/2016	
		End of Analysis :	
		Date of Issue No. 1 : 21/11/2016	
		Date of Reissue : 21/11/2016	
SAMPLE DETAILS		SAMPLING PROCESS DETAILS	
Code : <b>2516-GR51845-16</b>	Order No : <b>53037</b>	Sampled by : Πελάτης (Client)	
Category : <b>LIQUID FOODS/JUICES</b>		Condition : Αποδεκτή (Acceptable)	
Description : <b>CONCENTRATE LEMON RECIPE CODE: 881432</b>		Packaging : Περιέκτης (container) >100g	
		Preservation : Ψυγείο (Refrigerator)	

### RESULTS

Parameters of Analysis	Result	Units	Detection Limit (DL)	Method
L- ascorbic acid (Vitamin C)	<b>157.2</b>	<b>mg/100g</b>	1	HPLC

#### Lab Director

G. Siragakis, Chemist MSc

#### Athens Laboratory Supervisor

Dr Lampidonis Ant., Agronomist MSc, PhD

#### Crete Laboratory Supervisor

Emm. Politis, Biologist MSc  
Results Supervisor

THIS IS AN ELECTRONIC COPY. SIGNATURE NOT REQUIRED.

This report refers only to the sample tested and does not apply as (or imply) any kind of product certification. Modification or partial reproduction of analysis report is not allowed without being written authorized by the Food Allergens Laboratory (only its total content reproduction is allowed).

## ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΗΣ

<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ</b>		Αρ. Πιστοποιητικού	: 2516-GR50312-16-03
<b>CUP STORIES LTD</b>		Αρ. Αντιγράφου	: 2
ΔΗΜΟΣΘΕΝΗ ΣΕΒΕΡΗ 25 METROPOLIS 301 3RD FLOOR NICOSIA,		Ημ/νία Παραλαβής Δείγματος	: 28/09/2016
		Ημ/νία Έναρξης Ανάλυσης	: 28/09/2016
		Ημ/νία Ολοκλήρωσης Ανάλυσης	:
		Ημ/νία 1ης Έκδοσης	: 07/10/2016
		Ημ/νία Επανεκδοσης	: 14/10/2016
<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ</b>		<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ</b>	
Κωδικός	: 2516-GR50312-16	Αρ. Εντολής	: 51157
Κατηγορία	: LIQUID FOODS/JUICES	Λήψη από	: Πελάτης (Client)
Επισήμανση	: ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΛΕΜΟΝΙΟΥ LOT: 080816, 8/2018, ΚΩΔΙΚΟΣ: 881432	Κατάσταση	: Αποδεκτή (Acceptable)
		Συσκευασία	: Περιέκτης (container) >100g
		Συντήρηση	: Ψυγείο (Refrigerator)

## ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Παράμετροι Ανάλυσης	Αποτέλεσμα	Μονάδες Μέτρησης	Όριο Ανίχνευσης (DL)	Μέθοδος
Συνολική Ενεργειακή (θερμιδική) Αξία	1329	kJ/100ml	-	Υπολογιστικός (KAN. 1169/2011)
Συνολική Ενεργειακή (θερμιδική) Αξία	313	kcal/100ml	-	Υπολογιστικός (KAN. 1169/2011)
Λιπαρά	0.1	g/100ml	0.1	Soxhlet Inhouse Method
Κορεσμένα Λιπαρά	0.1	g/100ml	0.1	Εργ. Ρεθύμνου-GLC EEC Κανονισμός 2568/91
Μονοακόρεστα Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	Εργ. Ρεθύμνου-GLC EEC Κανονισμός 2568/91
Πολυακόρεστα Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	Εργ. Ρεθύμνου-GLC EEC Κανονισμός 2568/91
Υδατάνθρακες (ολικοί)	77.5	g/100ml	0.1	ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΑ
Ολικά Σάκχαρα	76.4	g/100ml	0.1	Ενζυμική
Πρωτεΐνες	0.4	g/100ml	0.1	kjeldahl In house που στηρίζεται στο πρότυπο ISO/DIS 8968-2
Αλάτι	0.01	g/100ml	-	Κώδικας Τροφίμων και Ποτών
Τέφρα (ολική)	0.5	g/100ml	-	ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ
Υγρασία	21.46	g/100ml	-	ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ
trans Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	Εργ. Ρεθύμνου-GLC EEC Κανονισμός 2568/91

Διευθυντής Εργαστηρίου  
Γ. Σεραγάκης, Χημικός MSc

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Αθήνας  
Δρ. Λαμπιδώνης Αντ., Γεωπόνος MSc, PhD

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Κρήτης  
Εμμ. Πολίτης, Βιολόγος MSc  
Υπεύθυνος έκδοσης αποτελεσμάτων

ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΙΝΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΥΠΟΓΡΑΦΗ.

Η παρούσα έκθεση αφορά μόνο τα δείγματα, που παραδόθηκαν προς ανάλυση και δεν αποτελεί έγκριση ή πιστοποίηση του προϊόντος από την FOOD ALLERGENS LABORATORY (ή άλλο σχετιζόμενο Φορέα/Οργανισμό). Απαγορεύεται η τροποποίηση ή η μερική αναπαραγωγή της Έκθεσης, χωρίς γραπτή έγκριση της διεύθυνσης του εργαστηρίου (επιτρέπεται μόνο η πλήρης αναπαραγωγή της).



