



DOKÜMAN KODU FR-38
YAYIN TARİHİ 08.12.2018
REVİZYON TARİHİ 08.04.2022
REVİZYON NUMARASI 2

NATÜREL SIZMA VE ORGANİK ZEYTİNYAĞI FİNAL KALİTE KONTROL FORMU

Tarih Date	
Numunenin Adı Name of Sample	NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Rapor Numarası Report Number	
Parti Numarası Lot Number	
Uygulanan Standart To Apply Standard	Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliği TURKISH FOOD CODEX OLIVE OIL AND PRİNA OIL STANDART

Renk	Uygun	Referans değer ; Koyu yeşilden açık sarı renge kadar değişebilen kendine özgü renk ve görünüşte olmalıdır.
Tat	Uygun	Referans değer ; Kendine özgü tatta olmalıdır. Acılaşma olmamalıdır.
Koku	Uygun	Referans değer ; Kendine özgü tatta olmalıdır. Toprakı koku olmamalıdır.
Yabancı madde	YOK	Referans değer : Bulunmamalıdır.

Analizlerin Adı	Sonuçlar	Name of the Analysis	Results	Geçerli değerler Reference Values
Serbest yağ asitleri (% m/m Oleik asit cinsinden)	0,42	Free Acidity (% m/m Expressed as Oleic Acid)	0,42	En çok / Max. 0,8
Peroksit sayısı (miliekv.g/kg)	8	Peroxide Value (millieq.g/kg)	8	En çok / Max. 20,0
UV ışında özgül absorban E232 nm'de	1,75	Absorbency in Ultra-violet at E232 nm	1,75	En çok / Max. 2,50
UV ışında özgül absorban E270 nm'de	0,140	Absorbency in Ultra-violet at E270 nm	0,14	En çok / Max. 0,22
ΔE	0,001	ΔE	0,001	En çok / Max. 0,01
Trans yağ asitleri (% m/m metil esterleri) C18:1T	0,02	Trans Fatty Acid Content (%m/m methyl esters) C18:1T	0,02	En çok / Max. 0,05
C18:2T + C18:3T	0,02	C18:2T + C18:3T	0,02	En çok / Max. 0,05
Gerçek ve teorik ECN42 trigliserit içeriği arasındaki fark	0,06	Maximum Difference Between The Actual and Theoretical ECN 42 Triglyceride Content	0,06	En çok / Max 0,2
YAĞ ASİTLERİ BİLEŞİMİ (% M/M METİL ESTERLERİ CİNSİNDEN) :				
FATTY ACID COMPOSITION AS DETERMINED BY GC (% M/M METHYL ESTERS) :				
Miristik asit (C14:0)	0,013	Myristic Acid (C14:0)	0,013	En çok / Max. 0,03
Palmitik asit (C16:0)	13,027	Palmitic Acid (C16:0)	13,027	7,5 - 20,0
Palmitoleik asit (C16:1)	0,987	Palmitoleic Acid (C16:1)	0,987	0,3 - 3,5
Heptadekanoik asit (C17:0)	0,16	Heptadecanoic Acid (C17:0)	0,16	En çok / Max. 0,4
Heptadeseonoik asit (C17:1)	0,26	Heptadeceneoic Acid (C17:1)	0,26	En çok / Max. 0,6
Stearik asit (C18:0)	3,16	Stearic Acid (C18:0)	3,16	0,5 - 5,0
Oleik asit (C18:1)	72,667	Oleic Acid (C18:1)	72,667	55,0 - 83,0
Linoleik asit (C18:2)	8,152	Linoleic Acid (C18:2)	8,152	2,5 - 21,0
Linolenik asit (C18:3)	0,71	Linolenic Acid (C18:3)	0,71	En çok / Max. 1,0
Araşidik asit (C20:0)	0,49	Arachidic Acid (C20:0)	0,49	En çok / Max. 0,6
Gadoleik asit (C20:1)	0,27	Gadoleic Acid (C20:1)	0,27	En çok / Max. 0,5
Behenik asit (C22:0)	0,09	Behenic Acid (C22:0)	0,09	En çok / Max. 0,2
Lignoserik asit (C24:0)	0,05	Lignoceric Acid (C24:0)	0,05	En çok / Max. 0,2
ΣFAEE	12	ΣFAEE	12	En çok / Max 35
Sterol bileşimi (Toplam sterol cinsinden) , % (m/m)				
Kolesterol	0,07	Kolesterol	0,07	En çok / Max 0,5
Brassikasterol	0,01	Brassikasterol	0,01	En çok/ Max 0,1
campesterol	1,92	campesterol	1,92	En çok / Max 4,0
Stigmasterol	0,76	Stigmasterol		<Kampesterol değeri
Delta - 7- stigmasterol	0,50	Delta - 7- stigmasterol	0,5	En çok / Max 0,5
Eritrodiol ve Uvaol	1,90	Eritrodiol ve Uvaol	1,90	Max 4,5
Toplam Sterol	1865	Total Sterol	1865,00	Min 1000
Beta-sitosterol + delta-5 avenasterol + delta -5,23- stigmastadienol + kolesterol + sitostanol + delta 5,24- stigmastadienol	94,67	Beta-sitosterol + delta-5 avenasterol + delta -5,23- stigmastadienol + kolesterol + sitostanol + delta 5,24- stigmastadienol	94,67	En az / Min 93

Netice: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Prina Yağı tebliğine uygundur.
Naturel Sızma Zeytinyağı

Analiz sonuçları laboratuvara gönderilen numuneyle aittir
Laboratuvar Sorumlusu
Mehmet Gönel

Oktay Ay
Onaylayan