

# NATUREL BİRİNCİ ZEYTİNYAĞI SON ÜRÜN SPESİFİKASYONU

DOKÜMAN NO	VERDE/ SPT-SON-002
YAYIN TARİHİ	23/07/2007
REVİZYON NO	12
REVİZYON TARİHİ	25.09.2019
SAYFA NO	1 / 2

<b>Ürün Tanımı</b>	Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında, sadece yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, doğrudan tüketime uygun yağlardır.
<b>Bileşim</b>	% 100 Zeytinyağı (Katkı maddesi içermez) Menşei: Türkiye *Alerjen Madde İçermez *Mikrobiyolojik tehlike ve çoğalma yoktur
<b>Depolama Koşulları ve</b>	2 yıl Direk güneş görmeyen ortam şartlarında Oda sıcaklığında.
<b>Ambalajlama</b>	0.5 , 1 , 2 ,3 lt lik PVC ve PET şişeler ; 250 , 500,750,1000 ml lik cam şişeler ;1, 2, 2.5, 3 , 3.785, 4, 5 ,10 ,18 lt lik teneke ambalaj ; 190 kg lık variller ; 920 kg luk bandonlar ve flexi , tanker gibi dökme ambalajlar.
<b>Dağıtım Koşulları</b>	Özel dağıtım koşulu gerektirmez.
<b>Kullanım Amacı ve Yeri</b>	Direk tüketime uygun salata türü gıdalarda veya pişirilerek tüketilecek her türlü yemeklerde tüm tüketici gruplarının kullanımına uygundur.
<b>Etiket bilgileri</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Marka (Varil, bandon ve dökme ambalajlarda zorunlu değildir.)</li><li>Ürün adı</li><li>Net miktar</li><li>Üreticinin İşletme kayıt numarası (İhracatta zorunlu değildir.)</li><li>Üretici adı, adresi.(İhracatta üretici, ihracatçı veya ithalatçı firmanın en az birinin adı yeterlidir)</li><li>Fason olarak üretilen firma adı, adresi.(sadece fason olarak üretilen iç piyasa ürünlerinde zorunludur)</li><li>Üretim tarihi / Tavsiye edilen tüketim tarihi</li><li>Seri no(İhracatta zorunlu değildir)</li><li>Parti no (İç piyasada kullanılmaz. İhracatta büyük ve dış ambalajda zorunludur, 5 lt dâhil iç ambalajlarda isteğe bağlıdır)</li><li>İç Piyasa ve İhracat Etiketlerinde ürünün menşei belirtilmeli.</li><li>Besin değerleri tablosu(İhracatta zorunlu değildir)</li><li>Saklama koşulları (İhracatta zorunlu değildir)</li><li>TS 341 ve amblemi (TSE belgesi alınmış marka ve ürünlerde) (İhracatta zorunlu değildir)</li></ul>
<b>DUYUSAL ÖZELLİKLER</b>	
<b>Görünüş</b>	Gözle görülür yabancı madde içermez.
<b>Renk</b>	yeşil - sarı
<b>Tad-Koku</b>	
İyi özellikler	> 0
Kötü özellikler	≤3,5
<b>FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER</b>	
<b>Serbest Yağ Asitleri</b> (%m/m oleik asit cinsinden)	≤2,0
<b>Nem ve Uçucu Madde</b> (%m/m 105 C )	≤0,2
<b>Peroksit Sayısı</b> (meq O2/kg)	≤20
<b>UV ışığında özgül soğurma</b>	
E* 270 nm	≤0,25
Δ E	≤0,01
E 232	≤2,60
<b>Sabun</b>	Negatif
<b>Çözünmeyen safsızlıklar</b> (%)	≤0,1
<b>Yağ asitleri kompozisyonu</b> (%m/m metil esterleri)	
Miristik asit	≤0,03
Palmitik asit	7,5 - 20,0

**HAZIRLAYAN  
YÖNETİM TEMSİLCİSİ**

**ONAYLAYAN  
KALİTE GÜVENCE MÜDÜRÜ**

# NATUREL BİRİNCİ ZEYTİNYAĞI SON ÜRÜN SPESİFİKASYONU

DOKÜMAN NO	VERDE/ SPT-SON-002
YAYIN TARİHİ	23/07/2007
REVİZYON NO	12
REVİZYON TARİHİ	25.09.2019
SAYFA NO	2 / 2

Palmitoleik asit	0,3 - 3,5
Heptadekanik asit	≤0,4
Heptadesenik asit	≤0,6
Stearik asit	0,5 - 5,0
Oleik asit	55 - 83
Linoleik asit	2,5 - 21,0
Linolenik asit	≤1,0
Araşidik asit	≤0,6
Gadoleik asit	≤0,5
Behenik asit	≤0,2
Erusik asit	Bulunmamalı
Lignoserik asit	≤0,2
<b>Trans yağ asitleri</b> (%m/m metil esterleri)	
Trans oleik asit	≤0,05
Trans linoleik + trans linolenik asit	≤0,05
<b>Wax (mg/kg) (C42+C44+C46)</b>	≤150
<b>Sterol kompozisyonu</b> (% toplam steroller)	
Kolesterol	≤0,5
Brasikasterol	≤0,1
Kampesterol	≤4,0**
Stigmasterol	< Kamp.
Delta 7 –Stigmasterol	≤0,5**
<b>Toplam B – stesterol</b>	≥93,0
<b>Toplam sterol miktarı</b> (mg/kg)	≥1000
<b>Eritrodiol + Uvaol</b> (% toplam sterol)	≤4,5
<b>Sabunlaşmayan madde</b> (g/kg)	≤15
<b>Stigmastadien</b>	≤0,05
<b>ECN 42 Farkı</b>	≤0,2
<b>2-Gliseril Monopalmitat (%)</b>	C:16:0 ≤ 14.0%; 2P ≤0.9% C:16:0 > 14.0%, 2P ≤ 1.0%
<b>Benzo(a)pyrene</b>	≤2µg/kg
<b>Benzo(a)pyrene + Benzo(a) Anthrasen+ Benzo(b)Floranthen+Chrysene toplamı</b>	≤10µg/kg
<b>Demir (Fe) mg/kg</b>	≤3,0
<b>Bakır (Cu) mg/kg</b>	≤0,1
<b>Kurşun (Pb)mg/kg</b>	≤0,1
<b>Arsenik (As) mg/kg</b>	≤ 0,1
<b>Dioksinler ve PCB'ler</b>	
Dioksinlerin toplamı	≤ 0,75 (pg/g)
Dioksinler ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı	≤1,25 (pg/g)
PCB28+PCB52+PCB101+PCB138+PCB153+ PCB180	≤40 (ng/g)
<b>Halojene Çözücüler</b>	
Her bir halajene çözücünün maksimum konsantrasyonu mg/kg	≤ 0,1
Halojene çözücülerin toplamının maksimum konsantrasyonu mg/kg	≤ 0,2
<b>Pestisit</b>	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğine uygun olmalı

\*:Yurt dışı standartlarda "E" sembolü yerine "K" sembolü kullanılır.

\*\*VERDE-SPT-EK-1

## Referans:

- Yemeklik Zeytinyağı TS 341 Ocak 2011
- Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği. Tebliğ No: 2017/26 17/09/2017)
- Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği (sayı:29099-25/08/2014)
- Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği (sayı:28157-29/12/2011)
- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği (29.12.2011/28157 3. Mükerrer)

**HAZIRLAYAN  
YÖNETİM TEMSİLCİSİ**

**ONAYLAYAN  
KALİTE GÜVENCE MÜDÜRÜ**