## Food Allergens Laboratory

CRETE: Posidonos 1, Violi Xaraki, 74100, Rethymno, Greece, Tel/Fax: +30 28310 24423

ATHENS: 40, K.Varnali Str, 4th floor, 14231, Nea Ionia, Attiki, Greece, Tel/Fax:+30210 2712498

www.foodallergenslab.com

mail: [info@foodallergenslab.com](mailto:info@foodallergenslab.com)

## ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΗΣ

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

#### CUP STORIES LTD

ΔΗΜΟΣΘΕΝΗ ΣΕΒΕΡΗ 25 METROPOLIS 301 3RD FLOOR NICOSIA,

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Κωδικός : **2516-GR51844-16** Αρ. Εντολής : **53036**

Κατηγορία : **LIQUID FOODS/JUICES**

Επισήμανση : **ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΟΥ,  
ΚΩΔΙΚΟΣ: 882261**

Αρ. Πιστοποιητικού : **2516-GR51844-16-02**

Αρ. Αντιγράφου : **1**

Ημ/νία Παραλαβής Δείγματος : **16/11/2016**

Ημ/νία Έναρξης Ανάλυσης : **16/11/2016**

Ημ/νία Ολοκλήρωσης Ανάλυσης :

Ημ/νία Έκδοσης : **21/11/2016**

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Λήψη από : *Πελάτης (Client)*

Κατάσταση : *Αποδεκτή (Acceptable)*

Συσκευασία : *Περιέκτης (container) >100g*

Συντήρηση : *Ψυγείο (Refrigerator)*

## ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Παράμετροι Ανάλυσης	Αποτέλεσμα	Μονάδες Μέτρησης	Όριο Ανίχνευσης (DL)	Μέθοδος
L- ascorbic acid (Βιταμίνη C)	<b>566.9</b>	<b>mg/100g</b>	<b>1</b>	HPLC

Διευθυντής Εργαστηρίου

Γ. Σεραγάκης, Χημικός MSc

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Αθήνας

Δρ. Λαμπιδάκης Αντ., Γεωπόνος MSc, PhD

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Κρήτης

Εμμ. Πολίτης, Βιολόγος MSc  
Υπεύθυνος έκδοσης αποτελεσμάτων

ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΙΝΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΥΠΟΓΡΑΦΗ.

Η παρούσα έκθεση αφορά μόνο τα δείγματα, που παραδόθηκαν προς ανάλυση και δεν αποτελεί έγκριση ή πιστοποίηση του προϊόντος από την FOOD ALLERGENS LABORATORY (ή άλλο σχετιζόμενο Φορέα/Οργανισμό). Απαγορεύεται η τροποποίηση ή η μερική αναπαραγωγή της Έκθεσης, χωρίς γραπτή έγκριση της διεύθυνσης του εργαστηρίου (επιτρέπεται μόνο η πλήρης αναπαραγωγή της).



## Food Allergens Laboratory

CRETE: Posidonos 1, Violi Xaraki, 74100, Rethymno, Greece, Tel/Fax: +30 28310 24423

ATHENS: 40, K.Varnali Str, 4th floor, 14231, Nea Ionia, Attiki, Greece, Tel/Fax:+30210 2712498

www.foodallergenslab.com

mail: info@foodallergenslab.com

## ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΗΣ

<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ</b> <b>CUP STORIES LTD</b> ΔΗΜΟΣΘΕΝΗ ΣΕΒΕΡΗ 25 METROPOLIS 301 3RD FLOOR NICOSIA,	Αρ. Πιστοποιητικού : <b>2516-GR51844-16-03</b> Αρ. Αντιγράφου : 1 Ημ/νία Παραλαβής Δείγματος : 16/11/2016 Ημ/νία Έναρξης Ανάλυσης : 16/11/2016 Ημ/νία Ολοκλήρωσης Ανάλυσης : Ημ/νία Έκδοσης : 21/11/2016
<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ</b> Κωδικός : <b>2516-GR51844-16</b> Αρ. Εντολής : <b>53036</b> Κατηγορία : <b>LIQUID FOODS/JUICES</b> Επισημανση : <b>ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΟΥ, ΚΩΔΙΚΟΣ: 882261</b>	<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ</b> Λήψη από : Πελάτης (Client) Κατάσταση : Αποδεκτή (Acceptable) Συσκευασία : Περιέκτης (container) >100g Συντήρηση : Ψυγείο (Refrigerator)

## ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Παράμετροι Ανάλυσης	Αποτέλεσμα	Μονάδες Μέτρησης	Όριο Ανίχνευσης (DL)	Μέθοδος
Συνολική Ενεργειακή (θερμιδική) Αξία	1302	kJ/100ml	-	Υπολογιστικός (KAN. 1169/2011)
Συνολική Ενεργειακή (θερμιδική) Αξία	306	kcal/100ml	-	Υπολογιστικός (KAN. 1169/2011)
Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	Soxhlet Inhouse Method
Κορεσμένα Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	Εργ. Ρεθύμνου-GLC EEC Κανονισμός 2568/91
Μονοακόρεστα Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	Εργ. Ρεθύμνου-GLC EEC Κανονισμός 2568/91
Πολυακόρεστα Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	Εργ. Ρεθύμνου-GLC EEC Κανονισμός 2568/91
Υδατάνθρακες (ολικοί)	76.0	g/100ml	0.1	ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΑ
Ολικά Σάκχαρα	70.6	g/100ml	0.1	Ενζυμική
Πρωτεΐνες	0.6	g/100ml	0.1	kjeldahl In house που στηρίζεται στο πρότυπο ISO/DIS 8968-2
Αλάτι	0.01	g/100ml	-	Κώδικας Τροφίμων και Ποτών
Τέφρα (ολική)	0.2	g/100ml	-	ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ
Υγρασία	23.20	g/100ml	-	ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ
trans Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	Εργ. Ρεθύμνου-GLC EEC Κανονισμός 2568/91

Διευθυντής Εργαστηρίου  
Γ. Σεραγάκης, Χημικός MSc

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Αθήνας  
Δρ. Λαμπιδώνης Αντ., Γεωπόνος MSc, PhD

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Κρήτης  
Εμμ. Πολίτης, Βιολόγος MSc  
Υπεύθυνος έκδοσης αποτελεσμάτων

ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΙΝΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΥΠΟΓΡΑΦΗ.

Η παρούσα έκθεση αφορά μόνο τα δείγματα, που παραδόθηκαν προς ανάλυση και δεν αποτελεί έγκριση ή πιστοποίηση του προϊόντος από την FOOD ALLERGENS LABORATORY (ή άλλο σχετιζόμενο Φορέα/Οργανισμό). Απαγορεύεται η τροποποίηση ή η μερική αναπαραγωγή της Έκθεσης, χωρίς γραπτή έγκριση της διεύθυνσης του εργαστηρίου (επιτρέπεται μόνο η πλήρης αναπαραγωγή της).



