



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**AYDIN TİCARET BORSASI ÖZEL GIDA**  
**KONTROL LABORATUVARI**

Ata Mahallesi, Denizli Bulvarı No:18 A Blok Bodrum Zemin  
Kat:1-2-3-4-5-6 Efeler  
AYDIN / TÜRKİYE  
T: 0256 211 61 43 | F: 0256 211 01 88 | @: info@aytblab.com  
[www.aytblab.com](http://www.aytblab.com)



|           |
|-----------|
| AB-0033-T |
| 2100497   |
| 02-21     |

12.02.2021

**Rapor No** : 2100497  
**Analizin Amacı** : Özel İstek  
**Numuneyi Gönderen** : YEŞİLBAŞAK OLEA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI TAR.GIDA HAYV.İNŞ.NAK.LTD.ŞTİ.  
**Adres** : Gökyaka Mah.14. Cad.1 Çine Aydın  
**Analiz Başlama / Bitiş Tarihi** : 10.02.2021 / 12.02.2021  
**Numune Alma Tutanağı Tarih ve Sayısı** : /  
**Numune Alma Yazı Tarih ve Sayısı** : /  
**Mühür Numarası** :  
**Numunenin:**  
**Matriksi** : Zeytinyağı  
**Adı/Cinsi** : NATUREL SIZMA ZEYTİNYAĞI  
**Ambalajı** : Cam Şişe **Miktarı (Net)** : 2x500 ml  
**Üretim / Son Kullanma Tarihi** : /  
**Seri-Parti No** :  
**Üretici Firma Adı** : YEŞİLBAŞAK OLEA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI TAR.GIDA HAYV.İNŞ.NAK.LTD.ŞTİ.  
**Numunenin Alındığı Yer, Adres ve Tarihi** : YEŞİLBAŞAK OLEA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI TAR.GIDA HAYV.İNŞ.NAK.LTD.ŞTİ.  
: Gökyaka Mah.14. Cad.1 Çine Aydın

- Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren AYTB Laboratuvar Hizmetleri A.Ş., TÜRKAK' tan AB-0033-T ile TS EN ISO/IEC 17025:2017 standardına göre akredite edilmiştir.
- Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır.
- Bu analiz raporu, laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen veya tamamen kopyalanıp çoğaltılamaz.
- Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
- İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
- '\*\*' işaretli analizler akreditasyon kapsamındadır.
- Deney ve /veya ölçüm sonuçları, genişletilmiş ölçüm belirsizlikleri (olması halinde) ve deney metotları bu sertifikanın tamamlayıcı kısmı olan takip eden sayfalarda verilmiştir.
- Beyan edilen genişletilmiş ölçüm belirsizliği, standart belirsizliği k=2 olan genişletme katsayısı ile çarpımı sonucu %95 oranında güvenilirlik seviyesi sağlamaktadır.
- Rapor numarasının yanında yer alan 'R' harfi analiz raporunun revize olduğunu belirtir.
- Numune müşteri tarafından teslim edilmiştir.Numunenin alınması,ambalajlanması,taşınması ve numune bilgilerinden kaynaklanabilecek analiz sonuçlarına etki edebilecek durumlar müşterinin sorumluluğundadır.

Mustafa SÖNMEZ Mücevher DAVAS  
Gıda Mühendisi Kimyager  
Kimy.Ana.Lab.Böl.Sor. Fiziksel Ana.Lab.Böl.Sor.

Zehra KURU  
Biyokimyager  
Numune Kabul ve Rapor  
Düzenleme Birimi



TASDIK OLUNUR  
12.02.2021  
Mehmet MUTLU  
Gıda Mühendisi  
Laboratuvar Müdürü



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**AYDIN TİCARET BORSASI ÖZEL GIDA**  
**KONTROL LABORATUVARI**

Ata Mahallesi, Denizli Bulvarı No:18 A Blok Bodrum Zemin  
Kat:1-2-3-4-5-6 Efeler  
AYDIN / TÜRKİYE  
T: 0256 211 61 43 | F: 0256 211 01 88 | @: info@aytblab.com  
[www.aytblab.com](http://www.aytblab.com)

