



DÜZEN NORWEST

ÇEVRE, GIDA VE VETERİNER SAĞLIK HİZMETLERİ EĞİTİM DANIŞMANLIK TİCARET A.Ş.
Büyükesat Mah. Kaptanpaşa Sk. No: 2 06700 G.O.P. - ANKARA
Tel: 0312 447 29 99 Faks: 0312 447 86 66 • www.duzennorwest.com.tr

ANALİZ RAPORU

ÖRNEK : IMBATTO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SIZMA ZEYTİNYAĞI NUMUNESİ (*) (KİMYASAL ANALİZ)

MÜŞTERİ BİLGİLERİ			
Rapor No : DG-17881	Rapor Tarihi : 17.12.2024		
Müşteri Adı : Hüner Tarım Ürünleri ve Gıda San. Tic. Ltd. Şti.	Müşteri Adresi : 150 Evler Mah. Şehit Üst. Konuralp Özcan Cad. Adliye Loj. No:4 İç kapı No:5 AYVALIK/BALIKESİR		
İlgili Kişi :	Tel / Fax : () / ()		

NUMUNE BİLGİLERİ						
Kayıt No	Ambalaj	Alındığı Tarih	Alındığı Yer	Geliş Tarihi	Analiz Tarihi	Bitiş Tarihi
DG-17881	Cam Şişe x 1	06.12.2024	-	06.12.2024	06.12.2024	17.12.2024
IMBATTO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SIZMA ZEYTİNYAĞI NUMUNESİ ; ilgili kişi tarafından örneklendirilmiş ve normal şartlar altında olarak saat 16:27'de laboratuvara ulaştırılmıştır. Müşteri talebi üzerine özel istek numunesi olarak çalışılmıştır. (*) Numune tanımı müşteri beyanı esas alınarak yapılmıştır.						

PARAMETRE	BİRİM	ANALİZ SONUCU	SINIR DEĞERLER ⁽¹⁾
Serbest Asitlik	% Oleik Asit	0,5	En çok 0,8
Peroksit	mEq O ₂ /kg Yağ	5,7	En çok 20
Vitamin E (Alfa Tokoferol Cinsinden)	mg/kg	321	Aranmaz
Toplam Fenolik İçerik (Kafeik Asit Cinsinden)	mg/kg	267	-
UV de Özgül Soğurma			
K 232	-	1,724	En çok 2,5
K 270	-	0,117	En çok 0,22
Delta K	-	< 0,01	En çok 0,01

(1) TS 341 Ocak 2011 T3: Ocak 2018 Yemeklik Zeytinyağı/ Sızma

Açıklama: Sonuçlar bu ürün için, yukarıda belirtilen parametrelerde kabul edilen sınır değerlere uygun bulunmuştur. TS 341:2011 / T3 Ocak 2018 Yemeklik Zeytinyağı standardında "Toplam Fenolik İçerik (Kafeik Asit Cinsinden)" parametresinin sınır değeri bulunmadığından ve Vitamin E parametresi "Aranmaz" olarak belirtildiğinden değerlendirme yapılmamıştır.

Sorumlu ve Teknik Yönetici

GÜLVEREN TAŞKIN

DÜZEN NORWEST ÇEVRE, GIDA ve VETERİNER
SAĞLIK HİZMETLERİ EĞİTİM DANIŞMANLIK TİC. A.Ş.
Büyükesat Mah. Kaptanpaşa Sok. No:2
G.O.P. Çankaya/ANKARA
Tic. Sicil No: 151830 Mersis No: 032301385170001

Bu rapor toplam 2 sayfadan oluşmuştur.

KYF 780-1 Rev.03

1 / 2

ANALİZ RAPORU

ÖRNEK : IMBATTO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SIZMA ZEYTİNYAĞI NUMUNESİ (*) (KİMYASAL ANALİZ)

RAPOR NO: DG-17881

Kullanılan Metodlar:

Parametre	Metod	Referans
Serbest Asitlik	Titrimetrik Metod	AOAC 940.28
Peroksit	Titrimetrik Metod	AOAC 965.33
Vitamin E (Alfa Tokoferol Cinsinden)	HPLC Metodu	AOCS Ce-8-89
Toplam Fenolik İçerik (Kafeik Asit Cinsinden)	Spektrofotometrik Metod	K. Hrnçirik and S. Fritsche, 2004, Comparability and reliabilty of different techniques for the determination of phenolic compounds in virgin olive oil, Eur. J. Lipid Sci. Technol 106,540-549.
UV de Özgöl Soğurma	Spektrofotometrik Metod	Commission Regulation (EEC) No: 299/2013

NOT:	1. Analiz sonuçları laboratuvara teslim edilen, tanımlaması yukarıda yapılan numune için geçerlidir. 2. Bu rapor, laboratuvarların izni olmadan kısmi olarak çoğaltılamaz, kullanılamaz. 3. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz. 4. İmzasız ve kaşesiz deney raporları geçersizdir.
Analizin Yapıldığı Yer:	Adres: Düzen Norwest Laboratuvarı, Büyükesat Mah. Kaptanpaşa Sok. No: 2 Gaziosmanpaşa / ANKARA E-mail: duzennorwest@duzen.com.tr
Taşeron Laboratuvar:	Bu testler için taşeron laboratuvar kullanılmamıştır.



