

# ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ



ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ  
ΣΧΟΛΗ ΘΕΤΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ  
ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΕΙΑΣ  
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Υπεύθυνος: Δρ. Χαράλαμπος Προεστός  
Τηλ. 2107274160 / FAX: 210 7274476  
Email: [harpro@chem.uoa.gr](mailto:harpro@chem.uoa.gr)  
Website: <https://foodscience.chem.uoa.gr/>

Αθήνα 12-02-2026

Προς: UQS HELLAS IKE

**ΘΕΜΑ:** Διατροφική Ανάλυση δείγματος Παραδοσιακό Αμυγδαλωτό Γλύκισμα με βάση το αμύγδαλο με γεύση Μαστίχα Χίου (ALMOND CANDIES / MASTIC)

## ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ

*Δειγματοληψία:* Η δειγματοληψία έγινε από τον ενδιαφερόμενο και τα δείγματα μεταφέρθηκε στο εργαστήριο στις 06-02-2026.

*Ημ. Ανάλυσης:* από 06-02-2026 έως 11-02-2026.

## ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

**GREEK TRADITIONAL PRODUCT (ALMOND CANDIES / MASTIC) 110 γρ. LOT NO L3180125**

Παράμετροι Ανάλυσης	Αποτέλεσμα	Μονάδε Μέτρησης	Όριο Ανίχνευσης (DL)	Μέθοδος
Συνολική Ενεργειακή Αξία	2000	kJ/100g	-	Υπολογιστικός (KAN. 1169/2011)
Συνολική Ενεργειακή Αξία	480	kcal/100g	-	Υπολογιστικός (KAN. 1169/2011)
Λιπαρά	23	g/100g	0.1	Soxhlet Inhouse Method
Κορεσμένα Λιπαρά	2,5	g/100g	0.1	GLC EEC Κανονισμός 2568/91
Υδατάνθρακες	60	g/100g	0.1	ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΑ
Εκ των οποίων Σάκχαρα	52	g/100g	0.1	HPLC-RI

Εδώδιμες Ίνες	4,8	g/100g	0.1	AOAC 991.43
Πρωτεΐνες	10	g/100g	0.1	Kjeldahl In house που στηρίζεται στο πρότυπο ISO/DIS 8968-2
Αλάτι	0,04	g/100g	0.01	ICP-OES CYS EN 16943:2017
trans Λιπαρά	<DL	g/100g	0.1	GLC EEC Κανονισμός 2568/91

\*<DL: τιμή μικρότερη από το όριο ανίχνευσης της μεθόδου.

**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:** Δεν ανιχνεύονται trans λιπαρά οξέα (<DL: τιμή μικρότερη από το όριο ανίχνευσης της μεθόδου). Μπορεί να γίνει στην ετικέτα ο εξής ισχυρισμός : «**Πηγή φυτικών ινών**» γιατί περιέχει  $\geq 3$  g / 100 g εδώδιμες ίνες.



Προεστός Χαράλαμπος  
Καθηγητής Χημείας Τροφίμων ΕΚΠΑ  
Δ/ντης Εργαστηρίου Χημείας Τροφίμων