



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46



ETİKETLEME

Ders Notu: 120

Dr. Mücahit KIVRAK

BAÜN Edremit MYO

Etiket Bilgileri

Etiketin işlevi; ambalajın içeriği hakkında bilgi vermek, ürünü tanıtmak ve piyasada sürümü ile tutunmasını sağlamaktır. Etiket;

Etiket basımı, doğrudan doğruya ambalajın üzerine baskı uygulamaktan ucuza gelirse,

Ambalaj başka amaçlar ve ürünler için kullanılacak ise,

Ambalajlanacak ürün hakkındaki gerekli bilgiler dolum yapılana kadar bilinemiyor ise kullanılır.





Etikette; ürünün adı, dolun hacmi, net ağırlığı, ürünün üretim izin numarası, besin ögesi tablosu, zeytinyağının asit yüzdesi, ürünün saklama ve tüketim koşulları, firma iletişim ve adres bilgileri, çevre ve kaliteyle ilgili çeşitli işaretlemeler, firmanın aldığı belgelerin işaretlemeleri ve barkod yer alır.

Etiket sağlanmasında belirlenmesi gereken ölçütler:

Etiketlenecek ambalajın türü, şekli ve boyutu tercihen bir teknik resim ile açıklanmalıdır. Ayrıca ambalajın oluşturulduğu malzemeyi ve özellikle ambalajın yüzeyi ve oluşumunu tanımlamak gerekir.

Etiketleme makine ile yapılıyor ise makinenin tipi ve modeli, etiketleme işleminin hızı, gerekli boyut toleransları, uygulanan tutkalın tipi, uygulama yöntemi ve diğer spesifik bilgiler verilmelidir.

Kullanılacak etiketinin tipi, tutkal sürülerek mi yapıştırılacağı ya da kendinden tutkallı mı olduğu, rulo hâlinde mi olduğu yoksa kesilmiş hazır bir şekilde mi olduğu, etiketlerin boyut ve şekliyle toleransı, gerekli gren (elyaf) doğrultusu ve kâğıt etiketler için izin verilen kıvrılma miktarı bilgileri verilmelidir.

Baskı bilgileri verilmelidir.

Etiketlemenin Önemi

Ambalajlamada en önemli hususlardan biri de zeytinyağı tiplerine ve kullanım biçimlerine yönelik hangi değerlerin öne çıkarılacağına ve bu değerlerin hangi şekilde yansıtılacağına karar vermektir. Şüphesiz ambalaj, bir ürünün kimliği hakkında söz sahibi olan konuların başında gelmektedir. Ambalajın birincil görevi koruma ve bilgilendirme olsa da yakın dönemlerde ortaya çıkan farklılaşma kaygılarıyla birlikte ambalaj ürünün asıl kimliğini oluşturur hâle gelmiştir.

Uluslararası pazarlar söz konusu olduğunda, geçmişi nedeniyle Akdeniz kimliğine sahip zeytinyağının üretiminde ve ambalaj tasarımlarında verilecek kararlar, oldukça planlı ve titiz olmalıdır. Ülkemizde çoğu zaman ürün kalitesini ana hedef olarak belirleyen üreticilerin büyük bir bölümü aynı hassasiyeti ambalaj tasarımı konusunda gösterememektedir. Etiket, ürünün tanıtım kartı olup tüketiciyi en doğru şekilde ürünü kullanmaya sevk eder. Estetik açıdan doğru etiket, ürünün ruhunu temsil ederek reyonda müşteri ile iletişim kurar.

Etiket Türleri

Etiketler, üretim yöntemine göre dört ana grup altında toplanır.

Bunlar;

Tutkal sürülerek yapıştırılan etiketler

Kendinden tutkallı, kendi kendine yapışan etiketler

Zamklı etiketler

Isıl uygulama ile yapıştırılan etiketlerdir.

Tutkal Sürülerek Yapıştırılan Etiketler

Tutkal sürülerek yapıştırılan etiketler, genellikle kâğıt, metalize kâğıt ve alüminyum folyo laminantlarından üretilir ve uygun boyutlarda kesilmiş olarak temin edilir. Cam şişe ve kavanozlara yapıştırılan etiketler, ambalaj üzerinde yapıştırıldığı yere göre adlandırılır (boyun etiketi, omuz etiketi, ön etiket, arka etiket, çepeçevre boyun etiketi gibi). Dikdörtgen çepeçevre boyun etiketi, genellikle metal konserve kutuları ve tek kullanımlık cam şişe kavanozlara yapıştırılır.

Tutkal sürülerek yapıştırılan etiketın üretimi için en çok kullanılan malzeme tek yüzeyi kaplı (astarlı) kâğıttır. Astarın tipi ve kalınlığı uygulanacak baskı gereksinimine göre seçilir. Etiketlerde kullanılan kâğıt 80 - 100 g/m² arasında değişir. Tutkal astarlanmış yüzeye sürülür.

Tutkal sürülerek kullanılan etiketler ya el ya da makine ile ambalajın üzerine yapıştırılır. Hile yapıştırmada bir olan tolerans, hızlı etiketleme makinelerinde 0,25'e iner.

Randımanlı ve etkili bir etiketleme işlemi için gren (elyaf) doğrultusunu belirtmek önem taşır. Birçok etiketleme makinesinde elyaf doğrultusunun ambalajın düşey eksenine dik olması şart koşulur. Elyaf doğrultusunun belirlenmesi önemlidir. Çünkü etiketler elyaf doğrultusuna dik olarak kıvrılma eğilimi gösterirler.

Eğer etiketin gren doğrultusu ambalajın düşey eksenine paralel olmazsa etiket kıvrılmaya yönelecek ve düzgün yapışmayacaktır.

İlkesel olarak etiketler herhangi bir şekilde kesilebilir fakat etiketin şeklinin basit olmasına özen gösterilmelidir. Özellikle dikdörtgen etiketler etiketleme makinesinde en az sorun yaratan etiketlerdir.

Tutkal sürülerek yapıştırılan etiketlerde, doğru tutkal (adheziv) seçimi oldukça önemlidir. Genellikle cam ya da teneke gibi emici olmayan bir ambalaj ile göreceli olarak emici olan etiket arasında gerekli bağı oluşturmak için adhezivin formülasyonunun, ambalaj ile uyumlu olacak şekilde özenle hazırlanması gerekir.

Islandığında bozulmayan kâğıtlar: Bu tip kâğıtlar yeniden kullanılacak şişelerin etiketi için uygundur. Çünkü şişe yıkama makinesinde etiketler parçalanmayacaktır. Islandığında parçalanmayan kâğıttan üretilen etiketler, şişe yıkama makinesinde şişeden tek parça hâlinde ayrılır.

Metalize kâğıt: Vakum ortamında kâğıdın üzerine çok ince alüminyum biriktirilmesi (metalize işlemi) ile metalize kâğıtlar elde edilir. Metalize kâğıtlar, dekoratif etkisi nedeniyle etiket üretiminde kullanılır.

Alüminyum folyo / kâğıt laminasyonu : Dekoratif etkisi nedeniyle kullanılan bu tip kâğıtlar genellikle alkollü içkilerin etiketi olarak kullanılır. Bu laminant, buza dayanıklı olduğu için derin dondurulmuş ürünlerin etiketlenmesinde de kullanılır. Alüminyum 7-9 mikron kalınlığında olup kağıda tutkal ya da mum (vaks) kullanılarak lamine edilir. Alüminyum folyo laminantları metalize kâğıttan daha pahalıdır.

