

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
STANDARTLAŞDIRMA, METROLOGİYA VƏ PATENT ÜZRƏ
DÖVLƏT KOMİTƏSİNİN KOLLEGİYASI**

Q Ə R A R № 150111500016

Bakı şəhəri

“14” dekabr 2015-ci il

Dövlət standartlarının təsdiq edilməsi haqqında

Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 22 noyabr 1998-ci il tarixli 26 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Beynəlxalq (regional) və dövlətlərarası standartların, normaların, qaydaların və tövsiyələrin Azərbaycan Respublikası ərazisində tanınması və tətbiq edilməsi Qaydaları”nın 2, 3, 6 və 7-ci bəndlərini və Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2009-cu il 31 avqust tarixli 155 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi haqqında” Əsasnamənin 8.12 və 8.45-cibəndlərini rəhbər tutaraq **qərara alınır**

1. Beynəlxalq, Avropa və Rusiya Federasiyasının milli standartları əsasında hazırlanmış aşağıdakı dövlət standartları təsdiq edilsin.

1.1. AZS 810-2015 (CODEX STAN 310-2013) “Nar” (1 nömrəli əlavə).

1.2. AZS 837-2015 (CODEX STAN 152-1985) “Buğda unu”(2 nömrəli əlavə).

1.3. AZS 838-2015 (CODEX STAN 33-1981) “Zeytun yağları və cecəldən sıxılmış zeytun yağları” (3 nömrəli əlavə).

1.4. AZS 839-2015 (CODEX STAN 87-1981) “Şokolad və şokolad məhsulları” (4 nömrəli əlavə).

1.5. AZS 840-2015 (CODEX STAN 279-1981) “Kərə yağı” (5 nömrəli əlavə).

1.6. AZS 841-2015 (CAC/MRL-2-2015) “Yeyinti məhsullarında baytarlıq preparatlarının qalıqlarına dair yol verilən maksimum konsentrasiyalar (YKM) və risklərin idarəedilməsi üzrə tövsiyyələr” (6 nömrəli əlavə).

1.7. AZS 842-2015 (CAC/RCP1-2015) “Qida gigiyenasının ümumi prinsipləri-tövsiyyə edilən beynəlxalq təcrübə kodeksi” (7 nömrəli əlavə).

1.8. AZS 843-2015 (ГОСТ Р 51074-2003) “Qida məhsulları. İstehlakçı üçün məlumat. Ümumi tələblər” (8 nömrəli əlavə).

1.9. AZS 856-2015 (ГОСТ Р 51204-98) “Dəmir yolunun kontakt şəbəkəsi üçün çubuqlu polimer izolyatorlar. Ümumi texniki şərtlər” (9 nömrəli əlavə).

1.10. AZS 860-2015 (ГОСТ Р 51377-99) “Məişət qızdırıcı qaz konvektorları təhlükəsizlik tələbləri və sınaq üsulları” (10 nömrəli əlavə).

2. Qanunvericilik və hüquq ekspertizası şöbəsinə (E.Cəbrayilov) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının Azərbaycan Respublikasının Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edilməsi üçün 3 gündən gec olmayaraq Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinə göndərilməsini təmin etsin.

3. Texniki tənzimləmə və standartlaşdırma şöbəsinə (N. Tağıyev) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının qeydiyyatata alınmasını təmin etsin.

4. Azərbaycan Standartlaşdırma və Sertifikatlaşdırma İnstitutuna (X.Məmmədov) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının texniki tənzimləmə və standartlaşdırma üzrə texniki normativ hüquqi aktların dövlət fonduna daxil edilməsini təmin etsin.

5. Ümumi şöbəyə (X.Həsənovaya) tapşırılsın ki, aidiyyəti struktur bölmələrini bu Qərarla tanış etsin.