AB-0033-T

2100497

02-21

**MUAYENE VE ANALİZ RAPORU**

Rapor No

: 2100497

12.02.2021

| Analiz                                       | Sonuç                    | Ölçüm Belirsizliği | Ölçüm Limiti | Limit Değer   | Geri Kazanım | Analiz Metodu      | Cihaz            |
|----------------------------------------------|--------------------------|--------------------|--------------|---------------|--------------|--------------------|------------------|
| 1- Zeytinyağı Duyusal Analizi * (-)          | :                        | -                  | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 15 | -                |
| 2- Meyvemsilik * (-)                         | 5,1                      | -                  | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 15 | -                |
| 3- Acılık * (-)                              | 4,5                      | -                  | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 15 | -                |
| 4- Yakıcılık * (-)                           | 5,6                      | -                  | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 15 | -                |
| 5- Kızışma - Çamurumsu Tortu * (-)           | 0                        | -                  | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 15 | -                |
| 6- Küflü - Rutubetli - Topraklı * (-)        | 0                        | -                  | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 15 | -                |
| 7- Şarabımsı - Sirkemsi - Asidik - Ekşimsi * | 0                        | -                  | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 15 | -                |
| 8- Islak Odun - Don Vuruğu * (-)             | 0                        | -                  | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 15 | -                |
| 9- Bayat - Okside - Ransid * (-)             | 0                        | -                  | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 15 | -                |
| 10- Diğer Negatif Özellikler * (-)           | 0                        | -                  | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 15 | -                |
| 11- Zeytinyağı Sınıfı * (-)                  | Naturel Sızma Zeytinyağı | -                  | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 15 | -                |
| 12- UV Özgül Absorbans Analizi * (-)         | :                        | -                  | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 19 | Spektrofotometre |
| 13- E270 * (-)                               | 0,13                     | %14                | -            | <= 0,22       | -            | COI/T.20/Doc.No 19 | Spektrofotometre |
| 14- E232 * (-)                               | 1,9                      | %7                 | -            | <= 2,5        | -            | COI/T.20/Doc.No 19 | Spektrofotometre |
| 15- Delta-E * (-)                            | 0,003                    | %10                | -            | <= 0,01       | -            | COI/T.20/Doc.No 19 | Spektrofotometre |
| 16- Sterol Kompozisyonu * (%)                | :                        | -                  | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID           |
| 17- Kolesterol * (%)                         | 0,14                     | %4                 | -            | <= 0,5        | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID           |
| 18- Brassicasterol * (%)                     | -                        | %4                 | -            | <= 0,1        | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID           |
| 19- 2,4-Methylene Kolesterol * (%)           | 0,11                     | %7                 | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID           |
| 20- Campesterol * (%)                        | 3,45                     | %3                 | -            | <= 4,0        | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID           |
| 21- Campestanol * (%)                        | 0,04                     | %16                | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID           |
| 22- Stigmasterol * (%)                       | 1,03                     | %6                 | -            | < Campesterol | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID           |
| 23- Delta-7-Campesterol * (%)                | 0,04                     | %18                | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID           |
| 24- Delta-5,23-Stigmastadienol * (%)         | -                        | %41                | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID           |
| 25- Clerosterol * (%)                        | 1,10                     | %6                 | -            | -             | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID           |

Mustafa SÖNMEZ  
Gıda Mühendisi  
Kimy. Ana. Lab. Böl. Sor.

Mücevher DAVAS  
Kimyager

Fiziksel Ana. Lab. Böl. Sor.