Kâğıt bazlı etiketler için, her türlü basım yöntemi uygulanabilir. Basım yönteminin seçimi üretim sürecine ve gereksinim duyulan baskı kalitesine bağlıdır. Genellikle etiketleme makinesi üreticileri, alıcı tarafından sağlanan etiket ve ambalaj örneklerini denedikten sonra uygun yapışkan için öneride bulunurlar. Bu tip örnekleri, çok spesifik olduğundan genellikle piyasadan temin etmek çok zor olabilir. Köklü adheziv üreticileri ise kullanılan makine, etiket ve ambalaj hakkında yeterli bilgiyle donatılırlarsa uygun ve standart tutkal formülleri önerebilirler.

Tutkal, etiket ve ambalajın uygun kombinasyonu bir kez oluşturulduktan sonra herhangi bileşimin (komponentin) temini oluşturulan spesifikasyonlardan mümkün olduğu kadar az değişiklik gösterecektir. Etiket ve adhezivin teknik olarak en uygun koşullarda depolanması da üzerinde durulması gereken bir husustur. Kâğıt bazlı etiketler kontrollü bir ortamda uzun süre depolanabilirler. Depolama yerindeki nisbi nem % 45 - 60 arası ve ideal ısı ise 20° C olmalıdır. Etiketler daima yatık olarak ve baskılı yüzeyleri alt tarafa gelecek şekilde depolanmalıdır.

Kendinden Yapışkanlı Etiketler

Diğer bir adıyla basınca duyarlı etiketler, baskılı olmayan yüzeyine adheziv uygulanmış ve adhezivin üzerine ise kolay çıkan bir koruyucu katman yerleştirilmiş olarak piyasadan temin edilir. Bu koruyucu katman, etiket yapıştırılmadan önce sökülerek yapışkan yüzey ortaya çıkartılır. Kendi kendine yapışan etiketler (basınca duyarlı etiketler), tutkallanarak yapıştırılan etiketlerden daha pahalı olup depolama koşullarına daha bir özen gösterilmelidir. Aslında bu etiketleme işlemi oldukça kolaydır ve daha az emek harcanır.

Kendi kendine yapışan etiketlerin üretimi için birçok malzeme kullanılır. En çok kullanılan malzemeler ise; kâğıt, plastik ve alüminyum folyodur.

Kendi kendine yapışan etiketler; rulo ya da plaka hâlinde temin edilir. Standart rulo enleri 100, 150 ve 200 cm ve tolerans 1 mm olur. Plaka hâlinde ise standart boyutlar; 50x70 cm, 70x100 cm, 44x63 cm olup bütün boyutlar için tolerans 2 mm'dir.

Zamklı Etiketler

Tutkal sürülerek yapıştırılan etiket grubu ile kendi kendine yapışan etiket grubu arasına giren bir etiket grubu da zamklı kâğıt etiketlerdir. İnce bir film şeklindeki zamk katmanı etiketin ters tarafına uygulanır. Etiketleme sürecinde zamk filmi su ile nemlendirilerek ambalajın yüzeyine bastırılır. Bu tür etiketlerin uygulanması genellikle elle yapılır. Zamklı kâğıt etiketleri, kuru koşullarda depolamak gerekir. Bu etiketlerin raf ömrü, azami 1.5 yıl ile sınırlıdır. Nemli ortamda zamklı etiketler kıvrılma eğilimine sahip olarak yapışma özelliklerini kaybederler. Zamklı etiketlerin yerine genellikle tutkallı ya da kendinden yapışan etiketler kullanılır.

Isıl Uygulamayla Yapıştırılan Etiketler

Isıl uygulama ile yapıştırılan gıda, ilaç ve tekstil sanayi ile hızlı etiketlemenin gerekli olduğu özel uygulamalarda kullanılır. Isıl uygulama ile yapıştırılan etiketler, tutkal ile yapıştırılan etiketlere oranla genellikle daha pahalıdır. Ayrıca yapıştırılmadan önce ve sonra neme karşı çok duyarlıdır.

Etiketleme Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

Doğru etiketın doğru ambalaja yapıştığından emin olunmalıdır.

Kalite kontrol şefliği üretim sırasında her saat ürüne yapışan etiketın düzgünlüğünü ve doğruluğunu kontrol etmelidir.

Düzgün yapışmayan etiketli ürünler yeniden işlem görmelidir.

Çıkartma etiketlerin tutkalları gıdada kullanılmaya uygun olmalıdır.

Barkod

Türkçede; çubuk çizgi anlamına gelen İngilizce bar ve code kelimelerinin birleşiminden oluşan barkod kelimesi makinalar tarafından okunabilen bir kelimedir.

Barkod, rakam ve harflerin bilgisayarlar tarafından okunabilmesi için özel bir yapıda oluşturulmuştur. Birbirine paralel kalın ve ince çubuklar ile aralarındaki boşluklardan oluşan bir dizidir. Özel yazılımlar kullanılarak barkod diline çevrilen rakam ve harfler, barkod okuyucu cihazlar ile okutulabilir ve bilgisayarlara veri olarak aktarılabilir. Barkodun temel amacı bilgiyi makineler tarafından kolay okunabilir hâle getirmektir.

Barkod Kullanımının Avantajları

Ticari ürünlerin üreticisi, dağıtıcısı, satıcısı ve alıcısı arasında herhangi bir iş yükü yaratmaksızın bilgi paylaşımı sağlanır.

İşletme içi ve dışı bilgi akışına hız ve doğruluk kazandırır.

Ürünlerin hareketlerine ilişkin işlemlere hız ve doğruluk kazandırır, çalışma verimliliği artırır.

İşletmede etkin ve yüksek nitelikli bir çalışma ortamı yaratır.

Ürünlerin hareketleri ve müşteri davranışlarına ilişkin doğru veriler elde eder.

Üreticilere sağladığı yararlar:

Ürünlerin giriş çıkış ve üretim hareketleri ile stokların durumları kolayca anında izlenir.

Üretim ve ambarda gerçekleştirilen işlemler anında izlenir, denetim kolaylaşır.

Üretim ve kalite kontrol aşamaları kolayca izlenir.

Ürün sevkiyatları doğru ve zamanında yapılır.

İşletmede iş gücü ve yerden tasarruf edilerek maliyet azaltılır.

İşletmede çalışma verimliliği artar.

Üretimin denetlenmesi sonucunda ürünlerin niteliği yükseltilir.

Üretimde ISO standartlarının gerektirdiği izlenebilirlik sağlanır.

Dağıtıcılara ve toptan satıcılara sağladığı yararlar:

Ürünlerin hareketleri ve stokları kolayca ve anında izlenir.

Ürünlerin depo içindeki hareketlerinin kolayca denetlenmesi ve depo yönetimi kolaylaşır.

Envanter sayımı hızlı ve doğru yapılır.

Alım ve satım işlemleri doğruluk ve hız kazanır.

İşletmede iş gücü ve yerden tasarruf edilerek maliyetler azaltılır.

İşletmede çalışma verimliliği artar.

Perakende satıcılara sağladığı yararlar:

Ürünlerin hareketleri ve stokları kolayca ve anında izlenir.

Ürünlerin depo ve mağaza içindeki hareketlerinin kolayca denetlenmesi ile depo ve mağaza reyon yönetimi kolaylaşır.