6. Bu Qərarın icrasına nəzarəti öz üzərimdə saxlayıram.

**Kollegiyanın sədri,
Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma,
Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin
sədri**

Ramiz Həsənov

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT STANDARTI

ZEYTUN YAĞLARI VƏ CECƏLƏRDƏN
SIXILMIŞ ZEYTUN YAĞLARI

AZS 838-2015
(CODEX STAN 33 – 1981)

MÜQƏDDİMƏ

1. “Qida məhsullarının standartlaşdırılması üzrə” Texniki Komitə (TK 07) tərəfindən hazırlanıb və təqdim edilib. Kodeks Alimentarius Milli Komitəsi tərəfindən dövlət standartı kimi qəbul edilməsi məqsədmüvafiq hesab edilmişdir.

2. Bu standart, CODEX STAN 33 – 1981, «Codex Standard for olive oils and pomace oils» standartının autentik tərcüməsidir.

3. İLK DƏFƏ TƏTBİQ EDİLİR.

4. Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını müəyyən etmək üçün standartın ilkin yoxlama müddəti 2020-ci il, dövrü yoxlama müddəti 5 ildir.

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI

Zeytun yağları və cecəldəndən
çəkilmiş zeytun yağları

Масло оливковое первого прессования

AZS 838-2015

и масло из выжимок

(CODEX STAN 33 – 1981)

Standard for olive oils and olive pomace oils

1. TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart, insan istehlakı üçün nəzərdə tutulmuş, Bölmə 2 – də təsvir edilmiş zeytun yağları və cecəldəndən çəkilmiş zeytun yağlarına şamil edilir.

2. ANLAYIŞLAR

Zeytun yağı, həlledicilər və ya təkrar estrifikasiya proseslərindən istifadə olunmaqla alınmış və istənilən başqa növ yağların qarışığı olan yağlar istisna olmaqla zeytun ağacının (*Olea europaea* L.) meyvələrindən alınmış yağıdır.

İlk presslənmədən alınmış zeytun yağı, mexaniki və ya yağda başqa proseslərə səbəb olmayan və yuyulma, süzülmə, sentrifugalama və filtrləmədən başqa digər emal üsullarına məruz qalmayan xüsusi şəraitdə, ələlxusus termiki şəraitdə zeytun ağacının meyvələrindən alınan yağıdır.

Cecəldən çəkilmis zeytun yağı, tərkibində hallogen olmayan məhlullarla emal və təkrar estrifikasiya prosesində və hər hansı bir digər növ yağ qarışıqlarının alınmasında istifadə edilən fiziki üsullardan başqa digər üsulların tətbiqi ilə zeytun cecələrindən alınan yağdır.

3. ƏSAS TƏRKİB VƏ KEYFİYYƏT GÖSTƏRİCİLƏRİ

Əla növ birinci sızma zeytun yağı: 100 qramda 0,8 qramdan çox olmayan, olein turşusu ilə ifadə edilən sərbəst turşuluğa malik və digər xüsusiyyətləri bu kateqoriyaya aid edilən zeytun yağı.

Birinci sızma zeytun yağı: 100 qramda 2,0 qramdan çox olmayan, olein turşusu ilə ifadə edilən sərbəst turşuluğa malik və digər xüsusiyyətləri bu kateqoriyaya aid edilən zeytun yağı.

Adi birinci sızma zeytun yağı: 100 qramda 3,3 qramdan çox olmayan, olein turşusu ilə ifadə edilən sərbəst turşuluğa malik və digər xüsusiyyətləri bu kateqoriyaya^[3] aid edilən zeytun yağı.

Saflaşdırılmış zeytun yağı: ilkin triqliserid quruluşunda dəyişikliyə səbəb olmayan saflaşdırma üsulları ilə birinci sızma zeytun yağından əldə edilən zeytun yağı. 100 qramda 0,3 qramdan çox olmayan, olein turşusu ilə ifadə edilən sərbəst turşuluğa malik və digər xüsusiyyətləri bu kateqoriyaya aid edilən zeytun yağıdır.