Zehra KURU  
Biyokimyager  
Numune Kabul ve Rapor  
Düzenleme Birimi

TASDİK OLUNUR

12.02.2021

Mehmet MUTLU  
Gıda Mühendisi  
Laboratuvar Müdürü



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**AYDIN TİCARET BORSASI ÖZEL GIDA**  
**KONTROL LABORATUVARI**

Ata Mahallesi, Denizli Bulvarı No:18 A Blok Bodrum Zemin  
Kat:1-2-3-4-5-6 Efeler  
AYDIN / TÜRKİYE  
T: 0256 211 61 43 | F: 0256 211 01 88 | @: info@aytblab.com  
[www.aytblab.com](http://www.aytblab.com)

AB-0033-T

2100497

02-21

**MUAYENE VE ANALİZ RAPORU**

Rapor No

: 2100497

12.02.2021

| Analiz                                                                              | Sonuç | Ölçüm Belirsizliği | Ölçüm Limiti | Limit Değer | Geri Kazanım | Analiz Metodu      | Cihaz  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------|--------------|-------------|--------------|--------------------|--------|
| 26- Beta-sitosterol * (%)                                                           | 89,19 | %2                 | -            | -           | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID |
| 27- Sitostanol * (%)                                                                | 0,45  | %14                | -            | -           | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID |
| 28- Delta-5-Avenasterol * (%)                                                       | 3,12  | %3                 | -            | -           | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID |
| 29- Delta-5,24-Stigmastadienol * (%)                                                | 0,45  | %17                | -            | -           | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID |
| 30- Delta-7-Stigmastenol * (%)                                                      | 0,44  | %17                | -            | <= 0,5      | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID |
| 31- Delta-7-Avenasterol * (%)                                                       | 0,44  | %13                | -            | -           | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID |
| 32- Toplam Beta-sitosterol * (%)                                                    | 94,31 | %1                 | -            | >= 93       | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID |
| 33- Toplam Sterol * (mg/kg )                                                        | 1376  | %5                 | -            | >= 1000     | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID |
| 34- Eritrodiol+Uvaol * (%)                                                          | 1,99  | %13                | -            | <= 4,5      | -            | COI/T.20/Doc.No 30 | GC-FID |
| 35- Zeytinyağı Etil Esterleri Tayini * (mg/kg )                                     | :     | -                  | -            | -           | -            | COI/T.20/Doc.No 28 | -      |
| 36- FAEE Toplamı * (mg/kg )                                                         | 7     | %9                 | -            | <=35        | -            | COI/T.20/Doc.No 28 | GC-FID |
| 37- Serbest Yağ Asitliği (Oleik Asit Cins.) * (%)                                   | 0,28  | %7                 | -            | <= 0,8      | -            | TS EN ISO 660      | -      |
| 38- Gerçek ve Teorik Triasilgliseroller Arasındaki Farkın ECN 42 ile Belirlenmesi * | 0,03  | %20                | -            | <= 0,2      | -            | COI/T.20/Doc.No 20 | -      |
| 39- Yağ Asitleri Kompozisyonu * (%)                                                 | :     | -                  | -            | -           | -            | COI/T.20/Doc.No 33 | GC-FID |
| 40- Miristik asit (C14:0) * (%)                                                     | 0,02  | %10                | -            | <= 0,03     | -            | COI/T.20/Doc.No 33 | GC-FID |
| 41- Palmitik asit (C16:0) * (%)                                                     | 14,15 | %1                 | -            | 7,5-20      | -            | COI/T.20/Doc.No 33 | GC-FID |
| 42- Palmitoleik asit (C16:1) * (%)                                                  | 1,01  | %1                 | -            | 0,3-3,5     | -            | COI/T.20/Doc.No 33 | GC-FID |
| 43- Heptadekanoik asit (C17:0) * (%)                                                | 0,04  | %5                 | -            | <= 0,4      | -            | COI/T.20/Doc.No 33 | GC-FID |
| 44- Heptadekanoik asit (C17:1) * (%)                                                | 0,06  | %8                 | -            | <= 0,6      | -            | COI/T.20/Doc.No 33 | GC-FID |
| 45- Stearik asit (C18:0) * (%)                                                      | 2,61  | %1                 | -            | 0,5-5,0     | -            | COI/T.20/Doc.No 33 | GC-FID |
| 46- Oleik asit (C18:1) * (%)                                                        | 69,14 | %1                 | -            | 55,0-83,0   | -            | COI/T.20/Doc.No 33 | GC-FID |
| 47- Linoleik asit (C18:2) * (%)                                                     | 11,11 | %1                 | -            | 2,5-21,0    | -            | COI/T.20/Doc.No 33 | GC-FID |
| 48- Araşidik asit (C20:0) * (%)                                                     | 0,49  | %2                 | -            | <= 0,6      | -            | COI/T.20/Doc.No 33 | GC-FID |
| 49- Linolenik asit (C18:3) * (%)                                                    | 0,86  | %1                 | -            | <= 1,0      | -            | COI/T.20/Doc.No 33 | GC-FID |
| 50- Gadoleik asit (C20:1) * (%)                                                     | 0,31  | %2                 | -            | <= 0,5      | -            | COI/T.20/Doc.No 33 | GC-FID |
| 51- Behenik asit (C22:0) * (%)                                                      | 0,14  | %8                 | -            | <= 0,2      | -            | COI/T.20/Doc.No 33 | GC-FID |
| 52- Lignoserik asit (C24:0) * (%)                                                   | 0,08  | %13                | -            | <= 0,2      | -            | COI/T.20/Doc.No 33 | GC-FID |

