

T.C.  
TİCARET BAKANLIĞI  
İSTANBUL GÜMRÜK VE DIŞ TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ  
İSTANBUL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ  
REPUBLIC OF TURKEY  
MINISTRY OF TRADE  
İSTANBUL CUSTOMS AND FOREIGN TRADE REGION DIRECTORATE  
İstanbul Laboratory Directorate

ANALİZ RAPORU / ANALYSIS REPORT

Tarih / Date : 27.02.2020

<b>Kurum Adı</b> <b>The Institution Name</b>	Bursa Ticaret Denetmenleri Grup Başkanlığı Bursa Group Chairmanship of Trade Inspectors
<b>Numunenin Adı</b> <b>Name of Sample</b>	Yemeklik Zeytinyağı Edible Olive Oil
<b>Rapor Numarası</b> <b>Report Number</b>	: 166
<b>Parti Numarası</b> <b>Lot Number</b>	: 48 - 1
<b>İhracatçının Adı</b> <b>Name of Exporter</b>	: Aziz GÖRAL Zeytin Zeytinyağı
<b>Uygulanan Standart</b> <b>To Apply Standard</b>	: TS / 341 Yemeklik Zeytinyağı Standardı : TS / 341 Edible Olive Oil Standard

Analizlerin Adı	Sonuçlar	Name of the Analysis	Results	Geçerli değerler Reference Values
Renk ve Görünüş	Koyu Yeşil ve Açık Sarı Arası Renkte ve Kendine Özgü Görünüşte	Color and Appearance	Appropriate	Between Dark Green and Light Yellow Color and Specific Appropriate
Tat ve Koku	Kendine Özgü Tat ve Kokuda	Taste and Smell	Appropriate	Specific Taste and Smell
Yabancı Madde	Yok	Foreign Matter	Not	Not Found
Serbest yağ asitleri (% m/m Oleik asit cinsinden)	0,64	Free Acidity (% m/m Expressed as Oleic Acid)	0,64	En çok / Max. 0.8
Mineral yağ deneyi	Yok	Mineral Oil Test	Not	Bulunmamalı / Not
Peroksit sayısı (miliekv.g/kg)	10,54	Peroxide Value (millieq.g/kg)	10,54	Max. 20,0
UV ışında özgül absorbans E270 nm'de	0,094	Absorbency in Ultra-violet at E270 nm	0,094	En çok / Max. 0,22
ΔE	0,0001	ΔE	0,0001	En çok / Max. 0,01
UV ışında özgül absorbans E232 nm'de	1,566	Absorbency in Ultra-violet at E232 nm	1,566	En çok / Max. 2,5
Sabun deneyi	Yok	Soap Test	Not	Bulunmamalı / Not
Çözünmeyen safsızlıklar (% m/m)	Yok	Insoluble Impurities (% m/m)	Not	En çok / Max. 0,1
Rutubet ve uçucu madde (% m/m)	0,11	Moisture and Volatile Matter (% m/m)	0,11	En çok / Max. 0,2
Trans yağ asitleri (% m/m metil esterleri) C18:1T	0,01	Trans Fatty Acid Content (% m/m methyl esters) C18:1T	0,01	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	0,14	Maximum Diferance Between The Actual and Theoretical ECN 42 Triglyceride Content	0,14	En çok / Max 0,2
YAĞ ASİTLERİ BİLEŞİMİ (% M/M METİL ESTERLERİ CİNSİNİ 0		FATTY ACID COMPOSITION AS DETERMINED BY GC (% M/M METHYL ESTERS) :		
Miristik asit (C14:0)	0,01	Myristic Acid (C14:0)	0,01	En çok / Max. 0,03
Palmitik asit (C16:0)	12,80	Palmitic Acid (C16:0)	12,8	7,5 - 20,0
Palmitoleik asit (C16:1)	0,85	Palmitoleic Acid (C16:1)	0,85	0,3 - 3,5
Heptadekanoik asit (C17:0)	0,05	Heptadecanoic Acid (C17:0)	0,05	En çok / Max. 0,4
Heptadeseonoik asit (C17:1)	0,22	Heptadecenoic Acid (C17:1)	0,22	En çok / Max. 0,6
Stearik asit (C18:0)	2,46	Stearic Acid (C18:0)	2,46	0,5 - 5,0
Oleik asit (C18:1)	74,63	Oleic Acid (C18:1)	74,63	55,0 - 83,0
Linoleik asit (C18:2)	7,90	Linoleic Acid (C18:2)	7,9	2,5 - 21,0
Linolenik asit (C18:3)	0,43	Linolenic Acid (C18:3)	0,43	En çok / Max. 1
Araşidik asit (C20:0)	0,23	Arachidic Acid (C20:0)	0,23	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)	0,10	Behenic Acid (C22:0)	0,1	En çok / Max. 0,2
Lignoserik asit (C24:0)	0,07	Lignoceric Acid (C24:0)	0,07	En çok / Max. 0,2
ΣFAEE	9	ΣFAEE	9	En çok / Max. 35

Netice : TS / 341 Yemeklik Zeytinyağı Standardı ve Ticaret Bakanlığı'nın 2020/21 sayılı tebliğine uygundur.  
(Naturel Sızma Zeytinyağı)

Result : It's appropriate for TS / 341 Edible Olive Oil Standard.  
(Extra Virgin Olive Oil)

Analiz sonuçları laboratuvara gönderilen numuneye ilişkindir.

Analysis results are related to the sample that was sent to the laboratory.

Fatih GÜNDÜZ  
Kimyager  
Chemist