Zeytun yağı: insan istehlakı üçün yararlı saflaşdırılmış və birinci sızma zeytun yağlarının qarışığından alınmış yağ. 100 qramda 1 qramdan çox olmayan, olein turşusu ilə ifadə edilən sərbəst turşuluğa malik və digər xüsusiyyətləri bu kateqoriyaya^[4] aid edilən zeytun yağıdır.

Cecəldən çəkilmis saflaşdırılmış zeytun yağı: ilkin qliserid quruluşunda dəyişikliyə səbəb olmayan üsullarla cecəldən alınmış xam zeytun yağından əldə edilən zeytun yağı. 100 qramda 0,3 qramdan çox olmayan, olein turşusu ilə ifadə edilən sərbəst turşuluğa malik və digər xüsusiyyətləri bu kateqoriyaya¹ aid edilən zeytun yağıdır.

Cecəldən çəkilmis zeytun yağı: cecəldən çəkilmis saflaşdırılmış zeytun yağı və birinci sızma zeytun yağlarının qarışığından ibarət zeytun

yağı. 100 qramda 1 qramdan çox olmayan, olein turşusu ilə ifadə edilən sərbəst turşuluğa malik və digər xüsusiyyətləri bu kateqoriyaya¹ aid edilən zeytun yağıdır.

Birinci sızma zeytun yağlarının orqanoleptik xüsusiyyətləri (qoxu və dad)

	Qüsurların medianı	Meyvə xüsusiyyətlərinin medianı
Əla növ birinci sızma zeytun yağı	Me = 0	Me>0
Birinci sızma zeytun yağı	0<Me≤2,5	Me>0
Adi birinci sızma zeytun yağı	2,5<Me≤6,0*	
* və ya qüsurların medianı 2,5 – dən kiçik və ya ona bərabər, meyvə xüsusiyyətlərinin medianı isə 0-a bərabər olduqda		

Qaz xromatoqrafı vasitəsi ilə təyin edilmiş yağ turşularının miqdarı (yağ turşularının cəminə görə %)

	Birinci sızma zeytun yağları	Zeytun yağı, Saflaşdırılmış zeytun yağı	Cecələrdən çəkilmiş zeytun yağı, Cecələrdən çəkilmiş saflaşdırılmış zeytun yağı
Yağ turşusu			
C 14:0	0,0 – 0,05	0,0 – 0,05	0,0 – 0,05
C 16:0	7,5 – 20,0	7,5 – 20,0	7,5 – 20,0
C 16:1	0,3 – 3,5	0,3 – 3,5	0,3 – 3,5
C 17:0	0,0 – 0,3	0,0 – 0,3	0,0 – 0,3
C 17:1	0,0 – 0,3	0,0 – 0,3	0,0 – 0,3
C 18:0	0,5 – 5,0	0,5 – 5,0	0,5 – 5,0
C 18:1	55,0 – 83,0	55,0 – 83,0	55,0 – 83,0
C 18:2	3,5 – 21,0	3,5 – 21,0	3,5 – 21,0
C 18:3 ^[5]			
C 20:0	0,0 – 0,6	0,0 – 0,6	0,0 – 0,6
C 20:1	0,0 – 0,4	0,0 – 0,4	0,0 – 0,4
C 22:0	0,0 – 0,2	0,0 – 0,2	0,0 – 0,3
C 24:0	0,0 – 0,2	0,0 – 0,2	0,0 – 0,2
Trans yağ turşuları			
C 18:1 T	0,0 – 0,05	0,0 – 0,20	0,0 – 0,40

C18:2T + C18:3T	0,0 – 0,05	0,0 – 0,30	0,0 – 0,35
-----------------	------------	------------	------------

Sterol və triterpendiolun miqdarı

Desmetilsterinin miqdarı (Sterinlərin ümumi miqdarına görə %)