Mustafa SÖNMEZ

Gıda Mühendisi

Kimy. Ana. Lab. Böl. Sor. Fiziksel Ana. Lab. Böl. Sor.

Mücevher DAVAS

Kimyager

Zehra KURU

Biyokimyager

Numune Kabul ve Rapor  
Düzenleme Birimi

TASDIK OLUNUR

12.02.2021

Mehmet MUTLU

Gıda Mühendisi

Laboratuvar Müdürü



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**AYDIN TİCARET BORSASI ÖZEL GIDA**  
**KONTROL LABORATUVARI**

Ata Mahallesi, Denizli Bulvarı No:18 A Blok Bodrum Zemin

Kat:1-2-3-4-5-6 Efeler

AYDIN / TÜRKİYE

T: 0256 211 61 43 | F: 0256 211 01 88 | @: info@aytblab.com  
[www.aytblab.com](http://www.aytblab.com)

AB-0033-T

2100497

02-21

**MUAYENE VE ANALİZ RAPORU**

**Rapor No**

**: 2100497**

**12.02.2021**

| Analiz                                                             | Sonuç | Ölçüm Belirsizliği | Ölçüm Limiti | Limit Değer | Geri Kazanım | Analiz Metodu      | Cihaz  |
|--------------------------------------------------------------------|-------|--------------------|--------------|-------------|--------------|--------------------|--------|
| 53- Peroksit Sayısı (değeri) Tayini *<br>(meq aktifoksijen/kg yağ) | 8,77  | %11                | -            | ≤ 20        | -            | TS EN ISO 3960     | -      |
| 54- Wax Analizi * (mg/kg )                                         | 28    | %13                | -            | ≤ 150       | -            | COI/T.20/Doc.No 28 | GC-FID |

-Analiz sonuçları birinci sayfada özellikleri belirtilen ve laboratuvarımıza teslim edilen numune için geçerlidir.

- Müşterinin ölçüm belirsizliği talep ettiği durumlarda, laboratuvarın belirlediği güven aralığında (k=2 %95) ilgili parametreler için bulunan sonuç: sonuca ölçüm belirsizliği eklendiğinde mevzuatta verilen üst sınırın üstünde ise veya sonuçtan ölçüm belirsizliği çıkarıldığında mevzuatta verilen alt sınırın altında ise 'uygun değil' olarak değerlendirilir. Belirlenen mevzuat limitleri içerisinde veya mevzuat limitlerine eşit olan sonuçlar 'uygun olarak' değerlendirilir.

-Bu rapor, adli ve idari işlemler ile reklam amacıyla kullanılamaz.

Mustafa SÖNMEZ  
Gıda Mühendisi  
Kimy. Ana. Lab. Böl. Sor. Fiziksel Ana. Lab. Böl. Sor.

Müceyher DAVAS  
Kimyager

Zehra KURU  
Biyokimyager  
Numune Kabul ve Rapor  
Düzenleme Birimi

TASDIK OLUNUR  
12.02.2021  
Mehmet MUTLU  
Gıda Mühendisi  
Laboratuvar Müdürü