



Beria Gıda Pazarlama Ltd. Şti
Gıda Analiz Laboratuvarı

ANALİZ SERTİFİKASI

Tarih: 16.11.2025

Ürün adı: NATUREL SIZMA ZEYTİNYAĞI

Depolama şartları: Kuru,serin ve kokusuz ortamda ışıktan saklanarak korunmalıdır.

Fiziksel-Kimyasal Analizler:

Analizlerin adı	Sonuçlar	Geçerli değerler
Serbest yağ asidi (% m/m Oleik asit cinsinden)	0,35	Max 0,8
Peroksit sayısı (miliekv.g/kg)	10	Max 20
Sabunlaşmayan maddeler (g/Kg)	9	Max 15,0
Uv ışında özgül absorbans E 270 nm'de	0,145	Max 0,22
ΔE	-0,003	Max 0,01
Sabun deneyi	Yok	Bulunmamalı
Çözünmeyen safsızlıklar (% m/m)	yok	Max 0,1
Rutubet ve uçucu madde (%m/m)	0,077	Max 0,2
Trans Yağ Asitleri (% m/m metil esterleri) C18:1T	-	Max 0,05
C18:2 T+C18 :3T	-	Max 0,05
Gerçek ve teorik ECN 42 trigliserit içeriği arasındaki fark	0,07	Max 0,2
YAĞ ASİTLERİ BİLEŞİMİ (% m/m metil esterleri cinsinden)		
Miristik asit (C14: 0)	0,014	Max 0,05
Palmitik asit (C16:0)	11,32	7,5-20,0
Palmitoleik asit (C16:1)	0,74	0,3-3,5
Heptadekanoik asit (C17:0)	0,05	Max 0,3
Heptadeseonoik asit (C17:1)	0,07	Max 0,3
Stearik asit (C18:0)	2,57	0,5-5,0
Oleik asit (C18:1)	75,48	55,0-83,0
Linoleik asit (C18:2)	8,92	3,5-21,0
Linolenik asit (C18:3)	0,66	Max 0,9
Araşidik asit (C20:0)	0,42	Max 0,6
Gadoleik asit(C20:1)	0,31	Max 0,4
Behenik asit (C 22:0)	0,11	Max 0,2
Lignoserik asit (C24:0)	0,03	Max 0,2

Analizi Yapan
Sevgi Günekin
Gıda Mühendisi
Kalite Mühürü