



INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
AYVALIK TİCARET ODASI LAB. HİZM. AŞ.
Fevzi Paşa Mah. Eski PTT Sk. No:13 Ayvalık /BALIKESİR
Tel: 0266 3121517-0266 3125660

ATOLAB
222712-D065
12-22

Müşterinin Adı/Adresi :NEYRAN CANATAN
Customer Name/Adress

Laboratuvar Kabul Numarası:D65/22
LaboratoryAcceptanceNumber

Numune Kabul Tarihi :26.12.2022
SampleAcceptanceDate

Numune Cinsi/Miktarı/Geliş No. :Zeytinyağı/2x500 ml.
SampleType / Quantity / Arrival No.

Analizin Yapıldığı Tarih :27.12.2022
Date of analysis

Raporun toplam sayfa sayısı :2
Total pagenumber ofthereport:

Açıklamalar :1.Sonuçlar teslim alınan ve özellikleri yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
Remarks:

2. ☆ ' İşaretili deneyler akreditasyon kapsamı dâhilinde değildir.

3. Numune alma işlemi laboratuvarımıza ait değildir.

4. Müşterinin isteği doğrultusunda karar kuralı uygulanmamaktadır.

Deney sonuçları ve deney metotları bu raporun tamamlayıcı kısmı olan takip eden sayfalarda verilmiştir.
Test methodsaregiven on thefollowingpageswhicharepart of thisreport.

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren [ATO LAB.HİZM. AŞ. TÜRKAK'tan [AB-O677-T] ile [17025:2017] standardına göre akredite edilmiştir.
[ATO LAB.HİZM. AŞ.] accreditedby TÜRKAK underregistrationnumber [AB-O677-T] for [17025:2017] as test laboratory"

Mühür

30.12.2022

Yayımlandığı Tarih

Analizi Yapan

Onaylayan

Yeşim Bayraktar

Bu rapor laboratuvarın izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.İmzasız ve mührsüz raporlar geçersizdir.

☆ KİMYASAL ANALİZLER/ *Chemical Analyzes*

Deney metodu: TÜRK GIDA KODEKSİ ZEYTİNYAĞI VE PİRİNA YAĞI ANALİZ METOT. TEB.(Teb.No: 2014/53)

Test method : Turkish food codex olive oil and pomace oil analysis methods

☆ KİMYASAL ANALİZ Deney Sonuç TGK Nat. Sızma TGK metod

Test Result Ex. Virgen Limit Method

☆Serbest Yağ Asitliği (Oleik Asit Cins.): 0,6 ≤ 0,8 2014/53 Ek:2
Free Fatty Acid (Interms of oleic acid)

☆Peroksit Değeri (meqvalan gr O/kg): : 7,0 ≤ 20,0 2014/53 Ek:3
Peroksit Value (meqvalan gr O/kg)

☆Özgül Absorbans K_{232} :1,74 ≤ 2,5 2014/53 Ek:8
Specific Absorbance K_{270} :0,117 ≤ 0,22
 ΔK : 0,003 ≤ 0,01

☆DUYUSAL ANALİZLE/SensoryAnalyzes**DUYUSAL ANALİZİ/SensoryAnalyzes**

Analiz metodu: COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10METHOD FOR THE ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF VIRGIN OLIVE OIL

*Analizesmethod:*COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10MetodForTheOrganolepticAssessment Of VirgınOliveOil

Çevre Şartları :Laboratuvar : 21,4 °C / Numune Hazırlama Odası: 21,8°C

Environmental conditions :Laboratory : 21,4°C/ Samplepreparationroom : 21,8°C

Analizler /Analyzes : Analiz Sonuç **TGK Nat. Sızma** **TGK metod**

AnalizesResult

Limit

Duyusal Analiz

SensoryAnalyzes

Kusurların Ortancası(Md)

: Md=0

Md=0

COI T 20 Doc.No:15

Median of Defects

Meyvemsiliğin Ortancası(Mf)

: Mf=4,7Mf>0

COI T 20 Doc.No:15

Median of Fruitness

Pozitif Özellikler / Positive Properties;

Meyvemsilik

: 4,7

-

Fruity

Acılık

:4,2

-

Bitterness

Yakıcılık

:4,5

-

Pungen

Olgunluk (Yeşil/Olgun)

: YEŞİL

-

Ripeness: Green/Ripe

Meyve Kategori (Düşük /Orta/Yüksek:ORTA Düşük Me≤3.0

Category of Fruitness: Mild/Medium/IntenseOrtaMe3.0<Me≤6.0

Yüksek Me>6.0

Tadımcıların Sayısı/ Number of Tasters: 8

Sonuç /Results

:Duyusal özellikleri yönüyle, COI T 20 DOC. NO:15 'e göre

Natürel Sızma Zeytinyağı olarak sınıflandırılmıştır.

Bu rapor laboratuvarın izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.İmzasız ve mühürsüz raporlar geçersizdir.

ATOLAB
222712-D065
12-22

Bu rapor laboratuvarın izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.İmzasız ve mühürsüz raporlar geçersizdir.