

Tarih : 09.01.2013
Rapor No : 130070
Rev. : 00

ÖZEL İSTEK MUAYENE VE ANALİZ RAPORU

Analizin Amacı : Özel İstek Numunenin Miktarı : 250 ml
Num. Gönderen : Elta Elk.Taah.İnş.Tic.Ltd.Şti. Seri-Parti No :-
An.Başlama-Bitiş Tarihi : 07.01.2013 - 09.01.2013 Üretici Firması : Elta Elk.Taah.İnş.Tic.Ltd.Şti.
Numunenin Cinsi : Organik Sızma Zeytinyağı Num.Gönd.Yazı Tarih/Sayısı :-
Üretim/Son Kullanma Tarihi : - / Num Alındığı Yer Adres Tarih :-
Numunenin Ambalajı : Orjinal Ambalaj Numune Markası :-

Yapılan Analizler	Analiz Sonucu	Analiz Metodu	Analiz Cihazı	Limit
1- *Serbest Asitlik % (oleik asit)	0,42	ISO 660		<0,8
2- *Peroksit Değeri (meqO/kg)	4,41	ISO 3960		<20
3- *Sterol Kompozisyonu %	-	COI T.20 Doc.No.10	GC-FID	
1- Cholesterol	0,10			<0,5
2- Brassicasterol	-			<0,1
3- 24-Metilen Kolesterol	0,20			
4- Campesterol	3,17			<4
5- Campestanol	0,06			
6- Stigmasterol	1,26			<Camp.
7- D7- Campesterol	0,07			
8- D5.23-Stigmastadienol	-			
9- Clerosterol	1,31			
10- b-Sitosterol	84,42			
11- Sum b-Sitosterol	94,04			>93
12- Sitostanol	0,65			
13- D5-Avenasterol	6,93			
14- D5.24- Stigmastadienol	0,75			
15- D7-Stigmasterol	0,46			<0,5
16- D7-Avenasterol	0,63			
17- Erythrodiol+Uvaol	3,63			<4,5
18- Total Sterol (mg/kg)	1002			>1000

Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.

- Not : 1. Bu analiz raporu adli-idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.
2. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
3. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.

Kimya Laboratuvarı
Bölüm Sorumlusu
Sühan TUNCA



Sayfa No : 1 / 2
SM-FR-023/Rev.-1

Tastik Olunur 09.01.2013
Sorumlu Yönetici: Özlem Öztunaoğlu


EGE CHELAB GIDA ve ENDÜSTRİYEL
ANALİZ LABORATUARLARI A.Ş.

Num.Kabul ve Rapor
Düzenleme Birimi Sorumlusu
Ertan KILIC



Tarih : 09.01.2013
Rapor No : 130070 Rev. : 1

Yapılan Analizler	Analiz Sonucu	Analiz Metodu	Analiz Cihazı	Limit
4- *Yağ Asitleri Kompozisyonu %	-	COI/T.20/Doc.No.17	GC-FID	
1- Myristic Acid	0,01			<0,05
2- Palmitic Acid	10,44			7,5-20,0
3- Palmitoleic Acid	0,72			0,3-3,5
4- Heptadecanoic Acid	0,03			<0,3
5- Heptadecenoic Acid	0,05			<0,3
6- Stearic Acid	1,86			0,5-5,0
7- Oleic Acid	73,33			55,0-83,0
8- Linoleic Acid	12,11			3,5-21,0
9- Linolenic Acid	0,59			<1,0
10- Arachidic Acid	0,32			<0,6
11- Gadoleic Acid	0,39			<0,4
12- Behenic Acid	0,10			<0,2
13- Lignoseric Acid	0,05			<0,2
14- Doymuş Yağ Asitleri %	12,81			
15- Tekli Doymamış Yağ Asitleri %	74,49			
16- Çoklu Doymamış Yağ Asitleri %	12,70			
5- *Yağ Asitleri Kompozisyonu %(Trans Yağ Asitleri)	-	COI/T.20/Doc.No.17	GC-FID	
1- Trans Oleic Acid	0,021			<0,05
2- Trans Linoleic + Linolenic Acid	0,015			<0,05

* AKREDİTE ANALİZDİR.

Kimyasal analizler için TGK 2010/35-Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliği-Naturel Sızma Zeytinyağı limitleri verilmiştir.

Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.

- Not : 1. Bu analiz raporu adli-idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.
2. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
3. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.

Kimya Laboratuvarı
Bölüm Sorumlusu

Sühan TUNCA



Sayfa No : 2 / 2
SM-FR-023/Rev.-1

Tastik Olunur 09.01.2013
Sorumlu Yönetici : Özlem Öztunaoğlu
EGE CHELAB GIDA VE ENDÜSTRİYEL
ANALİZ LABORATUARLARI A.Ş.

Num.Kabul ve Rapor
Düzenleme Birimi Sorumlu
Ertan KILIC

