

Zeytun əzməsi

Olive Paste

Layihə



Bu standart "Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu" PHŞ-nin icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Elçin İsaqzadə küç., 7-ci köndələn

Telefon: +994125149603

Email: [office@azstand.gov.az](mailto:office@azstand.gov.az)

## MÜQƏDDİMƏ

1. Bu standart layihəsi "Absheron Olive Garden" MMC tərəfindən hazırlanıb.
2. "Qida məhsullarının keyfiyyəti və texnologiyası"nın standartlaşdırması üzrə Texniki Komitə (AZSTAND/TK 33) tərəfindən işlənib hazırlanıb və təqdim edilib.
3. "Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu" publik hüquqi şəxsin \_\_\_\_\_ sayılı "\_\_\_\_\_" 2024-cü il tarixli qərarı ilə təsdiq edilib və qüvvəyə minib.
4. Bu standart TS 7630:2023 "" ilə eynidir.  
This standard is identical (IDT) TS 7630:2023 ""
5. İlk dəfə tətbiq olunur.
6. 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 dövrü yoxlama müddəti 1 ildir.

Layihə

**MÜNDƏRİCAT**

1. Əhatə dairəsi.....	1
2. Əlaqələndirici istinadlar.....	1
3. Termin və təsvirlər.....	2
4. Təsnifat və xüsusiyyətləri.....	3
5. Nümunə götürmə, müayinə və sınaqlar.....	5
6. Bazara təqdim etmə.....	7
7. Müxtəlif müddəalar.....	8
8. Mənbələr.....	9

Layihə

Tətbiq edilmə tarixi “ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2025-ci il

## 1. ƏHATƏ DAİRƏSİ

Bu standart yeməli zeytun əzməsini əhatə edir.

## 2. ƏLAQƏLƏNDİRİCİ İSTİNADLAR

Bu standartda digər standart və / və ya sənədlərə istinad edilir. Bu istinadlar mətnin içərisində müvafiq yerlərində verilmiş və aşağıda siyahı şəklində verilmişdir. Tarixli istinadlarda sadəcə istinad edilən nəşr etibarlıdır. Tarixi olmayan sənədlər üçün istinad edilən sənədin (bütün düzəlişlər daxil olmaqla) son nəşri etibarlıdır. \*İşarə olunanlar bu standartların nəşr olunduğu tarixdə ingilis dilində mətn olaraq nəşr olunan Türk Standartlarıdır.

<b>TS nömrəsi</b>	<b>Türk dilində adı</b>
TS 545	Tənzimlənmiş məhlulların hazırlanması
TS 591	Ağ pendir
TS EN ISO 659	Yağlı toxumların yağ tərkibinin təyini (istinad üsulu)
TS EN ISO 660*	Heyvan və bitki mənşəli qatı və duru yağlar - Turşu sayı və turşuluğun təyini
TS 774	Süfrə zeytunları
TS 1118-2 EN ISO 90-2	Nazik metal qablar – Təsvir, ölçü və tutumların təyin edilməsi - 2-ci hissə: Ümumi istifadə üçün qablar
TS 1728 ISO 1842	Meyvə və tərəvəz məhsulları - pH təyini
TS 1924	Konserv qutuları - Meyvə və tərəvəz məhsulları üçün - Silindirik
TS 2104	Tokens - Token hazırlamaq üsullarının həlləri
TS 2131 ISO 928	Ədviyyat və dadlandırıcı bitkilər - Ümumi külün təyini
TS 2284	Bulqur
TS 2664	Konservləşdirilmiş - Bitki yağı ilə lobya güvəci - Hazır yemək
TS ISO 2859-2*	Müayinə və sınaq üçün nümunə üsulları - Keyfiyyət xüsusiyyətlərinə görə - 2-ci hissə: Parçalanmış lot yoxlamasında keyfiyyət həddinə (LQ) indeksləşdirilmiş nümunə götürmə planları
TS 3606	Qidalar - Metal elementlərin təyini
TS EN ISO 3960*	Heyvan və bitki mənşəli qatı və duru yağlar -Peroksid dəyərinin təyini - Yodometrik (vizual) son nöqtənin təyini

