

**INSTITUTE OF OLIVE TREE, SUBTROPICAL PLANTS AND
VITICULTURE**
LABORATORY OF OLIVE OIL ANALYSIS OF MYTILENE
KATO TRITOS,
Post Box 138, Zip Code 81 100,
LEVOS ISLAND, GREECE
Tel. (+30)22510 93463 Fax: (+30)22510 96935
E-mail: dir.sgel@nagref.gr

Date: 19-01-2022
Number of Document:
143/2118_1279

ANALYSIS REPORT

To:	SYNELIXIS AB
	Ostervagen 25B, SWEDEN
	Τηλ. 6977586695, 0046723167800
	Email: info@synelixis.se

Sample Shipment by:	Giatrellis Sarantis
Number of Document Delivery:	143/2118/13-01-2022
Sampling procedure and date of sampling:	By the customer, 07-12-2021
Date of receipt:	13-01-2022
Sample Code:	1279
Sample Identity according to customer's declaration:	Extra Virgin Olive Oil
Sample Description / Packaging / Indications on packaging:	Dark, glass bottle of 750ml with the indication "ΠΛΟΜΑΡΙ PLATINUM"
Sample Condition:	Normal
Date of analysis (from-to):	13-01-22 to 18-01-2022

The samples were subjected to the following analysis and obtained the following results

Kind of Analysis	RESULT		Value Limits (Declared class according to European Union Regulation 2568/91)	Method of Analysis
	Value	Units		
Acidity	0,42	%	≤ 0,80	European Union Reg. 2568/91, Annex II
Peroxide value	6,02	meq O ₂ /kg	≤ 20,0	European Union Reg. 2568/91, Annex III
K₂₃₂ , (Absorbance Factor for λ=232 nm)	1,64	-	≤ 2,50	European Union Reg. 2568/91, Annex IX
K₂₆₈ , (Absorbance Factor for λ=268 nm, equal to K ₂₇₀ with cyclohexane)	0,14	-	≤ 0,22	European Union Reg. 2568/91, Annex IX
 ΔK (Deviation of absorbance Factor)	0,003	-	≤ 0,01	European Union Reg. 2568/91, Annex IX

Organoleptic assessment				
Median of fruitiness Mf	4,9	-	Mf>0,0	European Union Reg. 2568/91, Annex XII
Median of bitter Mb **	3,0	-		
Median of pungent Mp **	3,4	-		
Median of defect Md	0,0	-	Md=0,0	

**Given only if asked by the customer

- The analytical results hereby reported are referred only to the analyzed samples..
- Partial reproduction is prohibited without laboratory's authorization.

Δ06-EN02.2, Edition 1.4, Effective date 27.07.2016

**INSTITUTE OF OLIVE TREE, SUBTROPICAL PLANTS AND
VITICULTURE**

LABORATORY OF OLIVE OIL ANALYSIS OF MYTILENE

KATO TRITOS,

Post Box 138, Zip Code 81 100,

LEVOS ISLAND, GREECE

Tel. (+30)22510 93463 Fax: (+30)22510 96935

E-mail: dir.sgel@nagref.gr

Date: 19-01-2022

Number of Document:

143/2118_1279

Comments:

The sample is classified, with regard to chemical analysis, in the category of extra virgin olive oil according to Annex I of R(EU)No.2568/91.

The Head of the Laboratory



Kouzoumi Efstratia

- The analytical results hereby reported are referred only to the analyzed samples..
- Partial reproduction is prohibited without laboratory's authorization.



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΕΙΑΣ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΝΑΛΥΤΙΚΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ
ΕΡΓ.Π.Υ. ΧΗΜΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ – ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



Σελίδα 1 από 3

✉ Πανεπιστημιούπολη, 157 71 Αθήνα
☎ ++30210 7274576 - 7274317
Fax: ++30210 7274750

ΠΡΟΣ:

Σαράντης Γιατρέλλης
Δ/ση: Synelixis AB
Τηλέφωνο 6977586695
E-mail: info@synelixis.se

Ημερομηνία: 08/02/2022
Κωδικός Έκθεσης: Γιατρέλλης.2022.02

ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ

A. Μέθοδος - Έκφραση Αποτελεσμάτων

Για το ένα (1) δείγμα ελαιολάδου με κωδικό εργαστηρίου «**OLIVE OIL_12.79**» πραγματοποιήθηκε ανάλυση για τον προσδιορισμό βιοδραστικού περιεχομένου

Δειγματοληψία: Η δειγματοληψία έγινε από τον ενδιαφερόμενο και τα δείγματα παρελήφθησαν από το εργαστήριο στις 13/1/2022.