Xolesterin	≤0,5
Brassikasterin	≤0,2 cecəldən çəkilmiş zeytun yağı üçün ≤0,1 digər növlər üçün
Kampesterin	≤4,0
Stiqmasterin	<Kampesterin
δ-7-stiqmasterin	≤0,5
β-sitosterin+δ-5-avenasterin+δ-5-23-stiqmastadienol+klerosterin+sitostanol+δ-5,24-stiqmastadienol	≥93,0

Sterinlərin cəminin minimal miqdarı

Birinci sızma zeytun yağı	
Saflaşdırılmış zeytun yağı	1,000 mq/kq
Zeytun yağı	
Cecəldən çəkilmiş	1,800 mq/kq
saflaşdırılmış zeytun yağı	
Cecəldən çəkilmiş zeytun yağı	1,600 mq/kq

Eritrodiol və uveolun maksimal miqdarı (sterinlərin ümumi miqdarına görə %)

Birinci sızma zeytun yağı	
Saflaşdırılmış zeytun yağı	≤ 4,5
Zeytun yağı	

3.11 Mumun miqdarı

Səviyyə:

Birinci sızma zeytun yağı	≤250 mq/kq
Saflaşdırılmış zeytun yağı	≤350 mq/kq
Zeytun yağı	≤350 mq/kq
Cecəldən çəkilmiş saflaşdırılmış	>350 mq/kq

zeytun yağı
Cecəldən çəkilmiş zeytun yağı >350 mq/kq

ECN 42 ekvivalent karbon ədədinə malik triqliseridlərin faktiki və nəzəri miqdarları arasında maksimal fərq

Birinci sızma zeytun yağı 0,2
Safalaşdırılmış zeytun yağı 0,3
Zeytun yağı 0,3
Cecəldən çəkilmiş zeytun yağı 0,5

Stiqmastadienin maksimal miqdarı

Birinci sızma zeytun yağı 0,15 mq/kq

Peroksid ədədi

Birinci sızma zeytun yağı ≤20 aktiv oksigen milliekvivalenti /kg yağ
Safalaşdırılmış zeytun yağı ≤5 milliekvivalent aktiv oksigen/kg yağ
Zeytun yağı ≤15 milliekvivalent aktiv oksigen/kg yağ
Cecəldən çəkilmiş safladılmış zeytun yağı ≤5 milliekvivalent aktiv oksigen/kg yağ
Cecəldən çəkilmiş zeytun yağı ≤15 milliekvivalent aktiv oksigen/kg yağ

K270 Ultra – bənövşəyi işıqda udulma

	270 nm dalğa uzunluğunda ultra – bənövşəyi işıqda udulma	δK udma zamanı əmsalın dəyişməsi
Əla növ birinci sızma zeytun yağı	≤0,22	≤0,01
Birinci sızma zeytun yağı	≤0,25	≤0,01
Adi birinci sızma zeytun yağı	≤0,30(*)	≤0,01
Safalaşdırılmış zeytun yağı	≤1,10	≤0,16
Zeytun yağı	≤0,90	≤0,15
Cecəldən çəkilmiş safladılmış zeytun yağı	≤2,00	≤0,20
Cecəldən çəkilmiş zeytun yağı	≤1,70	≤0,18

*Aktivləşdirilmiş alüminium oksiddən keçdikdən sonra 270 nm dalğa uzunluğunda, udulma 0,11 – dən az olmalıdır.

4. QIDA ƏLAVƏLƏRİ

4.1 Birinci sızma zeytun yağı

Tərkibində qida əlavələrinin olmasına yol verilmir.

4.2 Saflaşdırılmış zeytun yağı, zeytun yağı, cecələrdən çəkilmiş safladılmış zeytun yağı, cecələrdən çəkilmiş zeytun yağı

Yuxarıda sadalanan məhsullara, saflaşdırılma zamanı itirilən α – tokoferolun (d-alfa–tokoferol (INS 307a)); qarışıq tokoferol konsentratı (INS 307b); təbii miqdarının bərpa edilməsi üçün, dl- alfa– tokoferolun (INS 307c)) əlavə edilməsinə icazə verilir. Hazır məhsulda alfa – tokoferolun qatılığı 200 mq/kq – dan çox olmamalıdır.