## Food Allergens Laboratory

CRETE: Posidonos 1, Violi Xaraki, 74100, Rethymno, Greece, Tel/Fax: +30 28310 24423

ATHENS: 40, K.Varnali Str, 4th floor, 14231, Nea Ionia, Attiki, Greece, Tel/Fax:+30210 2712498

www.foodallergenslab.com

mail: [info@foodallergenslab.com](mailto:info@foodallergenslab.com)

### TEST REPORT

<b>CLIENT DETAILS</b>		Certificate No.	: <b>2516-GR50313-16-03</b>
<b>CUP STORIES LTD</b>		Issue No.	: 2
ΔΗΜΟΣΘΕΝΗ ΣΕΒΕΦΗ 25 METROPOLIS 301 3RD FLOORNICOSIA,		Date Received	: 28/09/2016
		Start of Analysis	: 28/09/2016
		End of Analysis	:
		Date of Issue No. 1	: 13/10/2016
		Date of Reissue	: 21/11/2016
<b>SAMPLE DETAILS</b>		<b>SAMPLING PROCESS DETAILS</b>	
Code	: <b>2516-GR50313-16</b>	Order No	: <b>51158</b>
Category	: <b>LIQUID FOODS/JUICES</b>	Sampled by	: Πελάτης (Client)
Description	: <b>CONCENTRATE PEACH RECIPE LOT: 040816, 8/2018, CODE: 881433</b>	Condition	: Αποδεκτή (Acceptable)
		Packaging	: Περιέκτης (container) >100g
		Preservation	: Ψυγείο (Refrigerator)

### RESULTS

Parameters of Analysis	Result	Units	Detection Limit (DL)	Method
Gross Calorific Value	<b>1297</b>	<b>kJ/100ml</b>	-	Calculative (REG1169-2011)
Gross Calorific Value	<b>305</b>	<b>kcal/100ml</b>	-	Calculative (REG1169-2011)
Fat	<b>0.1</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	Soxhlet Inhouse Method
Saturated Fats	<b>0.1</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	Rethymno Lab- GLC EEC Regulation 2568/91
Mono-Unsaturated Fats	<b>&lt;DL</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	Rethymno Lab- GLC EEC Regulation 2568/91
Poly-Unsaturated Fats	<b>&lt;DL</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	Rethymno Lab- GLC EEC Regulation 2568/91
Carbohydrates (total)	<b>75.8</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	CALCULATIVE
Total Sugars	<b>64.0</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	Enzymatic
Proteins	<b>0.3</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	kjeldahl In house according to ISO/DIS 8968-2
Salt	<b>0.02</b>	<b>g/100ml</b>	-	GREEK CODEX
Ash (total)	<b>0.8</b>	<b>g/100ml</b>	-	GREEK CODEX
Moisture	<b>23.04</b>	<b>g/100ml</b>	-	GREEK CODEX
trans Fats	<b>&lt;DL</b>	<b>g/100ml</b>	0.1	Rethymno Lab- GLC EEC Regulation 2568/91

#### Lab Director

G. Siragakis, Chemist MSc

#### Athens Laboratory Supervisor

Dr Lampidonis Ant., Agronomist MSc, PhD

#### Crete Laboratory Supervisor

Emm. Politis, Biologist MSc  
Results Supervisor

THIS IS AN ELECTRONIC COPY. SIGNATURE NOT REQUIRED.

This report refers only to the sample tested and does not apply as (or imply) any kind of product certification. Modification or partial reproduction of analysis report is not allowed without being written authorized by the Food Allergens Laboratory (only its total content reproduction is allowed).





## Food Allergens Laboratory

CRETE: Posidonos 1, Violi Xaraki, 74100, Rethymno, Greece, Tel/Fax: +30 28310 24423

ATHENS: 40, K.Varnali Str, 4th floor, 14231, Nea Ionia, Attiki, Greece, Tel/Fax:+30210 2712498

www.foodallergenslab.com

mail: info@foodallergenslab.com

## ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΗΣ

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

#### CUP STORIES LTD

ΔΗΜΟΣΘΕΝΗ ΣΕΒΕΡΗ 25 METROPOLIS 301 3RD FLOOR NICOSIA,

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Κωδικός : 2516-GR50313-16 Αρ. Εντολής : 51158

Κατηγορία : LIQUID FOODS/JUICES

Επισήμανση : ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΡΟΔΑΚΙΝΟ LOT:  
040816, 8/2018, ΚΩΔΙΚΟΣ: 881433

Αρ. Πιστοποιητικού : 2516-GR50313-16-03

Αρ. Αντιγράφου : 1

Ημ/νία Παραλαβής Δείγματος : 28/09/2016

Ημ/νία Έναρξης Ανάλυσης : 28/09/2016

Ημ/νία Ολοκλήρωσης Ανάλυσης :

Ημ/νία Έκδοσης : 13/10/2016

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Λήψη από : Πελάτης (Client)

Κατάσταση : Αποδεκτή (Acceptable)

Συσκευασία : Περιέκτης (container) >100g

Συντήρηση : Ψυγείο (Refrigerator)

## ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Παράμετροι Ανάλυσης	Αποτέλεσμα	Μονάδες Μέτρησης	Όριο Ανίχνευσης (DL)	Μέθοδος
Συνολική Ενεργειακή (θερμιδική) Αξία	1297	kJ/100ml	-	Υπολογιστικός (KAN. 1169/2011)
Συνολική Ενεργειακή (θερμιδική) Αξία	305	kcal/100ml	-	Υπολογιστικός (KAN. 1169/2011)
Λιπαρά	0.1	g/100ml	0.1	Soxhlet Inhouse Method
Κορεσμένα Λιπαρά	0.1	g/100ml	0.1	Εργ. Ρεθύμνου-GLC EEC Κανονισμός 2568/91
Μονοακόρεστα Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	Εργ. Ρεθύμνου-GLC EEC Κανονισμός 2568/91
Πολυακόρεστα Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	Εργ. Ρεθύμνου-GLC EEC Κανονισμός 2568/91
Υδατάνθρακες (ολικοί)	75.8	g/100ml	0.1	ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΑ
Ολικά Σάκχαρα	64.0	g/100ml	0.1	Ενζυμική
Πρωτεΐνες	0.3	g/100ml	0.1	kjeldahl In house που στηρίζεται στο πρότυπο ISO/DIS 8968-2
Αλάτι	0.02	g/100ml	-	Κώδικας Τροφίμων και Ποτών
Τέφρα (ολική)	0.8	g/100ml	-	ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ
Υγρασία	23.04	g/100ml	-	ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ
trans Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	Εργ. Ρεθύμνου-GLC EEC Κανονισμός 2568/91