Envanter sayımı hızlı ve doğru yapılır.

Satış noktasındaki (kasa) işlemlere hız kazandırılır, müşterilerin bekleme süreleri kısalmır.

Satış noktasındaki (kasa) işlemlerde yanlışlıklar önlenerek müşterinin güveni kazanılır.

Satış noktasındaki (kasa) gelirler anında izlenir, kasa kapatma işlemleri kolaylaşır.

Ürün satış istatistikleri gerçek verilerle elde edilir.

Tüketicinin alışveriş alışkanlıklarına ilişkin veriler kolayca derlenir.

Satış sonrası hizmetlerin kalitesi yükselir.

Alıcılara sağladığı yararlar:

Ürünlerin işletmeye geliş verileri zamanında ve doğru biçimde elde edilir.

Depo yönetimi kolaylaşır.

Mal kabulü işlemlerine hız ve doğruluk kazandırılır.

EAN 13 Sistemi

EAN-13 sistemi UPC sisteminden türetilmiş bir barkod sistemidir. UPC sistemi sadece Amerika ve Kanada'da kullanıldığı için uluslararası pazarlarda kullanılmaya müsait değildir.

EAN İngilizce "International Article Numbering Association" kelimelerinin kısaltılmış hâlidir. EAN sistemi bakkaliye ürünleri başta olmak üzere perakende satılan ürünlerin numaralandırılmasında kullanılmaktadır. Ayrıca kitap (ISBN) ve periyodiklerin (ISSN) numaralandırılmasında da kullanılmaya başlanmıştır.

EAN 13 sistemi 13 haneden oluşur.



Barkod açıklama

Birinci kısım: Ülke veya simge kodunu gösterir. Her ülkenin kendine ait bir kodu vardır. Türkiye'nin kodu **869**'dur.

İkinci kısım: Firma kodunu gösterir. Ülke kodundan sonra gelen dört hanedir. Bu kod TOBB (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği) bünyesinde bulunan Mal Numaralandırma Merkezinden alınır.

Üçüncü kısım: Firma kodundan sonra gelen beş hanedir. Ürünü tanımlayan mamul kodudur.

Dördüncü kısım: En son rakamdır. Kontrol kodudur. Bu kod diğer rakamların hatalı okunmasını engellemek için belli bir formülle hesaplanan kontrol sayısıdır.

ÜLKE KODU	ÜLKE ADI	ÜLKE KODU	ÜLKE ADI
00-13	USA & CANADA	594	ROMANYA
30-37	FRANSA	619	TUNUS
400 - 440	ALMANYA	759	VENEZUELA
45	JAPONYA	76	İSVİÇRE
471	TAYVAN	773	URUGUAY
476	AZERBEYCAN	80-83	İTALYA
479	SRI LANKA	779	ARJANTİN
482	UKRAYNA	850	KÜBA
484	MOLDAVA	885	TAYLAND
487	KAZAKİSTAN	888	SİNGAPUR
489	HONG KONG	890	HİNDİSTAN
520	YUNANİSTAN	893	VIETNAM
529	KIBRIS	899	ENDONEZYA
531	MAKEDONYA	860	YUGOSLAVYA
535	MALTA	869	TÜRKİYE
54	BELÇİKA- LÜKSEMBURG	87	HOLLANDA
560	PORTEKİZ	90-91	AVUSTURYA
569	İZLANDA	93	AVUSTRALYA
57	DANİMARKA	955	MALEZYA
70	NORVEÇ	977	ULUSLARARASI PERİYODİK YAYINLAR İÇİN
626	İRAN	978	ULUSLARARASI STANDART KİTAP NUMARASI
729	İSRAİL	979	ULUSLARARASI MÜZİK NUMARASI

Ülkelere ait barkod numaraları

Barkod ile stok kodu, seri numarası, personel kodu gibi bilgilerin gösterilmesi sağlanabilir. Bu bilgilerin bilgisayara klavye aracılığı ile girilmesi zaman alıcı ve yorucu olmaktadır. Ayrıca bu yöntem pek sağlıklı olmamaktadır. Çünkü veriler girilirken hata yapma olasılığı fazladır. Bu hata oranını ve harcanan zamanı azaltmak için barkodlar ve barkod okuyucular kullanılır.

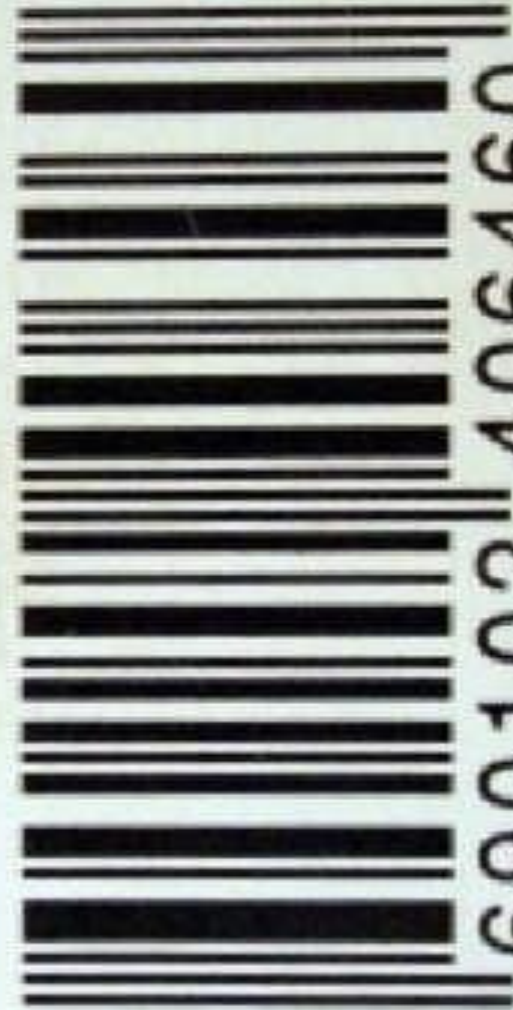
Barkodlar üretici firma tarafından belirlenir. Etiket veya kolinin üzerine tedarikçi ambalaj firması tarafından basılır. Tüm ürünler ve malzemeler için farklı bir barkod oluşturulur.

ÜCRETSİZ DANIŞMA HATTI
0 800 410 102

TSE-ISO-EN 9000



I-37



8 690102 406460

ÜCRETSİZ DANIŞMA HATTI
0 800 415 11 0

TSE-ISO-EN 9000



ÇEVKO

Vakfı üyesidir.



I-37



Yatay konumlandırılmış barkodlar

Baskı Makineleri (Yazıcı ya da Kodlama Makinesi)

Görevi

Teneke ya da şişe ambalajların üzerine üretim, son kullanma tarihi, parti seri numarası bilgileri ambalajların dolumu tamamlandıktan sonra inkjet kodlama makineleri ile basılır



Kodlama makinesi ile teneke kutu üzerine üretim, son kullanma tarihleri ve üretim seri numarası basılması

Yapısı

Elektronik kartlı bir sistemdir. Makinenin içine mürekkep kartuşu ve özel solvent kartuşu takılır. Solvent mürekkebin akışkanlığını ayarlar. Mürekkep, yazma kafasına makine içindeki ufak bir pompa yardımıyla gelir. Dolumu tamamlanan şişe veya teneke ambalajlar iletim bandında ilerlerken bandın yanında kurulu olan yazıcının fotoseli ambalajları algılar.