5. ÇİRLƏNDİRİCİLƏR

5.1 Bu standartda (CODEX STAN 193-1995) aid olan məhsullar, “Kodeks Alimentarus” Komissiyası tərəfindən müəyyən edilmiş çirkləndirici maddələrin yol verilən hədd miqdarına və eyni zamanda aşağıdakı normalara uyğun olmalıdır:

	Yol verilə bilən maksimal qatılıq
Qurğuşun (Pb)	0,1 mq/kq
Arsen (As)	0,1 mq/kq

5.2 Pesticid qalıqları

Bu standartda aid olan məhsullar, “Kodeks Alimentarus” Komissiyası tərəfindən müəyyən edilmiş çirkləndirici maddələrin yol verilən hədd miqdarına uyğun olmalıdır.

5.3 Halogenləşdirilmiş həlledicilər

Hər bir halogenləşdirilmiş həlledicinin maksimal miqdarı	0,1 mq/kq
Bütün halogenləşdirilmiş həlledicilərin maksimal cəm miqdarı	0,2 mq/kq

6. GİGİYENİK TƏLƏBLƏR

Bu standartda təsvir edilmiş məhsulların istehsalı və gələcək istifadəsi üçün verilmiş standartın və "Təvsiyyə edilən beynəlxalq norma və qaydalar. Qida məhsullarının gigiyenasının ümumi prinsipləri (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997)" və "Gigiyenik norma və qaydalar" və "Norma və qaydalar" kimi digər Kodeks mətnlərinin tələblərinə əməl edilməsi təvsiyyə olunur.

Məhsullar "Qida məhsulları üçün mikrobioloji tələblərin təyin edilmə və istifadə prinsipləri (CAC/GL21-1997)" əsasında təyin edilmiş hər bir mikrobioloji tələblərə cavab verməlidir.

7. MARKALANMA

Məhsul "Qablaşdırılmış qida məhsullarının markalanmasına dair ümumi standart (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)" əsasında markalanmalıdır.

7.1 Məhsulun adı

Məhsulun adı, bu standartın 3 – cü bölməsində verilmiş təsvirə uyğun olmalıdır.

Hər bir halda "zeytun yağı" adı "cecəldən çəkilmiş zeytun yağı" üçün istifadə oluna bilməz.

7.2 Yük konteynerlərinin markalanması

Markalanma haqqında yuxarıda sadalanan tələblərə dair məlumatlar konteynerin üzərində və ya müşayət edən sənədlərdə qeyd edilməlidir. Məhsulun adı, partiya nömrəsi, həmçinin istehsalçının və ya qablaşdırıcının adı və ünvanı mütləq şəkildə konteynerin üzərində qeyd edilməlidir.

Lakin partiya nömrəsi, istehsalçının və ya qablaşdırıcının adı və ünvanı işarə edici qeydlə də verilə bilər. Bu halda, verilmiş qeyd birmənalı olaraq müşahidə edən sənədlərə uyğun olmalıdır.

8. ANALİZ VƏ NÜMUNƏ GÖTÜRMƏ ÜSULLARI

Orqanoleptik xüsusiyyətlərin təyini

COI/T.20/Doc. no. 15. əsasında.

Sərbəst turşuluğun təyini

ISO 660:1996 və ya AOCS Cd 3d-63(03) əsasında.

Yağ –turşu tərkibinin təyini

COI/T.20/Doc. no. 24 və ISO 5508:1990 və AOCS Ch 2-91 (02) və ya AOCS Ce Lf-96 (02). Nümunə götürmə bax ISO 5509:2000 və ya AOCS Cc 2-66(97) əsasında.

Trans-yağ turşularının miqdarının təyini

COI/T.20/Doc no. 17, və ya ISO 15304:2002, və ya AOCS Ce lf-96 (02) əsasında.

Mum miqdarının təyini

COI/T.20/Doc.no. 18 və ya AOCS Ch 8-02 (02) əsasında.