Διευθυντής Εργαστηρίου  
Γ. Σεραγάκης, Χημικός MSc

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Αθήνας  
Δρ. Λαμπιδώνης Αντ., Γεωπόνος MSc, PhD

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Κρήτης  
Εμμ. Πολίτης, Βιολόγος MSc  
Υπεύθυνος έκδοσης αποτελεσμάτων

ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΙΝΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΥΠΟΓΡΑΦΗ.

Η παρούσα έκθεση αφορά μόνο τα δείγματα, που παραδόθηκαν προς ανάλυση και δεν αποτελεί έγκριση ή πιστοποίηση του προϊόντος από την FOOD ALLERGENS LABORATORY (ή ό σχετιζόμενο Φορέα/Οργανισμό). Απαγορεύεται η τροποποίηση ή η μερική αναπαραγωγή της Έκθεσης, χωρίς γραπτή έγκριση της διεύθυνσης του εργαστηρίου (επιτρέπεται μόνο η πλήρ αναπαραγωγή της).

# Food Allergens Laboratory

CRETE: Posidonos 1, Violi Xaraki, 74100, Rethymno, Greece, Tel/Fax: +30 28310 24423

ATHENS: 40, K.Varnali Str, 4th floor, 14231, Nea Ionia, Attiki, Greece, Tel/Fax:+30210 2712498

[www.foodallergenslab.com](http://www.foodallergenslab.com)

mail: [info@foodallergenslab.com](mailto:info@foodallergenslab.com)



## TEST REPORT

### CLIENT DETAILS

#### CUP STORIES LTD

ΔΗΜΟΣΘΕΝΗ ΣΕΒΕΦΗ 25 METROPOLIS 301 3RD FLOOR NICOSIA,

### SAMPLE DETAILS

Code : **2516-GR55393-17** Order No : **57288**  
Category : **LIQUID FOODS/JUICES**  
Description : **CONCENTRATE PEACH RECIPE, LOT: 040816, CODE: 881433**

Certificate No. : **2516-GR55393-17-02**  
Issue No. : 1  
Date Received : 15/03/2017  
Start of Analysis : 15/03/2017  
End of Analysis :  
Date of Issue : 16/03/2017

### SAMPLING PROCESS DETAILS

Sampled by : Πελάτης (Client)  
Condition : Αποδεκτή (Acceptable)  
Packaging : Περιέκτης (container) > 100g  
Preservation : Ψυγείο (Refrigerator)

## RESULTS

Parameters of Analysis	Result	Units	Detection Limit (DL)	Method
Gluten	10.6	mg/Kg	3	Elisa Veratox Gliadin

### Lab Director

G. Siragakis, Chemist MSc

### Athens Laboratory Supervisor

Dr Lampidonis Ant., Agronomist MSc, PhD

### Crete Laboratory Supervisor

Emm. Politis, Biologist MSc  
Results Supervisor

THIS IS AN ELECTRONIC COPY. SIGNATURE NOT REQUIRED.

This report refers only to the sample tested and does not apply as (or imply) any kind of product certification. Modification or partial reproduction of analysis report is not allowed without being written authorized by the Food Allergens Laboratory (only its total content reproduction is allowed).



# Food Allergens Laboratory

CRETE: Posidonos 1, Violi Xaraki, 74100, Rethymno, Greece, Tel/Fax: +30 28310 24423

ATHENS: 40, K.Varnali Str, 4th floor, 14231, Nea Ionia, Attiki, Greece, Tel/Fax:+30210 2712498

www.foodallergenslab.com

mail: [info@foodallergenslab.com](mailto:info@foodallergenslab.com)



## ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΗΣ

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

#### CUP STORIES LTD

ΔΗΜΟΣΘΕΝΗ ΣΕΒΕΡΗ 25 METROPOLIS 301 3RD FLOOR NICOSIA,

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Κωδικός : **2516-GR55392-17** Αρ. Εντολής : **57287**

Κατηγορία : **LIQUID FOODS/JUICES**

Επισήμανση : **ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΛΕΜΟΝΙΟΥ, LOT: 141016, ΚΩΔΙΚΟΣ: 881432**

Αρ. Πιστοποιητικού : **2516-GR55392-17-02**

Αρ. Αντιγράφου : **2**

Ημ/νία Παραλαβής Δείγματος : **15/03/2017**

Ημ/νία Έναρξης Ανάλυσης : **15/03/2017**

Ημ/νία Ολοκλήρωσης Ανάλυσης :

Ημ/νία 1ης Έκδοσης : **16/03/2017**

Ημ/νία Επανεκδοσης : **16/03/2017**

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Λήψη από : *Πελάτης (Client)*

Κατάσταση : *Αποδεκτή (Acceptable)*

Συσκευασία : *Περίεκτης (container) >100g*

Συντήρηση : *Ψυγείο (Refrigerator)*

## ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Παράμετροι Ανάλυσης	Αποτέλεσμα	Μονάδες Μέτρησης	Όριο Ανίχνευσης (DL)	Μέθοδος
Γλουτένη	<b>5.4</b>	<b>mg/Kg</b>	<b>3</b>	Elisa Veratox Gliadin

Διευθυντής Εργαστηρίου  
Γ. Σεραγάκης, Χημικός MSc

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Αθήνας  
Δρ. Λαμπιδώνης Αντ., Γεωπόνος MSc, PhD

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Κρήτης  
Εμμ. Πολίτης, Βιολόγος MSc  
Υπεύθυνος έκδοσης αποτελεσμάτων

ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΙΝΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΥΠΟΓΡΑΦΗ.

Η παρούσα έκθεση αφορά μόνο τα δείγματα, που παραδόθηκαν προς ανάλυση και δεν αποτελεί έγκριση ή πιστοποίηση του προϊόντος από την FOOD ALLERGENS LABORATORY (ή άλλο σχετιζόμενο Φορέα/Οργανισμό). Απαγορεύεται η τροποποίηση ή η μερική αναπαραγωγή της Έκθεσης, χωρίς γραπτή έγκριση της διεύθυνσης του εργαστηρίου (επιτρέπεται μόνο η πλήρης αναπαραγωγή της).

# Food Allergens Laboratory

CRETE: Posidonos 1, Violi Xaraki, 74100, Rethymno, Greece, Tel/Fax: +30 28310 24423

ATHENS: 40, K.Varnali Str, 4th floor, 14231, Nea Ionia, Attiki, Greece, Tel/Fax:+30210 2712498

[www.foodallergenslab.com](http://www.foodallergenslab.com)

mail: [info@foodallergenslab.com](mailto:info@foodallergenslab.com)



## TEST REPORT

CLIENT DETAILS	
<b>CUP STORIES LTD</b> ΔΗΜΟΣΘΕΝΗ ΣΕΒΕΦΗ 25 METROPOLIS 301 3RD FLOORNICOSIA,	
SAMPLE DETAILS	
Code : <b>2516-GR55535-17</b>	Order No : <b>57454</b>
Category : <b>LIQUID FOODS/JUICES</b>	
Description : <b>HOMEMADE PUREE GREEN APPLE-POMEGRANATE</b>	
Certificate No. : <b>2516-GR55535-17-02</b>	Issue No. : <b>2</b>
Date Received : <b>17/03/2017</b>	Start of Analysis : <b>17/03/2017</b>
End of Analysis : <b></b>	Date of Issue No. 1 : <b>27/03/2017</b>
Date of Reissue : <b>27/03/2017</b>	
SAMPLING PROCESS DETAILS	
Sampled by : <i>Πελάτης (Client)</i>	Condition : <i>Αποδεκτή (Acceptable)</i>
Packaging : <i>Περιέκτης (container) &gt;100g</i>	Preservation : <i>Ψυγείο (Refrigerator)</i>

## RESULTS

Parameters of Analysis	Result	Units	Detection Limit (DL)	Method
Gluten	<DL	mg/Kg	3	Elisa Veratox Gliadin

### Lab Director

G. Siragakis, Chemist MSc

### Athens Laboratory Supervisor

Dr Lampidonis Ant., Agronomist MSc, PhD

### Crete Laboratory Supervisor

Emm. Politis, Biologist MSc  
Results Supervisor

THIS IS AN ELECTRONIC COPY. SIGNATURE NOT REQUIRED.

This report refers only to the sample tested and does not apply as (or imply) any kind of product certification. Modification or partial reproduction of analysis report is not allowed without being written authorized by the Food Allergens Laboratory (only its total content reproduction is allowed).

# Food Allergens Laboratory

CRETE: Posidonos 1, Violi Xaraki, 74100, Rethymno, Greece, Tel/Fax: +30 28310 24423

ATHENS: 40, K.Varnali Str, 4th floor, 14231, Nea Ionia, Attiki, Greece, Tel/Fax:+30210 2712498

www.foodallergenslab.com

mail: [info@foodallergenslab.com](mailto:info@foodallergenslab.com)



## TEST REPORT

<b>CLIENT DETAILS</b>
<b>CUP STORIES LTD</b> ΔΗΜΟΣΘΕΝΗ ΣΕΒΕΡΗ 25 METROPOLIS 301 3RD FLOOR NICOSIA,

<b>SAMPLE DETAILS</b>
Code : <b>2516-GR55535-17</b> Order No : <b>57454</b>
Category : <b>LIQUID FOODS/JUICES</b>
Description : <b>HOMEMADE PUREE GREEN APPLE-POMEGRANATE</b>

Certificate No.	: <b>2516-GR55535-17-03</b>
Issue No.	: <b>2</b>
Date Received	: <b>17/03/2017</b>
Start of Analysis	: <b>17/03/2017</b>
End of Analysis	:
Date of Issue No. 1	: <b>27/03/2017</b>
Date of Reissue	: <b>27/03/2017</b>

<b>SAMPLING PROCESS DETAILS</b>
Sampled by : <i>Πελάτης (Client)</i>
Condition : <i>Αποδεκτή (Acceptable)</i>
Packaging : <i>Περιέκτης (container) &gt;100g</i>
Preservation : <i>Ψυγείο (Refrigerator)</i>

## RESULTS

Parameters of Analysis	Result	Units	Detection Limit (DL)	Method
Energy	1262	kJ/100ml	-	Calculative (REG1169-2011)
Energy	297	kcal/100ml	-	Calculative (REG1169-2011)
Fat	<DL	g/100ml	0.1	Soxhlet Inhouse Method
Saturated Fats	<DL	g/100ml	0.1	GLC EEC Regulation 2568/91
Mono-Unsaturated Fats	<DL	g/100ml	0.1	GLC EEC Regulation 2568/91
Poly-Unsaturated Fats	<DL	g/100ml	0.1	GLC EEC Regulation 2568/91
Carbohydrates (total)	73.9	g/100ml	0.1	CALCULATIVE
Total Sugars	71.3	g/100ml	0.1	Enzymatic
Proteins	0.3	g/100ml	0.1	kjeldahl In house according to ISO/DIS 8968-2
Salt	0.05	g/100ml	-	GREEK CODEX
Ash (total)	0.2	g/100ml	-	GREEK CODEX
Moisture	25.59	g/100ml	-	GREEK CODEX
trans Fats	<DL	g/100ml	0.1	GLC EEC Regulation 2568/91

### Lab Director

G. Siragakis, Chemist MSc

### Athens Laboratory Supervisor

Dr Lampidonis Ant., Agronomist MSc, PhD

### Crete Laboratory Supervisor

Emm. Politis, Biologist MSc  
Results Supervisor

THIS IS AN ELECTRONIC COPY. SIGNATURE NOT REQUIRED.

