

DEĞERLER 2020

Yağlarımız erken hasat olarak Ekim ayında dalından kasalara toplanan zeytinlerimiz, 20-25 C° de soğuk sıkım yöntemiyle sağlık için yararlı olan vitaminler, fenolik bileşenler içinde korunarak elde edilmiştir.

Polifenol Değeri	Ölçüm
	245

Serbest yağ asiti; yağ içerisinde bulunan yağ asitleri miktarının değeridir. Asidite miktarı, zeytinyağının naturel sızma zeytinyağı olabilmesi için olan değer yüzdesi oleik asit cinsinden en çok %0.8'den küçük olmalıdır.

Serbest Yağ Asiti	Yağımızın Ölçümü	Limit Değer
Miktarı(oleik asit)	0,31	<0,8

Peroksit değeri; yağların bozulma dereceleri hakkında bilgi verir. İçindeki etkin oksijen miktarının ölçüsü olup natural sızma zeytinyağında 20' den küçük olması gerekir.

Peroksit Değeri (meq aktif	Yağımızın Ölçümü	Limit Değer
oksijen/kg yağ, en çok)	4,03	<20

K **değerleri** doğal zeytinyağının rafine zeytinyağı ya da başka bir yağ ile karıştırılmadığının, saflığının belirlenmesi için yapılır.

UV özgül absorbans	Yağımızın Ölçümü	Limit Değer
K270	0,1	<0,22
K232	1,7	<2,5
Delta K	0,003	<0,01

Yağlarımızın kimyasal analizleri uluslararası akredite AYTÖ Özel Gıda Kontrol Laboratuvarları' ve İzmir Deppo Özel laboratuvarında yapılmıştır.