TS EN ISO 3696	Su-analitik laboratoriyada istifadə olunan xüsusiyyətlər və sınaq metodları
TS EN ISO 6888- 1*	Qida zəncirinin mikrobiologiyası Koaqulaza-müsbət stafilokokların (Staphylococcus aureus və digər növlər) analizi üçün üfüqi üsul 1-ci hissə: Baird-Parker agar mühitindən istifadə üsulu
TS EN ISO 7932	Qida və heyvan yeminin mikrobiologiyası Mümkün Bacillus cereus-un analizi üçün üfüqi üsul 30°C-də koloniya sayma texnikası
TS EN 12966-2* ISO	Heyvan və bitki mənşəli qatı və duru yağlar Yağ turşusu metil efirlərinin qaz xromatoqrafiyası - 2-ci hissə: Yağ turşusu metil efirlərinin hazırlanması
TS EN 12966-4*	Heyvan və bitki mənşəli qatı və duru yağlar Yağ turşularının metil efirlərinin qaz xromatoqrafiyası Hissə 4: Kapilyar qaz xromatoqrafiyası ilə təyini
TS EN 14123	Qida məhsulları Fındıq, fıstıq, püstə, əncir və qırmızı bibər tozunda aflatoksin B1 və aflatoksin B1, B2, G1 və G2-nin ümumilikdə təyini - Sütun sonrası törəmə və immunoaffinlik sütununun bərpası ilə yüksək performanslı xromatoqrafiya üsulu.
TS EN 15763*	Qidalar- Mikroelementlərin təyini Təzyiqləndirilməmiş qidaların parçalanma əməliyyatından sonra arsen, qurğuşun, kadmium və civənin induktiv ikiqat plazma kütlə spektrometriya tətbiqi (ICP-MS) ilə təyini.
TS EN ISO 16654	Qida və heyvan yeminin mikrobiologiyası - Escherichia 0157 coli aşkarlanması üçün horizontal üsul
TS ISO 21527-2	Qida və heyvan yeminin mikrobiologiyası Maya və kiflərin analizi üçün üfüqi üsul - 2-ci hissə: Su aktivliyi 0,95-dən az və ya ona bərabər olan məhsullarda koloniyaların sayılması texnikası
TS ISO 22855	Meyvə və tərəvəz məhsulları - Benzoik turşusu və sorbin turşusu konsentrasiyalarının təyini Yüksək performanslı maye xromatoqrafiya üsulu

### **3. TERMİN VƏ TƏSVİRLƏR**

#### **3.1 Zeytun əzməsi**

Becərilən zeytun ağacı (Oleo europea L.) meyvələrinin texnikasına uyğun olaraq acılığının çıxarılaraq, fermentasiyaya tabe olaraq və olmayaraq lazım gəldikdə süd turşusu və/və ya digər əlavələr, zərurət olduqda ədviyyatlar əlavə edilən pastemizasiya və ya sterilizasiya prosesi ilə və ya sterilizasiya olmadan əldə olunan qara, rəngi dəyişmiş/ çəhrayı və ya yaşıl zeytunların zeytun əzmə məşinindən keçirilərək, tum və qabıqları tamamilə

ayrıldıqdan sonra əzmə halına gətirilmiş əlavə qida maddələrindən başqa, hər hansı bir yad maddə olmayan məhsul

### 3.2 Əlavə maddələr

(dadlandırıcılar) (vitamin və minerallar)

Türk Qida Kodeksinə uyğun olaraq zeytun və zeytun əzməsinə əlavə edilməsinə icazə verilən qida əlavələri, dadlandırıcı, vitamin, minerallar

### 3.3 Ədviyyatlar

Ədviyyatlar, bibər, soğan, sarımsaq, badam, kərəviz, kapari, portağal və ya limon qabığı, fındıq, qoz ləpəsi, nanə, kəklikotu və bənzər digər oxşar məhsullar.