This report refers only to the sample tested and does not apply as (or imply) any kind of product certification. Modification or partial reproduction of analysis report is not allowed without being written authorized by the Food Allergens Laboratory (only its total content reproduction is allowed).

# Food Allergens Laboratory

CRETE: Posidonos 1, Violi Xaraki, 74100, Rethymno, Greece, Tel/Fax: +30 28310 24423

ATHENS: 40, K.Varnali Str, 4th floor, 14231, Nea Ionia, Attiki, Greece, Tel/Fax:+30210 2712498

www.foodallergenslab.com

mail: [info@foodallergenslab.com](mailto:info@foodallergenslab.com)



## ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΗΣ

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

#### CUP STORIES LTD

ΔΗΜΟΣΘΕΝΗ ΣΕΒΕΡΗ 25 METROPOLIS 301 3RD FLOOR NICOSIA,

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Κωδικός : 2516-GR55535-17 Αρ. Εντολής : 57454

Κατηγορία : LIQUID FOODS/JUICES

Επισήμανση : ΠΟΥΡΕΣ ΣΠΙΤΙΚΟΣ, ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ-ΡΟΔΙ,  
ΖΑΦΕΙΡΗΣ ΑΓΑΔΑΚΗΣ ΣΑΜΟΣ

Αρ. Πιστοποιητικού : 2516-GR55535-17-02

Αρ. Αντιγράφου : 1

Ημ/νία Παραλαβής Δείγματος : 17/03/2017

Ημ/νία Έναρξης Ανάλυσης : 17/03/2017

Ημ/νία Ολοκλήρωσης Ανάλυσης :

Ημ/νία Έκδοσης : 27/03/2017

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Λήψη από : Πελάτης (Client)

Κατάσταση : Αποδεκτή (Acceptable)

Συσκευασία : Περιέκτης (container) >100g

Συντήρηση : Ψυγείο (Refrigerator)

## ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Παράμετροι Ανάλυσης	Αποτέλεσμα	Μονάδες Μέτρησης	Όριο Ανίχνευσης (DL)	Μέθοδος
Γλουτένη	<DL	mg/Kg	3	Elisa Veratox Gliadin

Διευθυντής Εργαστηρίου  
Γ. Σεραγάκης, Χημικός MSc

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Αθήνας  
Δρ. Λαμπιδώνης Αντ., Γεωπόνος MSc, PhD

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Κρήτης  
Εμμ. Πολίτης, Βιολόγος MSc  
Υπεύθυνος έκδοσης αποτελεσμάτων

ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΙΝΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΥΠΟΓΡΑΦΗ.

Η παρούσα έκθεση αφορά μόνο τα δείγματα, που παραδόθηκαν προς ανάλυση και δεν αποτελεί έγκριση ή πιστοποίηση του προϊόντος από την FOOD ALLERGENS LABORATORY (ή άλλο σχετιζόμενο Φορέα/Οργανισμό). Απαγορεύεται η τροποποίηση ή η μερική αναπαραγωγή της Έκθεσης, χωρίς γραπτή έγκριση της διεύθυνσης του εργαστηρίου (επιτρέπεται μόνο η πλήρης αναπαραγωγή της).

# Food Allergens Laboratory

CRETE: Posidonos 1, Violi Xaraki, 74100, Rethymno, Greece, Tel/Fax: +30 28310 24423

ATHENS: 40, K.Varnali Str, 4th floor, 14231, Nea Ionia, Attiki, Greece, Tel/Fax:+30210 2712498

www.foodallergenslab.com

mail: info@foodallergenslab.com



## ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΗΣ

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

#### CUP STORIES LTD

ΔΗΜΟΣΘΕΝΗ ΣΕΒΕΡΗ 25 METROPOLIS 301 3RD FLOOR NICOSIA,

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Κωδικός : 2516-GR55535-17 Αρ. Εντολής : 57454

Κατηγορία : LIQUID FOODS/JUICES

Επισήμανση : ΠΟΥΡΕΣ ΣΠΙΤΙΚΟΣ, ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ-ΡΟΔΙ,  
ΖΑΦΕΙΡΗΣ ΑΓΑΔΑΚΗΣ ΣΑΜΟΣ

Αρ. Πιστοποιητικού : 2516-GR55535-17-03

Αρ. Αντιγράφου : 1

Ημ/νία Παραλαβής Δείγματος : 17/03/2017

Ημ/νία Έναρξης Ανάλυσης : 17/03/2017

Ημ/νία Ολοκλήρωσης Ανάλυσης :

Ημ/νία Έκδοσης : 27/03/2017

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Λήψη από : Πελάτης (Client)

Κατάσταση : Αποδεκτή (Acceptable)

Συσκευασία : Περιέκτης (container) >100g

Συντήρηση : Ψυγείο (Refrigerator)

## ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Παράμετροι Ανάλυσης	Αποτέλεσμα	Μονάδες Μέτρησης	Όριο Ανίχνευσης (DL)	Μέθοδος
Συνολική Ενεργειακή (θερμιδική) Αξία	1262	kJ/100ml	-	Υπολογιστικός (KAN. 1169/2011)
Συνολική Ενεργειακή (θερμιδική) Αξία	297	kcal/100ml	-	Υπολογιστικός (KAN. 1169/2011)
Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	Soxhlet Inhouse Method
Κορεσμένα Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	GLC EEC Κανονισμός 2568/91
Μονοακόρεστα Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	GLC EEC Κανονισμός 2568/91
Πολυακόρεστα Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	GLC EEC Κανονισμός 2568/91
Υδατάνθρακες (ολικοί)	73.9	g/100ml	0.1	ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΑ
Ολικά Σάκχαρα	71.3	g/100ml	0.1	Ενζυμική
Πρωτεΐνες	0.3	g/100ml	0.1	kjeldahl In house που στηρίζεται στο πρότυπο ISO/DIS 8968-2
Αλάτι	0.05	g/100ml	-	Κώδικας Τροφίμων και Ποτών
Τέφρα (ολική)	0.2	g/100ml	-	ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ
Υγρασία	25.59	g/100ml	-	ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ
trans Λιπαρά	<DL	g/100ml	0.1	GLC EEC Κανονισμός 2568/91