Bu esnada şarjlama elektotlarına elektrik akımı gelir. Şarjlama elektrotları arasında düz akışkan hâlde geçen mürekkep, ekrana girilmiş olan tarih bilgisini ve üretim seri numaralarını ambalajın üzerine kodlar.



Çeşitleri

Kodlama makinelerinin ambalaj çeşitleri (cam, pet, teneke) üzerine veya mukavva kolilerin üzerine kodlama yapan çeşitleri bulunur. Ayrıca siyah renk ya da renkli (kırmızı, beyaz vb.) mürekkepli kodlama yapan tipleri de bulunur.

Kullanımı

Dolumu yapılacak yağın üretim, son kullanma tarihleri ve ürün izleme seri numarası ekrana girilir. Farklı ebattaki ambalajlara göre yazı karakteri ve font büyüklüğü seçilir.

Ambalajı gören fotosel ve yazıcı kafası ambalajın şekline göre ayarlanır.



Kodlama makinesinin klavye ve ekranı

Temizliği ve Bakımı

Her gün makinelerin yazıcı kafası kendisine ait özel temizleme solventi ile yıkanır.

Üretim sırasında mürekkebin boruda tıkanması hâlinde de yazıcı kafası kendisine ait özel temizleme solventi ile yıkanır.

Altı ayda bir mürekkep filtreleri değiştirilir. Gerekli olması hâlinde akışkan emiş borusu değiştirilir.

Makine, ortalama 10000 saat çalıştıktan sonra makinenin teknik servisi genel bakım yapar.



Yazma kafasının solvent ile temizliği









Etiketleme Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

Doğru etiketın doğru ambalaja yapıştığından emin olunmalıdır.

Kalite kontrol şefliği üretim sırasında her saat ürüne yapışan etiketın düzgünlüğünü ve doğruluğunu kontrol etmelidir.

Düzgün yapışmayan etiketli ürünler yeniden işlem görmelidir.

Çıkartma etiketlerin tutkalları gıdada kullanılmaya uygun olmalıdır.



Şişelerinizi karton kutuların
içerisine koyabilirsiniz. Kutu
özellikle şeffaf şişe tercih
edenlerin yapması gereken yağı
koruyan önlemdir.



Etiket yönetmeliğine aykırı, gıda tüzüğünde bulunmayan kelimeleri kutunun üzerine yazmak firmayı bağlar, ancak şişe etiketi yönetmeliğe aykırı düzenlenemez. Taş değirmen, zeytin sütü gibi kelimeler etiket yönetmeliğe aykırıdır.



Karton kutuların üzerine ürün ile gerekli/gereksiz bilgi verebiliriz. Şöyle ki dünyanın en iyi ikinci yağı diyebilirsiniz ancak şişe etiketinin üzerine yönetmelik gereği hiçbir şey yazamıyorsunuz.

Hüseyin Meral

ZEYTİNYAĞ EVİ

**NATÜREL SIZMA
TAŞ DEĞİRMEN
ZEYTİNYAĞ**

• Tek tek elle toplanan yemeklik zeytinler aynı gün taş değirmende ezilir ve preslenerek sızdırılır.

• Vitamin E, A, B, D, Karoten, Squalen ve antioksidanlar doğal haliyle bulunur.

• Isı ve ışıktan koruyunuz.

• Zeytinyağ soğukta donar.

• Santrifüj kullanılmadığından, şişe dibindeki tortu doğaldır.

• Maksimum asit oranı: %0,8
Net Dolum Hacmi: 0,5 lt
Net ağırlık: 455 gr
Son kullanma tarihi:

23 Eylül 2017

Tarım ve Köyşleri Bakanlığının 14.10.2004 tarih ve G-17-171 nolu izni ile üretilmiştir.


Aegean Sea
Istanbul
Troië
Adatepe Köyü
Küçükkuşu / Çanakkale
Izmir
Hüseyin Meral
Zeytinyağ Evi
Adatepe Köyü
Küçükkuşu / Çanakkale
Tel: +90 286 752 66 10
+90 286 752 02 77
Gsm: +90 532 543 76 88
meralada@hotmail.com

ZEYTİNYAĞ

NATÜREL

ZEYTİNYAĞ

FLOWER OF

OLEUM OLEA

Örnek Etiketler



Natürel Sızma Zeytinyağı

Net 1 Lt

Natürel Sızma Zeytinyağı

Yazdıktan sonra

Asit tek başına yazılmıyor.

Asit

Peroksit

Wax – mumumsu değerler

UV değerleri ile birlikte yazılıyor.

Olivela Naturel Sızma Zeytinyağı
Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi:12/2022

Parti No:0001

Gün ışığından koruyarak oda sıcaklığında saklayınız. Kapağı açıldıktan sonra tüketiniz.

Enerji ve besin öğeleri	100 g veya 100 mL için
Enerji	(kj ve kcal)
Yağ	(g)
- Doymuş yağ	(g)
- Trans yağ	(g)
- Tekli doymamış yağ	(g)
- Çoklu doymamış yağ	(g)
Karbonhidrat	(g)
- Şekerler	(g)
- Polioller	(g)
- Nişasta	(g)
Lif	(g)
Protein	(g)
Tuz	(g)
Vitaminler	(1)
Mineraller	(1)

Besin
değerleri
rakamları
sonraki
slaytlarda
mevcuttur.

Zeytinist A.Ş. Polifenol Mah. Zeytinçiçeği Cad. No:1 Edremit/Balıkesir

İşletme Kayıt No:TR-10-K-197811905

Menşe: Türkiye



Doğal Fermente

Yeşil izik Zeytin

Net 1 Lt

Olivela Doğal Fermente Yeşil Zeytin

Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi:12/2022

Parti No:0001 Net 1 kg

Su, Zeytin, Tuz, Zeytinyağı

Gün ışığından koruyarak oda sıcaklığında saklayınız. Kapağı açıldıktan hızlıca tüketiniz.

Enerji ve besin öğeleri	100 g veya 100 mL için
Enerji	(kj ve kcal)
Yağ	(g)
- Doymuş yağ	(g)
- Trans yağ	(g)
- Tekli doymamış yağ	(g)
- Çoklu doymamış yağ	(g)
Karbonhidrat	(g)
- Şekerler	(g)
- Polioller	(g)
- Nişasta	(g)
Lif	(g)
Protein	(g)
Tuz	(g)
Vitaminler	(1)
Mineraller	(1)

Besin değerleri
rakamları
sonraki
slaytlarda
mevcuttur.

Zeytinist A.Ş. Polifenol Mah. Zeytinçiçeği Cad. No:1 Edremit/Balıkesir

İşletme Kayıt No:TR-10-K-197811905

Besin Değerleri Tablosu

Natürel Sızma Zeytinyağı

Azot Faktörü: 6,25

Yağ Dönüşüm Faktörü: 0,9560

Bileşen değerleri gıdanın yenilebilir 100 g'ı içindir.