ECN 42 triqliseridlərinin nəzəri və faktiki miqdarları arasındakı fərqin hesablanması

COI/T.20/Doc. no. 20 və ya AOCS Ce 5b-89 (97) əsasında.

Sterinlərin miqdarının və tərkibinin təyini.

COI/T.20/Doc. no. 10 və ya ISO 12228:1999, və ya AOCS Ch 6-91 (97) əsasında.

Eritrodilin miqdarının təyini

COI/T.20/Doc. no. 30-2011 əsasında

Stiqmastadienlərin təyini

COI/T.20/Doc. no. 11 və ya ISO 15788-1:1999 və ya AOCS Cd-26-96 (03 və ya ISO 15788-2:2003 əsasında

Peroksid ədədinin təyini

ISO 3960:2001 və ya AOCS Cd 8b-90 (03) əsasında

Ultrabənövşəyi işıqda udulmanın təyini

COI/T.20/Doc. no.19 və ya ISO 3656:2002, və ya AOCS Ch 5-91(01) əsasında.

alfa – tokoferolun təyini
ISO 9936:1997 əsasında.

Arsenin təyini
AOAC 952.13, və ya AOAC 942.17, və ya AOAC 986.15 əsasında.

Halogenləşdirilmiş həlledicilərdə qalıqın təyini
COI/T.20/Doc. no.8 əsasında.

Nümunə götürmə
ISO 661:1989 və ya ISO 5555:2001 əsasında

ƏLAVƏ

DİGƏR KEYFİYYƏT VƏ TƏRKİB GÖSTƏRİCİLƏRİ

Bu keyfiyyət və tərkib göstəriciləri standartın keyfiyyət və tərkib göstəricilərinə əlavə məlumatdır.

Məhsul əsas keyfiyyət və tərkib göstəricilərinin tələblərinə cavab verdiyi halda, lakin əlavə keyfiyyət və tərkib göstəricilərinin tələblərinə cavab vermədiyi halda belə standartın tələblərinə cavab vermiş hesab

1. KEYFİYYƏT GÖSTƏRİCİLƏRİ

	<u>Maksimal səviyyə</u>
Nəmlik və uçucu maddələr	
Birinci sızma zeytun yağı	0,2%
Saflaşdırılmış zeytun yağı	0,1%
Zeytun yağı	0,1%
Cecəldən çəkilmiş saflaşdırılmış zeytun yağı	0,1%
Cecəldən çəkilmiş zeytun yağı	0,1%
Həll olmayan qarışıqlar	
Birinci sızma zeytun yağı	0,1%
Saflaşdırılmış zeytun yağı	0,05%
Zeytun yağı	0,05%
Cecəldən çəkilmiş saflaşdırılmış zeytun yağı	0,05%
Cecəldən çəkilmiş zeytun yağı	0,05%

Metalların miqdarı

Dəmir (Fe)

3 mq/kq

Mis (Cu)

0,1 mq/kq

Orqanoleptik xüsusiyyətlər

Birinci sızma zeytun yağları:

Bax, bu standartda bölmə 3.

Digər:

	Qoxu	Dad	Rəng
Saflaşdırılmış zeytun yağları	qənaətbəxş	qənaətbəxş	açıq – sarı
Zeytun yağı	yaxşı	yaxşı	açıq, sarıdan yaşıladək
Cecəldən çəkilmiş saflaşdırılmış zeytun yağı	qənaətbəxş	qənaətbəxş	açıq, sarıdan sarı – qəhvəyişadək
Cecəldən çəkilmiş zeytun yağı	qənaətbəxş	qənaətbəxş	açıq, sarıdan yaşıladək

20°C temperaturda 24 saat ərzində xarici görünüş:

Saflaşdırılmış zeytun yağları, zeytun yağı, cecəldən çəkilmiş saflaşdırılmış zeytun yağı, cecəldən çəkilmiş zeytun yağı