Διευθυντής Εργαστηρίου  
Γ. Σεραγάκης, Χημικός MSc

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Αθήνας  
Δρ. Λαμπιδώνης Αντ., Γεωπόνος MSc, PhD

Υπεύθυνος Εργαστηρίου Κρήτης  
Εμμ. Πολίτης, Βιολόγος MSc  
Υπεύθυνος έκδοσης αποτελεσμάτων

ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΙΝΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΥΠΟΓΡΑΦΗ.

Η παρούσα έκθεση αφορά μόνο τα δείγματα, που παραδόθηκαν προς ανάλυση και δεν αποτελεί έγκριση ή πιστοποίηση του προϊόντος από την FOOD ALLERGENS LABORATORY (ή άλλο σχετιζόμενο Φορέα/Οργανισμό). Απαγορεύεται η τροποποίηση ή η μερική αναπαραγωγή της Έκθεσης, χωρίς γραπτή έγκριση της διεύθυνσης του εργαστηρίου (επιτρέπεται μόνο η πλήρης αναπαραγωγή της).

# TECHNICAL PRODUCT DATA ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

## **PRODUCT:**

**FRUIT PUREE LEMON HOMEMADE**

## **ΠΡΟΪΟΝ:**

**ΠΟΥΡΕΣ ΛΕΜΟΝΙ ΣΠΙΤΙΚΟΣ**

## **DEFINITION:**

Concentrated product for making beverages, slushes and smoothies.

## **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Συμπυκνωμένο προϊόν για παρασκευή αναψυκτικού, γρανίτας και smoothies.

## **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Appearance: Liquid  
Colour: Light Yellow  
Odour: Characteristic  
Flavour: Characteristic

## **ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Εμφάνιση: Υγρό  
Χρώμα: Ανοικτό κίτρινο  
Οσμή: Χαρακτηριστική  
Γεύση: Χαρακτηριστική

## **INGREDIENTS**

Lemon juice, sugar, glucose syrup, antioxidant agent: vitamin C, acidify agent: citric acid, natural flavors, colouring: riboflavin.

## **ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ**

Χυμός λεμονιού, ζάχαρη, σιρόπι γλυκόζης, αντιοξειδωτικό μέσο: βιταμίνη C, μέσο οξίνισης: κιτρικό οξύ, φυσικά αρώματα, χρωστική: ριβοφλαβίνη.

## **PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS**

Moisture: 19%  
Carbohydrate: 77%  
Fat: -  
Proteins: -  
Fibres: 4%  
pH: 2,7 ± 0.1  
BRIX: 77 ± 1

## **ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Υγρασία: 19%  
Υδατάνθρακες: 77%  
Λιπαρά: -  
Πρωτεΐνες: -  
Φυτικές ίνες: 4%  
pH: 2,7 ± 0.1  
BRIX: 77 ± 1

## **BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

PARAMETER	PRESENCE PER GRAM
Total count	<5 X 10 <sup>5</sup> CFU/GR
Coliforms	<1 X 10 <sup>3</sup> CFU/GR
E. Coli	Absence/ GR
Staph Aureus	<1 X 10 <sup>3</sup> CFU/GR
Salmonella	Absence / 25 GR
Listeria	Absence / 25 GR
Yeasts - Molds	<1 X 10 <sup>3</sup> CFU/GR

## **ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΑΡΙΘΜΗΣΗ ANA GR
Ολικό φορτίο	<5 X 10 <sup>5</sup> CFU/GR
Coliforms	<1 X 10 <sup>3</sup> CFU/GR
E. Coli	Απουσία / GR
Staph Aureus	<1 X 10 <sup>3</sup> CFU/GR
Salmonella	Απουσία / 25 GR
Listeria	Απουσία / 25 GR
Ζύμες - Μύκητες	<1 X 10 <sup>3</sup> CFU/GR

**ALLERGENS**

The product can be consumed by all consumer groups without side effects. No preservatives are added to the product and also the colorings that are used are natural.

**APPLICATIONS**

This product is suitable for making frozen drinks. Suggested mix dosage: (LOOK AT THE PRODUCT LABEL).

**STORAGE CONDITIONS**

To be kept at cool and dry place. Avoid direct sun contact. Best storage temperature: 10-25 °C

**SHELF LIFE**

24 Months

**PACKAGING**

The product is packaged into plastic container made by polyethylene.

Each one contains 1,320 kg

**PRODUCTION**

The product is produced by:  
ESSENZA-K.GRIGORIOU & CO EE  
3 RODOPIS STR. – ILION, ATHENS  
GREECE  
TEL.: 0030 2130257368

**DISTRIBUTION**

THE EXCLUSIVE DISTRIBUTION IS MADE BY:  
COFFEE PLUS MONOPROSOPHI EPE  
KARLOVASI – SAMOS  
GREECE  
TEL.: 0030 2273033977

**ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ**

Μπορεί να καταναλωθεί από όλες τις ομάδες καταναλωτών χωρίς παρενέργειες. Στο προϊόν δεν περιέχονται συντηρητικά και οι χρωστικές που χρησιμοποιούνται είναι απολύτως φυσικές.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ**

Το προϊόν προορίζεται για παρασκευή παγωμένων ροφημάτων. Προτινόμενη δοσολογία ανάμιξης: (ΒΛΕΠΕ ΕΤΙΚΕΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ).

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ**

Το προϊόν φυλάσσεται σε στεγνό και δροσερό μέρος. Να αποφεύγεται η απευθείας επαφή με τον ήλιο. Θερμοκρασία αποθήκευσης: 10-25 °C

**ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ**

24 Μήνες

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

Το προϊόν συσκευάζεται σε πλαστικό δοχείο πολυαιθυλενίου.

