

Ürün ismi(Product name)	: SOĞUK PRES ÇÖREKOTU TOHUMU YAĞI (COLD PRESSED BLACK CUMIN SEED OIL)	Üretici (Manufacturer)	: ZADE VİTAL
Ürün Kod no (Product Code no)	: YAG_006	Üretim tarihi (Manufacture date)	: 04.2020
Parti no (Batch no)	: ZV0062004	Son kullanma tarihi (Expiry date)	: 04.2023
Doküman kod no (Document code no)	: KM_YAG-006_01_SER	Numune alma tarihi (Sampling date)	: 16.04.2020
Saklama koşulları & önlemler (Storage conditions & precautions)	: 25°C'nin altında ki oda sıcaklığında ışıktan koruyarak saklayınız. (Keep away from sunlight and store at room temperature below 25°C)		

ANALİZ PARAMETRELERİ	ANALYSIS PARAMETERS	SPEŞİFİKASYONLAR SPECIFICATIONS	SONUÇLAR RESULTS	BİRİM UNIT	METODLAR METHODS
1. Görünüş	Appearance	Kendine özgü koku ve tadı olan, sarı, berrak sıvı (Yellow, clear liquid with distinctive odor and taste)	Uygun (Complies)		Organoleptic
2. Yağ Asit Kompozisyonu	Fatty Acid Composition			% Alan (Area %)	Firma içi metod (Inhouse method)
	Palmitic Acid C 16:0	: 9.00 – 15.00	11.22		
	Stearic Acid C 18:0	: 2.00 – 5.50	3.24		
	Oleic Acid C 18:1	: 18.00 – 30.00	24.29		
	Linoleic Acid C 18:2	: 52.00 – 68.00	57.38		
	Linolenic Acid C 18:3	: Max. 2.00	0.27		
	Arashidic Acid C 20:0	: Max. 0.50	0.28		
	Eicosenic Acid C 20:1	: Max. 1.00	0.33		
	Behenic Acid C 22:0	: Max. 0.05	0.04		
3. Asit değeri	Acid value	: Max. 20.0	18.5	mg KOH / g	Ph. Eur. 2.5.1
4. Kırılma İndisi (40°C)	Refractive Index (40°C)	: 1.4580 - 1.4770	1.4660		Ph. Eur. 2.2.6
5. Peroksit	Peroxide Value	: Max. 40.0	25.9	meqO ₂ / kg	Ph. Eur. 2.5.5
6. Sabunlaşmayan Madde Miktarı	Unsaponification Matter	: Max. 1.5	0.8	%	Ph. Eur. 2.5.7
7. Sabunlaşma Sayısı	Saponification Value	: 185.0 – 200.0	193.0	mg KOH / g	Ph. Eur. 2.5.6
8. İyot Sayısı	Iodine Value	: 115.0 - 145.0	130.0		Ph. Eur. 2.5.4
9. Özgül Ağırlık (25°C)	Relative Density (25°C)	: 0.913 - 0.925	0.916	g/ml	Ph. Eur. 2.2.5
10. Timokinon miktarı	Thymoquinone content	: Min. 0.10	0.30	%	Firma içi metod (Inhouse method)
11. Mikrobiyal Kontaminasyon	Microbial Contamination				Ph. Eur. 2.6.12, 2.6.13, 5.1.4, 5.1.8
	TAMC	: Max. 10 ⁴	< 10 ⁴	cfu / g	
	TYMC	: Max. 10 ²	< 10 ²	cfu / g	
	Bile-tolerant gram-negative bacteria	: Max. 10 ²	< 10 ²	cfu / g	
	Escherichia coli	: Negative / g	Negative		
	Salmonella	: Negative / 25 g	Negative		

KARAR(RESULT):

[V] UYGUN
(APPROVED)

[] UYGUN DEĞİL
(NOT APPROVED)

AÇIKLAMA
(EXPLANATION)

ANALİZİ YAPAN
(ANALYSED BY)

ADI/SOYADI/TARİH/İMZA
(NAME/SURNAME/DATE/SIGNATURE)

Kalite Kontrol Analisti
Quality Control Analyst
Selman KÜÇÜKKIVANÇ
20.04.2020

Mikrobiyoloji Laboratuvar Sorumlusu
Microbiology Laboratory Responsible
Şeyma AKALIN BENDERLİ
20.04.2020

KONTROL EDEN
(CONTROLLED BY)

ADI/SOYADI/TARİH/İMZA
(NAME/SURNAME/DATE/SIGNATURE)

Kalite Kontrol Sorumlusu
Quality Control Responsible
Ali GÖKYER
20.04.2020

ONAYLAYAN
(APPROVED BY)

ADI/SOYADI/TARİH/İMZA
(NAME/SURNAME/DATE/SIGNATURE)

Kalite Güvence Sorumlusu
Quality Assurance Responsible
Gizem KAHRAMAN
20.04.2020