Şəffaf

2. TƏRKİB GÖSTƏRİCİLƏRİ**Triqliseridin 2 – ci vəziyyətində doymuş yağ turşuları (palmitin və stearin turşularının cəmi):**

	<u>Maksimal səviyyə</u>
Birinci sızma zeytun yağları	1,5%
Saflaşdırılmış zeytun yağları	1,8%
Zeytun yağı	1,8%
Cecəldən çəkilmiş saflaşdırılmış zeytun yağı	2,2%

Cecəldən çəkilmiş zeytun yağı 2,2%

3. KİMYƏVİ VƏ FİZİKİ XÜSUSİYYƏTLƏR

Nisbi sıxlıq (20°C/ 20°C temperaturu su): 0,910 – 0,916

Sınma göstəricisi (Refraksiya indeksi) (n_D^{20})

Birinci sızma zeytun yağları

Saflaşdırılmış zeytun yağları

1,4677 – 1,4705

Zeytun yağı

Cecəldən çəkilmiş zeytun yağı

1,4680 – 1,4707

Sabunlaşma ədədi (mq KOH/q yağ):

Birinci sızma zeytun yağları

Saflaşdırılmış zeytun yağları

184 – 196

Zeytun yağı

Cecəldən çəkilmiş zeytun yağı

182 - 193

Yod ədədi (Viys üsulu ilə):

Birinci sızma zeytun yağları

Saflaşdırılmış zeytun yağları

75 – 94

Zeytun yağı

Cecəldən çəkilmiş zeytun yağı

75 - 92

Sabunlaşmayan qarışıqlar

Maksimal səviyyə

Birinci sızma zeytun yağları

15 q/kq

Saflaşdırılmış zeytun yağları

Zeytun yağı

Cecəldən çəkilmiş zeytun yağı

30 q/kq

K 232 ultra – bənövşəyi işıqda udulma

232 nm dalğa uzunluqlu ultra – bənövşəyi işıqda udulma

Əla növ birinci sızma zeytun yağı

≤2,50^[6]

Birinci sızma zeytun yağı

≤2,60⁴

4. ANALİZ VƏ NÜMUNƏ GÖTÜRMƏ ÜSULLARI

4.1 Nəmlik və uçucu maddələrin təyini

İSO 662 :1998 əsasında

Petroleum efirində həll olmayan qarışıqların təyini.

İSO 663:2000 əsasında.

Metal (mis, dəmir) izlərinin təyini

ISO 8294:1994 və ya AOAC 990.05.

Sabunlaşma ədədinin təyini

ISO 3657:2002 və ya AOCS Cd 3-25 (03) əsasında.

Sabunlaşmayan qarışıqların təyini

ISO 3596:2000, və ya ISO 18609:2000, və ya AOCS Ca 6b-53 (01) əsasında.

Treqliseridin 2 – ci vəziyyətində doymuş yağ turşularının təyini.

ISO 6800:1997 və ya AOCS Ch 3-91 (97) əsasında.

Nisbi sıxlığın təyini

IUPAC 2.101 əsasında, uyğun çevirmə əmsali ilə

Sınma əmsalının təyini

ISO 6320:2000 və ya AOCS Cc7-25 (02) əsasında.

Yod ədədinin təyini

İSO 3961:1996 və ya AOAC 993.20 və ya AOCS Cd1d-92 (97) və ya NMKL 39(2003) əsasında.

Orqanoleptik xüsusiyyətlərin təyini

COI/T.20/Doc.no.15 əsasında.

Ultrabənövşəyi işıqda udulma

COI/T.20/Doc. no. 19 və ya ISO 3656:2002, və ya AOCS Ch 5-91 (01).

Nümunə götürmə

ISO 661:1989 və ya İSO 5555:2001.

Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma,
Metrologiya və Patent üzrə
Dövlət Komitəsinin 14 dekabr 2015-ci il

tarixli 150111500016 nömrəli Qərarı ilə təsdiq
edilmişdir.