Bileşen	Birim	Ortalama	Minimum	Maksimin
Enerji	kcal	900	900	900
Enerji	kJ	3766	3766	3766
Su	g	0,00	0,00	0,00
Kül	g	0,01	0,01	0,01
Protein	g	0,00	0,00	0,00
Azot	g	0,00	0,00	0,00
Yağ, toplam	g	100,00	100,00	100,00
Karbonhidrat	g	0,00	0,00	0,00
Lif, toplam diyet	g	0,00	0,00	0,00
Retinol	µg	0	0	0
D vitamini, IU	IU	0	0	0
D-3 vitamini (kolekalsiferol)	µg	0,0	0,0	0,0
E vitamini	α-TE	10,09	10,09	10,09
E vitamini, IU	IU	15,03	15,03	15,03
Alfa-tokoferol	mg	10,09	10,09	10,09
Yağ asitleri, toplam doymuş	g	15,860	15,860	15,860

Yağ asitleri, toplam tekli doymamış	g	68,669	68,669	68,669
Yağ asitleri, toplam çoklu doymamış	g	10,908	10,908	10,908
Yağ asidi 16:0 (palmitik asit)	g	12,648	12,648	12,648
Yağ asidi 17:0 (margarik asit)	g	0,124	0,124	0,124
Yağ asidi 18:0 (stearik asit)	g	2,610	2,610	2,610
Yağ asidi 20:0 (araşidik asit)	g	0,478	0,478	0,478
Yağ asidi 16:1 n-7 cis (palmitoleik asit)	g	0,727	0,727	0,727
Yağ asidi 18:1 n-9 cis (oleik asit)	g	67,627	67,627	67,627
Yağ asidi 20:1 n-9 cis	g	0,315	0,315	0,315
Yağ asidi 18:2 n-6 cis,cis	g	10,267	10,267	10,267
Yağ asidi 18:3 n-3 all-cis	g	0,641	0,641	0,641
Kolesterol	mg	0	0	0

Riviera Zeytinyağı Azot Faktörü: 6,25 Yağ Dönüşüm Faktörü: 0,9560 **Bileşen değerleri gıdanın yenilebilir 100 g'ı içindir.**

Bileşen	Birim	Ortalama	Minimum	Maksimin
Enerji	kcal	900	900	900
Enerji	kJ	3766	3766	3766
Su	g	0,00	0,00	0,00
Kül	g	0,04	0,04	0,04
Protein	g	0,00	0,00	0,00
Azot	g	0,00	0,00	0,00
Yağ, toplam	g	100,00	100,00	100,00
Karbonhidrat	g	0,00	0,00	0,00
Lif, toplam diyet	g	0,00	0,00	0,00
Retinol	µg	0	0	0
D vitamini, IU	IU	0	0	0
D-3 vitamini (kolekalsiferol)	µg	0,0	0,0	0,0
E vitamini	α-TE	13,12	13,12	13,12
E vitamini, IU	IU	19,55	19,55	19,55
Alfa-tokoferol	mg	13,12	13,12	13,12

Yağ asitleri, toplam doymuş	g	15,583	15,583	15,583
Yağ asitleri, toplam tekli doymamış	g	68,373	68,373	68,373
Yağ asitleri, toplam çoklu doymamış	g	11,434	11,434	11,434
Yağ asidi 16:0 (palmitik asit)	g	12,399	12,399	12,399
Yağ asidi 17:0 (margarik asit)	g	0,096	0,096	0,096
Yağ asidi 18:0 (stearik asit)	g	2,486	2,486	2,486
Yağ asidi 20:0 (araşidik asit)	g	0,459	0,459	0,459
Yağ asidi 22:0 (behenik asit)	g	0,143	0,143	0,143
Yağ asidi 16:1 n-7 cis (palmitoleik asit)	g	0,755	0,755	0,755
Yağ asidi 18:1 n-9 cis (oleik asit)	g	67,293	67,293	67,293
Yağ asidi 20:1 n-9 cis	g	0,325	0,325	0,325
Yağ asidi 18:2 n-6 cis,cis	g	10,812	10,812	10,812
Yağ asidi 18:3 n-3 all-cis	g	0,621	0,621	0,621
Kolesterol	mg	0	0	0

Rafine Zeytinyağı

Azot Faktörü: 6,25 Yağ Dönüşüm Faktörü: 0,9560 **Bileşen değerleri gıdanın yenilebilir 100 g'ı içindir.**

Bileşen	Birim	Ortalama	Minimum	Maksimin
Enerji	kcal	900	900	900
Enerji	kJ	3766	3766	3766
Su	g	0,00	0,00	0,00
Kül	g	0,03	0,03	0,03
Protein	g	0,00	0,00	0,00
Azot	g	0,00	0,00	0,00
Yağ, toplam	g	100,00	100,00	100,00
Karbonhidrat	g	0,00	0,00	0,00
Lif, toplam diyet	g	0,00	0,00	0,00
Retinol	µg	0	0	0
D vitamini, IU	IU	0	0	0
D-3 vitamini (kolekalsiferol)	µg	0,0	0,0	0,0
E vitamini	α-TE	11,96	11,96	11,96
E vitamini, IU	IU	17,82	17,82	17,82
Alfa-tokoferol	mg	11,96	11,96	11,96

<u>Yağ asitleri, toplam doymuş</u>	g	<u>15,860</u>	15,860	15,860
<u>Yağ asitleri, toplam tekli doymamış</u>	g	<u>67,742</u>	67,742	67,742
<u>Yağ asitleri, toplam çoklu doymamış</u>	g	<u>11,778</u>	11,778	11,778
<u>Yağ asidi 16:0 (palmitik asit)</u>	g	<u>12,591</u>	12,591	12,591
<u>Yağ asidi 17:0 (margarik asit)</u>	g	<u>0,105</u>	0,105	0,105
<u>Yağ asidi 18:0 (stearik asit)</u>	g	<u>2,495</u>	2,495	2,495
<u>Yağ asidi 20:0 (araşidik asit)</u>	g	<u>0,459</u>	0,459	0,459
<u>Yağ asidi 22:0 (behenik asit)</u>	g	<u>0,143</u>	0,143	0,143
<u>Yağ asidi 24:0 (lignoserik asit)</u>	g	<u>0,067</u>	0,067	0,067
<u>Yağ asidi 16:1 n-7 cis (palmitoleik asit)</u>	g	<u>0,803</u>	0,803	0,803
<u>Yağ asidi 18:1 n-9 cis (oleik asit)</u>	g	<u>66,624</u>	66,624	66,624
<u>Yağ asidi 20:1 n-9 cis</u>	g	<u>0,315</u>	0,315	0,315
<u>Yağ asidi 18:2 n-6 cis,cis</u>	g	<u>11,137</u>	11,137	11,137
<u>Yağ asidi 18:3 n-3 all-cis</u>	g	<u>0,641</u>	0,641	0,641
<u>Kolesterol</u>	mg	<u>0</u>	0	0

Zeytin, yeşil, salamura Bileşen değerleri gıdanın yenilebilir 100 g'ı içindir.