DÜZEN NORWEST

ÇEVRE, GIDA VE VETERİNER SAĞLIK HİZMETLERİ EĞİTİM DANIŞMANLIK TİCARET A.Ş.
Büyükesat Mah. Kaptanpaşa Sk. No: 2 06700 G.O.P. - ANKARA
Tel: 0312 447 29 99 Faks: 0312 447 86 66 • www.duzennorwest.com.tr

ANALYSIS REPORT

SAMPLE: IMBATTO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SAMPLE (*) (CHEMICAL ANALYSIS)

CUSTOMER INFORMATION			
Report Number	: DG-17881-1	Reporting Date	: 17.12.2024
Customer Name	: Hüner Tarım Ürünleri ve Gıda San. Tic. Ltd. Şti.	Customer Address	: 150 Evler Mah. Şehit Üst. Konuralp Özcan Cad. Adliye Loj. No:4 İç Kapı No:5 AYVALIK/BALIKESİR
Correspond to	:	Tel / Fax	: () / ()

SAMPLE INFORMATION						
Register Number	Package	Sampling Date	Place	Arrival to Laboratory	Date of Performance of Analysis	End of Analysis Date
DG-17881	Glass Bottle x 1	06.12.2024	-	06.12.2024	06.12.2024	17.12.2024
IMBATTO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SAMPLE; was sampled by the responsible person and sent to the laboratory under normal conditions, and arrived at 16:27. By the customer request, sample was analyzed as private request. This report is the English version of the original report coded as DG-17881. (*)Sample identification was expressed according to the customer's statement.						

PARAMETER	UNIT	ANALYSIS RESULTS	LIMIT VALUES ⁽¹⁾
Free Fatty Acids	% Oleic Acid	0,5	Maximum 0,8
Peroxide Value	mEq O ₂ /kg Oil	5,7	Maximum 20
Vitamin E (In Terms of Alpha Tocoferol)	mg/kg	321	Not required
Total Phenolic Content (In Terms of Caffeic Acid)	mg/kg	267	-

(1) TS 341 January 2011 T3: January 2018 Edible Olive Oil/Extra Virgin

Explanation: Results of the sample were found in the allowable limits for the above parameters. Since there is no defined allowable limit for the parameter "Total Phenolic Content (In Terms of Caffeic Acid)" and it is stated as "Not required" for the Vitamin E parameter in TS 341:2011 / T3 January 2018 Edible Olive Oil standard, evaluation can not be done.

Executive and Technical Manager

GÜLVEREN TAŞKIN

DÜZEN NORWEST ÇEVRE, GIDA ve VETERİNER
SAĞLIK HİZMETLERİ EĞİTİM DANIŞMANLIK TİC. A.Ş.
Büyükesat Mah. Kaptanpaşa Sok. No:2
G.O.P. - ANKARA
Tic. Sicil No: 151830 Mersis No: 0323013851700014



DÜZEN NORWEST

ÇEVRE, GIDA VE VETERİNER SAĞLIK HİZMETLERİ EĞİTİM DANIŞMANLIK TİCARET A.Ş.
Büyükesat Mah. Kaptanpaşa Sk. No: 2 06700 G.O.P. - ANKARA
Tel: 0312 447 29 99 Faks: 0312 447 86 66 • www.duzennorwest.com.tr

ANALYSIS REPORT

SAMPLE: IMBATTO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SAMPLE (*) (CHEMICAL ANALYSIS)

REPORT NO: DG-17881-1

PARAMETER	UNIT	ANALYSIS RESULTS	LIMIT VALUES ⁽¹⁾
UV Absorption			
K 232	-	1,724	Maximum 2,5
K 270	-	0,117	Maximum 0,22
Delta K	-	< 0,01	Maximum 0,01
(1) TS 341 January 2011 T3: January 2018 Edible Olive Oil/Extra Virgin Explanation: Results of the sample were found in the allowable limits for the above parameters. Since there is no defined allowable limit for the parameter "Total Phenolic Content (In Terms of Caffeic Acid)" and it is stated as "Not required" for the Vitamin E parameter in TS 341:2011 / T3 January 2018 Edible Olive Oil standard, evaluation can not be done.			

ANALYSIS REPORT

SAMPLE: IMBATTO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SAMPLE (*) (CHEMICAL ANALYSIS)

REPORT NO: DG-17881-1

Methods:

Parameter	Method	Reference
Free Fatty Acids	Titrimetric Method	AOAC 940.28
Peroxide Value	Titrimetric Method	AOAC 965.33
Vitamin E (In Terms of Alpha Tocoferol)	HPLC Method	AOCS Ce-8-89
Total Phenolic Content (In Terms of Caffeic Acid)	Spectrophotometric Method	K. Hrnčirik and S. Fritsche, 2004, Comparability and reliability of different techniques for the determination of phenolic compounds in virgin olive oil, Eur. J. Lipid Sci. Technol 106,540-549.
UV Absorption	Spectrophotometric Method	Commission Regulation (EEC) No: 299/2013

NOTE:	1. Testing results relate only to the sample that was delivered to the laboratory and identified above. 2. The report cannot be partly copied and used without the permission of the laboratory. 3. Any part of this report neither can be used alone nor separately. 4. Test reports without signature and stamp are invalid.
Place of Analysis:	Adress: Düzen Norwest Laboratory, Büyükesat Mah. Kaptanpaşa Sok. No:2 Gaziosmanpaşa / ANKARA E-mail: duzennorwest@duzen.com.tr

Subcontractor Laboratory:	Subcontracting service does not ensured.
---------------------------	--