

Product category / Ürün kategorisi : Refined Olive Oil / Rafine Zeytinyağı

Date of analysis / Analiz tarihi : 14.11.2023

Name of standards used in analyses / Analizde kullanılan standartlar : COI/T.15/NC no.3; EC no 2568/91 (current revision)

Serial no / Seri no :

Partial no / Parti no :

Buyer / Müşteri :

Brand / Marka :

Country of destination / Gideceği ülke :

Quantity / Miktar :

TEST	RESULT SONUÇ	LİMİT	TEST	RESULT SONUÇ	LİMİT
Free acidity/Serbest yağ asitleri (% m/m oleic acid)	0,11	≤ 0,3	Composition of Sterols / Sterol Bileşimi (%total sterols)		
Moisture / Nem ve uçucu madde (%m/m)	0	≤ 0,1	Cholesterol	0,15	≤ 0,5
Insoluble impurities/Çözünmeyen safsızlıklar	0	≤ 0,05	Brassicasterol	0,04	≤ 0,1
Peroxide value/Peroksit değeri (meq gr O ₂ /kg)	0,86	≤ 5	Campesterol	2,78	≤ 4,0
Absorbency in UV / UV Işığında Özgül Soğurma			Stigmasterol	1,11	< Camp.
K / E 270 nm	1,1722	≤ 1,25	Δ-7 Stigmastenol	0,5	≤ 0,5
ΔK / E	0,1196	≤ 0,16	(Δ5-23 Stigmastadienol+Clerosterol		
K / E 232 nm	2,8526	-	+β Sitosterol+Sitostanol+Δ5 Avenasterol		
Fatty acid composition / Yağ asitleri kompozisyonu			+Δ5-24 Stigmastadienol)	94,37	≥ 93
(% m/m Methyl esters)			Total sterol content / Toplam sterol (mg/kg)	1478	≥ 1000
Myristic acid (C14:0)	0,02	≤ 0,03	Erythrodiol + Uvaol (%total sterols)	3,88	≤ 4,5
Palmitic acid (C16:0)	13,37	7,0-20,0	Unsaponifiable matter /		
Palmitoleic acid (C16:1)	1,06	0,3-3,5	Sabunlaşmayan madde (g/kg)	9	≤ 15
Heptadecanoic acid (C17:0)	0,13	≤ 0,4	ECN 42 difference / farkı	0,124	≤ 0,3
Heptadecenoic acid (C17:1)	0,21	≤ 0,6	Organoleptic Characteristics / Duyusal Özellikler*		
Stearic acid (C18:0)	3,11	0,5-5,0	Median of defect / Kusurların medyanı		-
Oleic acid (C18:1)	69,78	55,0-85,0	Median of the fruity attribute /		
Linoleic acid (C18:2)	10,56	2,5-21,0	Meyvemsi özellik medyanı		-
Linolenic acid (C18:3)	0,78	≤ 1,0	Colour / Renk (Lovibond scale)**		
Arachidic acid (C20:0)	0,48	≤ 0,6	Red / Yellow / Blue / Neutr / Kırmızı / Sarı / Mavi / Nötr	1,5/16/0/0,1	-
Gadoleic/Eicosenoic acid (C20:1)	0,31	≤ 0,5	Stigmastadiene content (mg/kg)*		-
Behenic acid (C22:0)	0,13	≤ 0,2	Wax content (mg/kg)(C40+C42+C44+C46)	318	≤ 350
Lignoceric acid (C24:0)	0,06	≤ 0,2	Wax content (mg/kg)(C42+C44+C46)*		-
Trans fatty acids / Trans yağ asitleri (% m/m Methyl esters)			Alkali / Sabun	-	negative
T C18:1	0,062	≤ 0,20	Total Fatty acid ethyl esters / Yağ asidi etil esterleri Toplamı***		
T C18:2 + C18:3	0,106	≤ 0,30	Σ FAEE (mg/kg)		-

***Tests are only made for Extra Virgin Olive Oil / Sadece Natürel Sızma Zeytinyağlarında test yapılır

**Test are only made for Refined Olive Oil, Pure Olive Oil, Refined Olive-Pomace Oil and Olive-Pomace Oil /

Sadece Rafine Zeytinyağı, Riviera Zeytinyağı, Rafine Prına Yağı ve Karma Prına Yağlarında test yapılır

*Tests are only made for Extra Virgin Olive Oil and Virgin Olive Oil / Sadece Natürel Sızma ve Natürel Birinci Zeytinyağlarında test yapılır

Conclusions :The values resulted meet the current revision specifications of COI/T.15/NC No.3

EC No.2568/91, CODEX STAN 33-1981, TKG Olive oil and olive-pomace oil standard and TSE 341

Değerlendirme : Güncel revizyondaki TKG Zeytinyağı ve Prına yağı tebliği, TSE 341, COI/T.15/NC No.3,

CODEX STAN 33-1981 ve EC No.2568/91 Standartlarına Uygundur.

ANALYZED BY

ANALİZİ YAPAN

Murat Türkmen

LABORATORY LIABLE

LABORATUVAR SORUMLUSU

Bülent Morkoç

QUALITY ASSURANCE MANAGER

KALİTE GÜVENCE MÜDÜRÜ

Okan Sümer