ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΩΝ

Κωδικός δείγματος: **2026-130719**
Αριθμός Έκθεσης: **04-69792/07.11.2026/GR**

Στοιχεία Πελάτη:	
Όνομα	ΔΕΥΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ
Διεύθυνση	ΠΛΑΤΕΙΑ ΣΙΔΗΡΟΔΡ. ΣΤΑΘΜΟΥ

Στοιχεία Δείγματος:	
Περιγραφή δείγματος	ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ
Χαρακτηρισμός Πελάτη	7. ΚΟΡΥΦΗ- ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ Cl<0.10ppm 11:02
Δειγματοληψία	Veltia καθ' υπόδειξη του πελάτη. Δειγματολήπτης : ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΤΗΛΙΚΙΔΗΣ
Ημερομηνία Παραλαβής	30/10/2026
Ημερομηνία Καταχώρισης	30/10/2026
Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή	Κανονική

Τα αποτελέσματα αυτής της έκθεσης ισχύουν για τα δείγματα που αναλύθηκαν.
Η παρούσα έκθεση δοκιμών επιτρέπεται να αναπαραχθεί αποκλειστικά και μόνο σε πλήρη μορφή.
Απαγορεύεται οποιαδήποτε μερική ή αποσπασματική αναπαραγωγή της ή/και τροποποίησή αυτής.

HEADQUARTERS				
THESSALONIKI LABORATORIES	**ATHENS LABORATORIES**	**THESSALONIKI LABORATORIES B**	**CRETE'S LABORATORIES**	**RHODES FACILITIES**
Industrial Area of Thessaloniki P.O. BOX 48, GR-57022 Sindos, Thessaloniki T: +30 2310 797479 E: info@veltialabs.gr REGISTRATION NUMBER: 57984004000 veltialabs.gr	1st km Olympiakou Skopeftiriou P.O. BOX 159, GR-19003 Markopoulo Athens T: +3022990 63910 E: athens@veltialabs.gr	3-1 Aristotelous GR-55133 Kalamaria Thessaloniki T: +302310 436818 E: info@veltialabs.gr	1, Petraki & Ekavis Ave. GR-71304 Heraklion Crete T: +30 28160 07224 E: info@veltialabs.gr	137 Laz. Tiliakou GR-85100 Rhodes T: +30 22410 23855 E: info@veltialabs.gr

Αποτελέσματα Αναλύσεων

Κωδικός δείγματος **2026-130719** **Είδος ανάλυσης:** **Μικροβιολογική**

Περίοδος Ανάλυσης **31/10/2026 - 03/11/2026**

Παράμετρος	Πρότυπη Μέθοδος	Αποτέλεσμα	Μονάδα Μέτρησης
OMX @22°C	ISO 6222:1999	>300	cfu/ml
OMX @37°C	ISO 6222:1999	161	cfu/ml
Ολικά κολοβακτηριοειδή	ISO 9308-1:2014 & Amd1:2016	0	cfu/100ml
E. coli	ISO 9308-1:2014 & Amd1:2016	0	cfu/100ml
Εντερόκοκκοι εντερικής προέλευσης	ISO 7899-2:2000	0	cfu/100ml

Παρατηρήσεις

* Εκτός του πεδίου διαπίστευσης.

Ο χρόνος τήρησης του αντιδείγματος ορίζεται στις 10 ημερολογιακές ημέρες από την ημ/νία έκδοσης του παρόντος πιστοποιητικού (στις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης), εκτός και αν ο πελάτης εγγράφως έχει ορίσει διαφορετικά.

Όμηρος Παρασκευάς / Τεχνολόγος Τροφίμων
Omiros Paraskevas / Food Science

Προϊστάμενος Μικροβιολογικού Εργαστηρίου
Head of Microbiology Laboratory