

T.C.  
TİCARET BAKANLIĞI  
Ege Gümrük ve Dış Ticaret Bölge Müdürlüğü  
İzmir Laboratuvar Müdürlüğü

REPUBLIC OF TURKEY  
MINISTRY OF TRADE  
Aegean Customs and Foreign Trade Regional Directorate  
İzmir Laboratory Directorate

ANALİZ RAPORU / ANALYSIS REPORT

Tarih / Date : 6.11.2019

Numuneyi Gönderen	: Palamidas Zeytin Zeytinyağı Gıda. Mad. Tar. Ürün. İnş. Taah. Tur. San. Ve Tic. Ltd. Şti.
Numunenin Adı Name of Sample	: Yemeklik Zeytinyağı Edible Olive Oil
Rapor Numarası Report Number	: 1276
Uygulanan Standart To Apply Standard	: TS / 341 Yemeklik Zeytinyağı Standardı TS / 341 Edible Olive Oil Standard

Analizlerin Adı	Sonuçlar	Name of the Analysis	Results	Geçerli değerler Reference Values
Serbest yağ asitleri (% m/m Oleik asit cinsinden)	: 0,56	Free Acidity (% m/m Expressed as Oleic Acid)	: 0,56	En çok / Max. 0,8
Mineral yağ deneyi	: Yok	Mineral Oil Test	: Not	Bulunmamalı / Not
Peroksit sayısı (miliekv.g/kg)	: 9,4	Peroxide Value (millieq.g/kg)	: 9,4	En çok / Max. 20,0
UV ışında özgül absorbans E232 nm'de	: 1,73	Absorbency in Ultra-violet at E232 nm	: 1,73	En çok / Max. 2,5
UV ışında özgül absorbans E270 nm'de	: 0,14	Absorbency in Ultra-violet at E270 nm	: 0,14	En çok / Max. 0,22
ΔE	: 0,01	ΔE	: 0,01	En çok / Max. 0,01
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)	: 0,09	Moisture and Volatile Matter (% m/m)	: 0,09	En çok / Max. 0,2
Trans yağ asitleri (% m/m metil esterleri ) C18:1T	: 0,015	Trans Fatty Acid Content (%m/m methyl esters) C18:1T	: 0,015	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	: 0,2	Maximum Differance Between The Actual and Theoretical ECN 42 Triglyceride Content	: 0,2	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)	: 0,01	Myristic Acid (C14:0)	: 0,01	En çok / Max. 0,03
Palmitik asit (C16:0)	: 13,90	Palmitic Acid (C16:0)	: 13,9	7,5 - 20,0
Palmitoleik asit (C16:1)	: 1,00	Palmitoleic Acid (C16:1)	: 1	0,3 - 3,5
Heptadekanoik asit (C17:0)	: 0,12	Heptadecanoic Acid (C17:0)	: 0,12	En çok / Max. 0,4
Heptadeseonoik asit (C17:1)	: 0,20	Heptadeceneoic Acid (C17:1)	: 0,2	En çok / Max. 0,6
Stearik asit (C18:0)	: 2,75	Stearic Acid (C18:0)	: 2,75	0,5 - 5,0
Oleik asit (C18:1)	: 70,91	Oleic Acid (C18:1)	: 70,91	55,0 - 83,0
Linoleik asit (C18:2)	: 9,61	Linoleic Acid (C18:2)	: 9,61	2,5 - 21,0
Linolenik asit (C18:3)	: 0,65	Linolenic Acid (C18:3)	: 0,65	En çok / Max. 1,0
Araşidik asit (C20:0)	: 0,40	Arachidic Acid (C20:0)	: 0,4	En çok / Max. 0,6
Gadoleik asit (C20:1)	: 0,26	Gadoleic Acid (C20:1)	: 0,26	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)	: 0,06	Lignoceric Acid (C24:0)	: 0,06	En çok / Max. 0,2
Yağ Asidi Etil Esterleri (FAEE) (mg/kg)	: 8	Fatty Acid Ethyl Esters (FAEE) (mg/kg)	: 8	En çok / Max. 35

TS / 341 Yemeklik Zeytinyağı Standardına ve Ürün  
Netice : Güvenliği ve Denetimi:2019/21 sayılı Tebliğine Uygundur.

It's appropriate for TS / 341 Edible Olive Oil Standard and  
Result : Communication of Product Safety and Inspection No. (2019/21)

(Naturel Sızma Zeytinyağı)

(Extra Virgin Olive Oil)

Analiz sonuçları laboratuvara gönderilen numuneye ilişkindir.

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

İhsan ŞAHİN  
Kimyager  
Chemist

Gengiz BÜLBÜL  
Laboratuvar Müdürü  
Laboratory Director