



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

**Republic of Turkey Ministry of Commerce**  
**Aegean Customs and Foreign Trade Regional**  
**Directorate / İzmir Laboratory Directorate**

**Report no / Rapor no** :0196

18.01.2021

**Product category / Ürün kategorisi** : natürel sızma zeytinyağı  
extra virgin olive oil

**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 / Pati no** :

**Buyer / Müşteri** :

**Brand / Marka** :  
Palamidas-Domat

**Country of destination / Gideceği ülke** : -

**Quantity / Miktar** : 500 ml

TEST	RESULTS	Oİ LİMİ	TEST	RESULTS	LİMİT
<b>Free acidity/Serbest yağ asitleri(% m/m oleic acid)</b>	0,34	≤ 0,8	<b>Desmethisterol composition / Sterol Bileşimi (%total ster</b>		
<b>Moisture / Nem ve uçucu madde(%m/m)</b>	0,01	≤ 0,1	<b>Cholesterol</b>	0,48	≤ 0,5
<b>Insoluble impurities/Çözünmeyen safsızlıklar</b>	0,01	≤ 0,05	<b>Brassicasterol</b>	0,05	≤ 0,1
<b>Peroxide value/Peroksit değeri(meq gr O2/kg)</b>	9	≤ 20	<b>Campesterol</b>	2,55	≤ 4,0
<b>Absorbency in UV / UV Işığında Özgül Soğurma</b>			<b>Stigmasterol</b>	2,1	< Camp.
<b>K / E 270 nm</b>	0,11	≤ 0,22	<b>-7 Stigmastenol</b>	0,48	≤ 0,7
<b>K / E</b>	0,014	≤ 0,01	<b>( Δ5-23 Stigmastadienol+Clerosterol</b>		
<b>K / E 232 nm</b>	1,17	<2,5	<b>+β Sitosterol+Sitostanol+Δ5 Avenasterol</b>		
<b>Fatty acid composition / Yağ asitleri kompozisyonu</b>			<b>+Δ5-24 Stigmastadienol )</b>	93,45	≥ 93
(% m/m Methyl esters)			<b>Total sterol content / Toplam st</b>	1455	≥ 1000
<b>Myristic acid (C14:0)</b>	0,013	≤ 0,05	<b>Erytrodiol + Uvaol (%total stero</b>	1,85	≤ 4,5
<b>Palmitic acid (C16:0)</b>	14	7,5-20,0	<b>Unsaponifiable matter /</b>		
<b>Palmitoleic acid (C16:1)</b>	1,18	0,3-3,5	<b>Sabunlaşmayan madde (g/kg)</b>		
<b>Heptadecanoic acid (C17:0)</b>	0,16	≤ 0,3	<b>ECN 42 difference / farkı</b>	0,0038	≤ 0,3
<b>Heptadecenoic acid (C17:1)</b>	0,238	≤ 0,3	<b>Organoleptic Characteristics / Duyusal Özellikler*</b>		
<b>Stearic acid (C18:0)</b>	3,72	0,5-5,0			
<b>Oleic acid (C18:1)</b>	71,575	55,0-83,0			
<b>Linoleic acid (C18:2)</b>	9,162	3,5-21,0			
<b>Linolenic acid (C18:3)</b>	0,96	≤ 1,0			
<b>Trans fatty acids / Trans yağ asitleri (% m/m Methyl esters)</b>					
<b>T C18:1</b>	0,005	≤ 0,05			
<b>T C18:2 + C18:3</b>	0	≤ 0,05			

\*\*\*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 Prina Yağı ve Karma Prina 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, TGK Olive oil and olive-pomace oil standard and TSE 341**

**Değerlendirme : Güncel revizyondaki TGK Zeytinyağı ve Prina yağı tebliği, TSE 341, COI/T.15/NC No.3,**  
**CODEX STAN 33-1981 ve EC No.2568/91 Standartlarına Uygundur.**

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

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

**Değerlendirme :** Güncel revizyondaki TGK Zeytinyağı ve Prina yağı tebliği, TSE 341, COI/T.15/NC No.3,  
CODEX STAN 33-1981 ve EC No.2568/91 Standartlarına Uygundur.

**Cengiz BÜLBÜL**  
**Laboratuvar Müdürü**  
**Laboratory Director**

ONAYLAYAN