	Birim	Ortalama	Minimum	Maksimin
Enerji	kcal	143	143	143
Enerji	kJ	598	598	598
Su	g	75,22	75,22	75,22
Kül	g	4,41	4,41	4,41
Protein	g	1,94	1,94	1,94
Azot	g	0,31	0,31	0,31
Yağ, toplam	g	13,55	13,55	13,55
Karbonhidrat	g	1,73	1,73	1,73
Lif, toplam diyet	g	3,15	3,15	3,15
Tuz	mg	2525	2525	2525
Demir, Fe	mg	0,00	0,00	0,00
Fosfor, P	mg	5	5	5

Kalsiyum, Ca	mg	294	294	294
Magnezyum, Mg	mg	7	7	7
Potasyum, K	mg	18	18	18
Sodyum, Na	mg	1010	1010	1010
Çinko, Zn	mg	0,32	0,32	0,32
Selenyum, Se	µg	0,0	0,0	0,0
E vitamini	α-TE	2,91	2,91	2,91
E vitamini, IU	IU	4,34	4,34	4,34
Alfa-tokoferol	mg	2,91	2,91	2,91
Yağ asitleri, toplam doymuş	g	2,062	2,062	2,062
Yağ asitleri, toplam tekli doymamış	g	6,958	6,958	6,958

Yağ asitleri, toplam çoklu doymamış	g	1,359	1,359	1,359
Yağ asidi 4:0 (bütirik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 6:0 (kaproik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 8:0 (kaprilik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 10:0 (kaprik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 12:0 (laurik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 14:0 (miristik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 15:0 (pentadesilik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 16:0 (palmitik asit)	g	1,709	1,709	1,709
Yağ asidi 17:0 (margarik asit)	g	0,008	0,008	0,008
Yağ asidi 18:0 (stearik asit)	g	0,275	0,275	0,275
Yağ asidi 20:0 (araşidik asit)	g	0,049	0,049	0,049
Yağ asidi 22:0 (behenik asit)	g	0,012	0,012	0,012
Yağ asidi 24:0 (lignoserik asit)	g	0,009	0,009	0,009

Yağ asidi 14:1 n-5 cis (miristoleik asit)	mg	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 16:1 n-7 cis (palmitoleik asit)	mg	0,117	0,117	0,117
Yağ asidi 18:1 n-9 cis (oleik asit)	mg	6,814	6,814	6,814
Yağ asidi 18:1 n-9 trans (elaidik asit)	mg	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 20:1 n-9 cis	mg	0,027	0,027	0,027
Yağ asidi 22:1 n-9 cis (erüsik asit)	mg	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 24:1 n-9 cis	mg	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 18:2 n-6 cis,cis	mg	1,359	1,359	1,359
Yağ asidi 18:3 n-3 all-cis	mg	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 18:3 n-6 all-cis	mg	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 20:4 n-6 all-cis	mg	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 20:5 n-3 all-cis	mg	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 22:6 n-3 all-cis	mg	0,000	0,000	0,000

Zeytin, yeşil, kokteyl, biberli Bileşen değerleri gıdanın yenilebilir 100 g'ı içindir.

Bileşen	Birim	Ortalama	Minimum	Maksimin
Enerji	kcal	103	103	103
Enerji	kJ	429	429	429
Su	g	80,02	80,02	80,02
Kül	g	5,68	5,68	5,68
Protein	g	0,69	0,69	0,69
Azot	g	0,11	0,11	0,11
Yağ, toplam	g	10,24	10,24	10,24
Karbonhidrat	g	0,43	0,43	0,43
Lif, toplam diyet	g	2,94	2,94	2,94
Tuz	mg	2380	2380	2380
Demir, Fe	mg	0,00	0,00	0,00

<u>Fosfor, P</u>	mg	<u>6</u>	6	6
<u>Kalsiyum, Ca</u>	mg	<u>191</u>	191	191
<u>Magnezyum, Mg</u>	mg	<u>9</u>	9	9
<u>Potasyum, K</u>	mg	<u>24</u>	24	24
<u>Sodyum, Na</u>	mg	<u>952</u>	952	952
<u>Çinko, Zn</u>	mg	<u>0,20</u>	0,20	0,20
<u>Selenyum, Se</u>	µg	<u>0,0</u>	0,0	0,0
<u>E vitamini</u>	α-TE	<u>5,10</u>	5,10	5,10
<u>E vitamini, IU</u>	IU	<u>7,60</u>	7,60	7,60
<u>Alfa-tokoferol</u>	mg	<u>5,10</u>	5,10	5,10

Yağ asitleri, toplam doymuş	g	1,533	1,533	1,533
Yağ asitleri, toplam tekli doymamış	g	5,318	5,318	5,318
Yağ asitleri, toplam çoklu doymamış	g	1,072	1,072	1,072
Yağ asidi 4:0 (bütirik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 6:0 (kaproik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 8:0 (kaprilik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 10:0 (kaprik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 12:0 (laurik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 14:0 (miristik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 15:0 (pentadesilik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 16:0 (palmitik asit)	g	1,219	1,219	1,219
Yağ asidi 17:0 (margarik asit)	g	0,010	0,010	0,010
Yağ asidi 18:0 (stearik asit)	g	0,248	0,248	0,248
Yağ asidi 20:0 (araşidik asit)	g	0,040	0,040	0,040
Yağ asidi 22:0 (behenik asit)	g	0,010	0,010	0,010
Yağ asidi 24:0 (lignoserik asit)	g	0,006	0,006	0,006

Yağ asidi 14:1 n-5 cis (miristoleik asit)	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 16:1 n-7 cis (palmitoleik asit)	09	0,070	0,070	0,070
Yağ asidi 18:1 n-9 cis (oleik asit)	09	5,230	5,230	5,230
Yağ asidi 18:1 n-9 trans (elaidik asit)	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 20:1 n-9 cis	09	0,019	0,019	0,019
Yağ asidi 22:1 n-9 cis (erüsik asit)	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 24:1 n-9 cis	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 18:2 n-6 cis,cis	09	1,072	1,072	1,072
Yağ asidi 18:3 n-3 all-cis	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 18:3 n-6 all-cis	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 20:4 n-6 all-cis	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 20:5 n-3 all-cis	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 22:6 n-3 all-cis	09	0,000	0,000	0,000

Zeytin, siyah, sele Bileşen değerleri gıdanın yenilebilir 100 g'ı içindir.

Bileşen	Birim	Ortalama	Minimum	Maksimin
Enerji	kcal	113	113	113
Enerji	kJ	474	474	474
Su	g	77,66	77,66	77,66
Kül	g	5,85	5,85	5,85
Protein	g	1,44	1,44	1,44
Azot	g	0,23	0,23	0,23
Yağ, toplam	g	10,78	10,78	10,78
Karbonhidrat	g	1,01	1,01	1,01
Lif, toplam diyet	g	3,26	3,26	3,26
Tuz	mg	3475	3475	3475
Demir, Fe	mg	2,82	2,82	2,82
Fosfor, P	mg	26	26	26
Kalsiyum, Ca	mg	724	724	724

<u>Magnezyum, Mg</u>	mg	<u>19</u>	19	19
<u>Potasyum, K</u>	mg	<u>163</u>	163	163
<u>Sodyum, Na</u>	mg	<u>1390</u>	1390	1390
<u>Çinko, Zn</u>	mg	<u>0,88</u>	0,88	0,88
<u>Selenyum, Se</u>	µg	<u>0,0</u>	0,0	0,0
<u>E vitamini</u>	α-TE	<u>7,33</u>	7,33	7,33
<u>E vitamini, IU</u>	IU	<u>10,92</u>	10,92	10,92
<u>Alfa-tokoferol</u>	mg	<u>7,33</u>	7,33	7,33
<u>Yağ asitleri, toplam doymuş</u>	g	<u>1,247</u>	1,247	1,247
<u>Yağ asitleri, toplam tekli doymamış</u>	g	<u>6,041</u>	6,041	6,041
<u>Yağ asitleri, toplam çoklu doymamış</u>	g	<u>1,027</u>	1,027	1,027