Ημερομηνία Ανάλυσης: Από 13/1/2022 έως 18/1/2022.

Μέθοδος Ανάλυσης: Η μέθοδος που χρησιμοποιήθηκε για την ανάλυση περιγράφεται στον πίνακα που ακολουθεί.

Αιτούμενη Ανάλυση	Περιγραφή μεθόδου
Βιοδραστικό περιεχόμενο	Υγροχρωματογραφία συζευγμένη με φασματομετρία μάζας υψηλής διακριτικής ικανότητας τύπου τετραπόλου-χρόνου πτήσης ιόντων (LC-QTOF/MS)

B. Αποτελέσματα – Σχολιασμός

ΤΔΛ-06-ΕΝ-3 β: ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΔΟΚΙΜΩΝ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Απαγορεύεται η αναπαραγωγή μέρους ή ολόκληρης της έκθεσης χωρίς την έγγραφη έγκριση του εργαστηρίου.

Τα ανωτέρω αποτελέσματα αφορούν αποκλειστικά τα εν λόγω δείγματα.



MIS: 5021542



i) Βιοδραστικό περιεχόμενο

Αναλύτης	OLIVE OIL_12.79 (mg/kg)
10-Υδρόξυ δεκαρβοξυμέθυλο ελαιοευρωπεΐνη*	1.8
10-Υδρόξυ-10-μέθυλο άγλυκη ελαιοευρωπεΐνη*	0.33
10-Υδρόξυ άγλυκη ελαιοευρωπεΐνη*	0.34
Απιγενίνη	0.18
Ελενολικό Οξύ	1.9
Υδροξυτυροσόλη*	2.9
Άγλυκη λινγκστροσίδη*	15
Λουτεολίνη	0.55
Ολεασίνη*	22
Ελαιοκανθάλη*	507
Ελαιοκανθαλικό οξύ*	137
Ελαιοκορονάλη*	35
Ελαιομισιονάλη*	23
Άγλυκη ελαιοευρωπεΐνη*	25
π-κουμαρικό οξύ	0.47
Τυροσόλη*	2.4
4 ύδροξυβενζοϊκό	0.26
Κινικό οξύ	0.13
Σύνολο παραγώγων Υδροξυτυροσόλης, Τυροσόλης και παραγώγων Ελαιοευρωπεΐνης*	772
Συνολικό φαινολικό περιεχόμενο	775

Τα αποτελέσματα αποδεικνύουν ότι το ελαιόλαδο με κωδικό **OLIVE OIL_12.79** στο σύνολο των φαινολικών ενώσεων της Υδροξυτυροσόλης, της Τυροσόλης και των παραγώγων της Ελαιοευρωπαΐνης έχει συγκέντρωση ανώτερη των 250 mg/kg (**772 mg/kg**), επομένως κατατάσσεται στην κατηγορία των

ΤΔΛ-06-ΕΝ-3 β: ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΔΟΚΙΜΩΝ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Απαγορεύεται η αναπαραγωγή μέρους ή ολόκληρης της έκθεσης χωρίς την έγγραφη έγκριση του εργαστηρίου.

Τα ανωτέρω αποτελέσματα αφορούν αποκλειστικά τα εν λόγω δείγματα.



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΕΙΑΣ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΝΑΛΥΤΙΚΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ
ΕΡΓ.Π.Υ. ΧΗΜΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ – ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΓΕΩΡΓΙΚΟΣ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ-ΔΗΜΗΤΡΑ

Σελίδα 3 από 3

ελαιολάδων που προστατεύουν τον οργανισμό από την οξείδωση της LDL χοληστερόλης, όπως περιγράφεται από την οδηγία της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA, 2012) η οποία έχει επικυρωθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση (EU 432/2012).

Ο Υπεύθυνος Αναλυτής

Π. Κατσιάνου

Ο Επιστ. Υπεύθυνος

Ν. Θωμάϊδης

ΤΔΛ-06-ΕΝ-3 β: ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΔΟΚΙΜΩΝ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Απαγορεύεται η αναπαραγωγή μέρους ή ολόκληρης της έκθεσης χωρίς την έγγραφη έγκριση του εργαστηρίου.

Τα ανωτέρω αποτελέσματα αφορούν αποκλειστικά τα εν λόγω δείγματα.



MIS: 5021542