Σε κάθε δοχείο τοποθετούνται 1,320 kg

**ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ**

Το προϊόν παράγεται από την εταιρεία:  
ESSENZA – Κ.ΓΡΗΓΟΡΙΟΥ & ΣΙΑ ΕΕ  
ΡΟΔΟΠΗΣ 3 – ΙΛΙΟΝ, ΑΘΗΝΑ  
ΤΗΛ.: 2130257368

**ΔΙΑΝΟΜΗ**

Η ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ:  
ΚΑΦΕΣ COFFEE PLUS ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΕΠΕ  
ΚΑΡΛΟΒΑΣΙ – ΣΑΜΟΣ  
ΤΗΛ.: 2273033977



# TECHNICAL PRODUCT DATA

## ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### **PRODUCT:**

**FRUIT PUREE PEACH HOMEMADE**

### **ΠΡΟΪΟΝ:**

**ΠΟΥΡΕΣ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΣΠΙΤΙΚΟΣ**

### **DEFINITION:**

Concentrated product for making beverages, slushes and smoothies.

### **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Συμπυκνωμένο προϊόν για παρασκευή αναψυκτικού, γρανίτας και smoothies.

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Appearance: Liquid  
Colour: Orange  
Odour: Characteristic  
Flavour: Characteristic

### **ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Εμφάνιση: Υγρό  
Χρώμα: Πορτοκαλί  
Οσμή: Χαρακτηριστική  
Γεύση: Χαρακτηριστική

### **INGREDIENTS**

Peach puree, sugar, glucose syrup, acidify agent: citric acid, antioxidant agent: vitamin C, natural flavors, colouring: b-carotene.

### **ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ**

Πουρές ροδάκινου, ζάχαρη, σιρόπι γλυκόζης, μέσο οξίνισης: κιτρικό οξύ, αντιοξειδωτικό μέσο: βιταμίνη C, φυσικά αρώματα, χρωστική: β-καροτένιο.

### **PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS**

Moisture: 23%  
Carbohydrate: 75%  
Fat: -  
Proteins: -  
Fibres: 2%  
pH: 3,5 ± 0.1  
BRIX: 75 ± 1

### **ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Υγρασία: 23%  
Υδατάνθρακες: 75%  
Λιπαρά: -  
Πρωτεΐνες: -  
Φυτικές ίνες: 2%  
pH: 3,5 ± 0.1  
BRIX: 75 ± 1

### **BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

PARAMETER	PRESENCE PER GRAM
Total count	<5 X 10 <sup>5</sup> CFU/GR
Coliforms	<1 X 10 <sup>3</sup> CFU/GR
E. Coli	Absence/ GR
Staph Aureus	<1 X 10 <sup>3</sup> CFU/GR
Salmonella	Absence / 25 GR
Listeria	Absence / 25 GR
Yeasts - Molds	<1 X 10 <sup>3</sup> CFU/GR

### **ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΑΡΙΘΜΗΣΗ ΑΝΑ GR
Ολικό φορτίο	<5 X 10 <sup>5</sup> CFU/GR
Coliforms	<1 X 10 <sup>3</sup> CFU/GR
E. Coli	Απουσία / GR
Staph Aureus	<1 X 10 <sup>3</sup> CFU/GR
Salmonella	Απουσία / 25 GR
Listeria	Απουσία / 25 GR
Ζύμες - Μύκητες	<1 X 10 <sup>3</sup> CFU/GR

**ALLERGENS**

The product can be consumed by all consumer groups without side effects. No preservatives are added to the product and also the colorings that are used are natural.

**APPLICATIONS**

This product is suitable for making frozen drinks. Suggested mix dosage: (LOOK AT THE PRODUCT LABEL).

**STORAGE CONDITIONS**

To be kept at cool and dry place. Avoid direct sun contact. Best storage temperature: 10-25 °C

**SHELF LIFE**

24 Months

**PACKAGING**

The product is packaged into plastic container made by polyethylene.

Each one contains 1,320 kg

**PRODUCTION**

The product is produced by:  
ESSENZA-K.GRIGORIOU & CO EE  
3 RODOPIS STR. – ILION, ATHENS  
GREECE  
TEL.: 0030 2130257368

**DISTRIBUTION**

THE EXCLUSIVE DISTRIBUTION IS MADE BY:  
COFFEE PLUS MONOPROSOPHI EPE  
KARLOVASI – SAMOS  
GREECE  
TEL.: 0030 2273033977

**ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ**

Μπορεί να καταναλωθεί από όλες τις ομάδες καταναλωτών χωρίς παρενέργειες. Στο προϊόν δεν περιέχονται συντηρητικά και οι χρωστικές που χρησιμοποιούνται είναι απολύτως φυσικές.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ**

Το προϊόν προορίζεται για παρασκευή παγωμένων ροφημάτων. Προτινόμενη δοσολογία ανάμιξης: (ΒΛΕΠΕ ΕΤΙΚΕΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ).

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ**

Το προϊόν φυλάσσεται σε στεγνό και δροσερό μέρος. Να αποφεύγεται η απευθείας επαφή με τον ήλιο. Θερμοκρασία αποθήκευσης: 10-25 °C

**ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ**

24 Μήνες

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

Το προϊόν συσκευάζεται σε πλαστικό δοχείο πολυαιθυλενίου.

Σε κάθε δοχείο τοποθετούνται 1,320 kg

**ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ**

Το προϊόν παράγεται από την εταιρεία:  
ESSENZA – Κ.ΓΡΗΓΟΡΙΟΥ & ΣΙΑ ΕΕ  
ΡΟΔΟΠΗΣ 3 – ΙΛΙΟΝ, ΑΘΗΝΑ  
ΤΗΛ.: 2130257368

**ΔΙΑΝΟΜΗ**

Η ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ:  
ΚΑΦΕΣ COFFEE PLUS ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΕΠΕ  
ΚΑΡΛΟΒΑΣΙ – ΣΑΜΟΣ  
ΤΗΛ.: 2273033977