Yağ asidi 4:0 (bütirik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 6:0 (kaproik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 10:0 (kaprik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 12:0 (laurik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 14:0 (miristik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 15:0 (pentadesilik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 16:0 (palmitik asit)	g	1,015	1,015	1,015
Yağ asidi 17:0 (margarik asit)	g	0,007	0,007	0,007
Yağ asidi 18:0 (stearik asit)	g	0,186	0,186	0,186
Yağ asidi 20:0 (araşidik asit)	g	0,028	0,028	0,028
Yağ asidi 22:0 (behenik asit)	g	0,006	0,006	0,006
Yağ asidi 24:0 (lignoserik asit)	g	0,005	0,005	0,005
Yağ asidi 14:1 n-5 cis (miristoleik asit)	g	0,000	0,000	0,000

Yağ asidi 16:1 n-7 cis (palmitoleik asit)	09	0,081	0,081	0,081
Yağ asidi 18:1 n-9 cis (oleik asit)	09	5,937	5,937	5,937
Yağ asidi 18:1 n-9 trans (elaidik asit)	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 20:1 n-9 cis	09	0,023	0,023	0,023
Yağ asidi 22:1 n-9 cis (erüsik asit)	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 24:1 n-9 cis	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 18:2 n-6 cis,cis	09	1,027	1,027	1,027
Yağ asidi 18:3 n-3 all-cis	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 18:3 n-6 all-cis	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 20:4 n-6 all-cis	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 20:5 n-3 all-cis	09	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 22:6 n-3 all-cis	09	0,000	0,000	0,000

Zeytin, siyah, salamura

Azot Faktörü: 6,25 Yağ Dönüşüm Faktörü: 0,8000 Bileşen değerleri gıdanın yenilebilir 100 g'ı içindir.

Bileşen	Birim	Ortalama	Minimum	Maksimin
Enerji	kcal	135	135	135
Enerji	kJ	563	563	563
Su	g	76,34	76,34	76,34
Kül	g	4,02	4,02	4,02
Protein	g	1,94	1,94	1,94
Azot	g	0,31	0,31	0,31
Yağ, toplam	g	12,44	12,44	12,44
Karbonhidrat	g	2,18	2,18	2,18
Lif, toplam diyet	g	3,08	3,08	3,08
Tuz	mg	2555	2555	2555
Demir, Fe	mg	1,41	1,41	1,41
Fosfor, P	mg	27	27	27
Kalsiyum, Ca	mg	477	477	477

Magnezyum, Mg	mg	15	15	15
Potasyum, K	mg	217	217	217
Sodyum, Na	mg	1022	1022	1022
Çinko, Zn	mg	1,00	1,00	1,00
Selenyum, Se	µg	0,0	0,0	0,0
E vitamini	α-TE	10,54	10,54	10,54
E vitamini, IU	IU	15,70	15,70	15,70
Alfa-tokoferol	mg	10,54	10,54	10,54
Yağ asitleri, toplam doymuş	g	1,699	1,699	1,699
Yağ asitleri, toplam tekli doymamış	g	6,802	6,802	6,802
Yağ asitleri, toplam çoklu doymamış	g	0,960	0,960	0,960
Yağ asidi 4:0 (bütirik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 6:0 (kaproik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 10:0 (kaprik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 12:0 (laurik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 14:0 (miristik asit)	g	0,000	0,000	0,000
Yağ asidi 15:0 (pentadesilik asit)	g	0,000	0,000	0,000

<u>Yağ asidi 16:0 (palmitik asit)</u>	g	<u>1,372</u>	1,372	1,372
<u>Yağ asidi 17:0 (margarik asit)</u>	g	<u>0,009</u>	0,009	0,009
<u>Yağ asidi 18:0 (stearik asit)</u>	g	<u>0,267</u>	0,267	0,267
<u>Yağ asidi 20:0 (araşidik asit)</u>	g	<u>0,036</u>	0,036	0,036
<u>Yağ asidi 22:0 (behenik asit)</u>	g	<u>0,010</u>	0,010	0,010
<u>Yağ asidi 24:0 (lignoserik asit)</u>	g	<u>0,005</u>	0,005	0,005
<u>Yağ asidi 14:1 n-5 cis (miristoleik asit)</u>	g	<u>0,000</u>	0,000	0,000
<u>Yağ asidi 16:1 n-7 cis (palmitoleik asit)</u>	g	<u>0,156</u>	0,156	0,156
<u>Yağ asidi 18:1 n-9 cis (oleik asit)</u>	g	<u>6,624</u>	6,624	6,624

<u>Yağ asidi 18:1 n-9 trans (elaidik asit)</u>	g	<u>0,000</u>	0,000	0,000
<u>Yağ asidi 20:1 n-9 cis</u>	g	<u>0,022</u>	0,022	0,022
<u>Yağ asidi 22:1 n-9 cis (erüsik asit)</u>	g	<u>0,000</u>	0,000	0,000
<u>Yağ asidi 24:1 n-9 cis</u>	g	<u>0,000</u>	0,000	0,000
<u>Yağ asidi 18:2 n-6 cis,cis</u>	g	<u>0,960</u>	0,960	0,960
<u>Yağ asidi 18:3 n-3 all-cis</u>	g	<u>0,000</u>	0,000	0,000
<u>Yağ asidi 18:3 n-6 all-cis</u>	g	<u>0,000</u>	0,000	0,000
<u>Yağ asidi 20:4 n-6 all-cis</u>	g	<u>0,000</u>	0,000	0,000
<u>Yağ asidi 20:5 n-3 all-cis</u>	g	<u>0,000</u>	0,000	0,000
<u>Yağ asidi 22:6 n-3 all-cis</u>	g	<u>0,000</u>	0,000	0,000

Zeytin ezmesi, siyah

Azot Faktörü: 6,25 Yağ Dönüşüm Faktörü: 0,8000 Bileşen değerleri gıdanın yenilebilir 100 g'ı içindir.

Bileşen	Birim	Ortalama	Minimum	Maksimin
Enerji	kcal	322	322	322
Enerji	kJ	1348	1348	1348
Su	g	37,06	37,06	37,06
Kül	g	4,99	4,99	4,99
Protein	g	1,88	1,88	1,88
Azot	g	0,30	0,30	0,30
Yağ, toplam	g	18,74	18,74	18,74
Karbonhidrat	g	35,66	35,66	35,66
Lif, toplam diyet	g	1,68	1,68	1,68
Lif, suda çözünür	g	0,40	0,40	0,40
Lif, suda çözünmeyen	g	1,28	1,28	1,28
Tuz	mg	4563	4563	4563
Demir, Fe	mg	3,80	3,80	3,80
Fosfor, P	mg	39	39	39

Kalsiyum, Ca	mg	135	135	135
Magnezyum, Mg	mg	18	18	18
Potasyum, K	mg	313	313	313
Sodyum, Na	mg	1825	1825	1825
Çinko, Zn	mg	0,36	0,36	0,36
Tiamin	mg	0,020	0,020	0,020
Riboflavin	mg	0,040	0,040	0,040
Niasin eşdeğerleri, toplam	NE	0,473	0,473	0,473
Niasin	mg	0,040	0,040	0,040
E vitamini	α-TE	0,44	0,44	0,44
E vitamini, IU	IU	0,66	0,66	0,66
Alfa-tokoferol	mg	0,44	0,44	0,44
Yağ asitleri, toplam doymuş	g	2,436	2,436	2,436

<u>Yağ asitleri, toplam tekli doymamış</u>	g	<u>10,812</u>	10,812	10,812
<u>Yağ asitleri, toplam çoklu doymamış</u>	g	<u>1,744</u>	1,744	1,744
<u>Yağ asidi 16:0 (palmitik asit)</u>	g	<u>1,927</u>	1,927	1,927
<u>Yağ asidi 17:0 (margarik asit)</u>	g	<u>0,017</u>	0,017	0,017
<u>Yağ asidi 18:0 (stearik asit)</u>	g	<u>0,426</u>	0,426	0,426
<u>Yağ asidi 20:0 (araşidik asit)</u>	g	<u>0,066</u>	0,066	0,066
<u>Yağ asidi 16:1 n-7 cis (palmitoleik asit)</u>	g	<u>0,158</u>	0,158	0,158
<u>Yağ asidi 18:1 n-9 cis (oleik asit)</u>	g	<u>10,615</u>	10,615	10,615
<u>Yağ asidi 20:1 n-9 cis</u>	g	<u>0,039</u>	0,039	0,039
<u>Yağ asidi 18:2 n-6 cis,cis</u>	g	<u>1,642</u>	1,642	1,642
<u>Yağ asidi 18:3 n-3 all-cis</u>	g	<u>0,102</u>	0,102	0,102
<u>Triptofan</u>	mg	<u>26</u>	26	26

Tasarım

  Serap Cavkaytar ve 36 diğer kişi >



Deniz Otlu

En son zeytinyagi sisesiyle evlencem **Zülfikar** hocam yuzunden

2g **Beğen** Yanıtla



Önceki 1 yanıtı gör



Deniz Otlu Mucahit Kivrak vallaha hocam Benlioglu t...



Mucahit Kivrak Deniz Otlu takil selam da soyle



Deniz Otlu Mucahit Kivrak bahsettim Hocam gozleri...



24.09.2023

© zeytinist

kivrak@gmail.com

92



Bizim işlerde biraz zor
ama adam yoğurda katkı
veren ineklerin isimlerini
yazmış. Zeytinde veya
zeytinyağında
denenebilir mi?

Ankara'da yaşıyan 20 yaş üzeri kadınların gıda satın alma davranışlarını, gıda satın alımında etiket okuma alışkanlıklarını ve gıda etiketlerinde dikkat ettikleri konuları saptamaktır. Araştırmanın örneklemini Ankara'da yaşıyan ve çalışmaya katılmayı kabul eden gönüllü 20 yaş üzeri 150 kadın oluşturmuştur. Veriler anket formu ile toplanmıştır. Çalışmaya katılan kadınlar ambalajlı olarak en çok makarna (%90), en az turşu (%22,4) almayı tercih etmektedirler. Kadınların %47,1'i kırmızı eti, %12,6'sı sütü %8,2'si tavuğu, %2,3'ü ise yoğurdu açık olarak satın aldıklarını belirtmişlerdir. Açıkta satılan sütleri satın alma sıklığı çalışan kadınlarda %42,1, çalışmayan kadınlarda %57,9'dur. Katılımcıların %82,7'si gıda maddelerini satın alırken her zaman, %13,3'ü bazen etiket okurken %4'ü hiçbir zaman etiket okumadıklarını belirtmişlerdir. Çalışan kadınların %84,7'sinin, çalışmayan kadınların ise %76,9'unun etiket okuduğu saptanmıştır. Çalışan ve çalışmayan kadınların etiket okuma alışkanlıkları arasındaki fark istatistiksel olarak anlamlı değildir ($p>0,05$). Kadınların etikette en fazla dikkat ettikleri nokta son kullanma tarihi, en az dikkat ettikleri nokta ise üretim izni/onayı olarak saptanmıştır. Ailede satın alma ve beslenme konularının büyük ölçüde kadının sorumluluğunda olması nedeni ile ailenin ve toplumun besin kaynaklı hastalıklardan korunabilmesi için kadınların genel eğitim düzeyinin ve beslenme konusundaki bilgi düzeyinin arttırılması önemlidir (Aksoydan ve ark. 2012).

değerlendirilmiştir. Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde, SPSS Windows 11.5 istatistik programı kullanılmıştır. Çalışmada incelenen 4 grup gıdada, ambalaj üzerinde etiket bulunma oranı sırasıyla %84.9, %84.1, %58.4, %69.0 olarak belirlenmiştir. Etiket üzerindeki beslenme bilgilerinin doğruluğu gıda gruplarında sırasıyla %37.7, %22.8, %24.9, %14.1'dir. Etiket bilgilerinin anlaşılabilirlik oranları en yüksek temel gıda grubunda (%82.9), en düşük ise çene verici gıda grubunda (%56.9) saptanmıştır. Gıda gruplarında etiketlerde imalatçı firmanın açık adresinin bildirilme oranı sırasıyla %95.2, %97.2, %93.8, %93.0 olarak belirlenmiştir. Gıda etiketlerinde üretici/paketleyici firma adının belirtilme oranı en yüksek temel gıda grubunda saptanmıştır (%96.8). Gıda etiketlerinde tescil markasının yer alma oranı da gıda gruplarına göre sırasıyla %98.0, %97.9, %95.7, %71 olarak belirlenmiştir. Gıda etiketleri ticari bilgiler bakımından daha yeterli iken, temel gıdalar dışındaki diğer grup gıdaların etiket bilgileri beslenme bilgileri bakımından gereken bilgileri ve özellikleri tamamlamamaktadır. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay 261 sayfa

Kaynaklar

<http://www.turkomp.gov.tr/database?type=foods&group=5>

Aksoydan ve ark. 2012. Aksoydan E., Aktaş C., Suna G., Ankara'da Yaşayan Yetişkin Kadınların Gıda Satın Alırken Dikkat Ettikleri Özellikler ve Etiket Okuma Konusundaki Davranışlarının Değerlendirilmesi. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay. Bildiri Özetleri Kitabı. 100 sayfa.

Sorularınız varsa cevaplayayım.

Daha sonra aklınıza soru gelirse lütfen yüz yüze, e posta veya telefon yoluyla ulaşınız.





Bu ders notları zeytincilik programı öğrencileri, Kursiyerler, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerde okuyan önlisans, lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencileri ile araştırmacılara yönelik hazırlanmıştır. Daha detay bilgiye ulaşmak isterseniz lütfen iletişime geçiniz.

DERS NOTLARI SÜREKLİ YENİLENMEKTEDİR.
LÜTFEN DAHA ÖNCE İNDİRDİĞİNİZ DERS NOTU VARSA
YENİ TARİHLİ OLAN DERS NOTUNU TERCİH EDİNİZ.
NOTLARDA HATALI ve
EKSİK BİR YER GÖRDÜĞÜNÜZDE LÜTFEN BİLDİRİNİZ.

Dr. Mücahit KIVRAK

0 505 772 44 46

kivrak@gmail.com

www.zeytin.org.tr

www.mucahitkivrak.com.tr

Sosyal medya iletişim

<https://www.facebook.com/mucahit.kivrak>

<https://twitter.com/zeytinist>

<https://instagram.com/zeytinist/>

<https://www.youtube.com/channel/UCNDXadH7jpB0FVRLbEvtqHA>