### 3.4 Yad maddə

Zeytun əzməsinə əlavə edilməsinə icazə verilən maddələr istisna olmaqla, gözlə görülə bilən hər hansı bir maddə

## 4. TƏSNİFAT VƏ XÜSUSİYYƏTLƏRİ

### 4.1 Təsnifat

#### 4.1.1 Qruplar

Zeytun əzməsi yeganə qrupdur

#### 4.1.2 Növlər

Zeytun əzməsi istifadə edilən zeytunun yetkinlik səviyyəsindən asılıdır; Qara zeytun əzməsi və yaşıl zeytun əzməsi olaraq 2 növə ayrılır

### 4.2 Xüsusiyyətləri

#### 4.2.1 Həssas xüsusiyyətləri

Zeytun əzməsinin həssas xüsusiyyətləri Cədvəl 1-də verilmiş dəyərlərə uyğun olmalıdır. Cədvəl 1-Zeytun əzməsinin həssas xüsusiyyətləri

<b>Rəng və görünüş</b>	<b>Növə xas qara və ya yaşıl rəngdə, əzilmiş və homojen olmalıdır. Görünən kiflənmə olmamalıdır.</b>
<b>Dad və qoxu</b>	<b>Onun özünəməxsus dadı və qoxusu olmalı, əlavə edilən ədviyyat və dadlandırıcılardan başqa heç bir acı, yad dad və qoxu olmamalıdır.</b>
<b>Yad maddə</b>	<b>Olmamalı</b>

#### 4.2.2 Kimyəvi və fiziki xüsusiyyətləri

Zeytun əzməsinin kimyəvi və fiziki xüsusiyyətləri Cədvəl 2-də verilmiş dəyərlərə uyğun olmalıdır.

Cədvəl 2-Zeytun əzməsinin kimyəvi və fiziki xüsusiyyətləri

<b>Xüsusiyyət</b>	<b>Göstəricilər</b>
pH, ən çox	4.5
Rütubət, %(m/m)	30,0-60,0
Kül, %(m/m), maks	5.0
Duz, %(m/m), maks.	8.0
Yağ, %(m/m)	20-30
- Çıxarılan yağda	
- Peroksidin dəyəri, (milliekvivalent q/kq), maksimum	20.0
- Sərbəst yağ turşuları (olein turşusu kimi)% (m/m), maksimum	12.0

Yağ turşularının tərkibi (ümumi metil efirləri baxımından), %(m/m)	
-Miristik turşu (C14:0), ən çox	0.03
- Palmitik turşu (C16:0)	7,5-20,0
- Palmitoleik turşu (C16:1)	0,3-3,5
- Heptadekanoic turşusu (Marqarik) (C17.0), ən çox	0.4
- Heptadekanoic turşusu (C17:1), daha çox (marqol turşusu)	0.6
-Stear turşusu (C18:0)	0,5-5,0
-Oleik turşusu (C18:1)	55,0-83,0
-Linoleik turşusu (C18:2)	2.5-21.0
-Linolenik turşu (C18:3), ən çox	1.0
-Araxid turşusu (C20.0), ən çox	0.6
-Gadoleic turşusu (Eycosenoic) (C20-1), əsasən	0.5
-Behenik turşusu (C22:0), ən çox	0.2
-Liqnoserik turşusu (C24:0), ən çox	0.2
Metal maddələr	
-Dəmir (Fe) maksimum, mq/kq	150,0
-Qalay (Sn) maksimum, mq/kq	200,0
-Qurğuşun (Pb) maksimum, mq/kq	0,1
Qoruyucu maddədən istifadə hallarında	
Sorbin turşusu mq/kq, maksimum	1000
Benzoik turşusu mq/kq, maksimum	500
Sorbin turşusu və benzoy turşusu birlikdə istifadə edildikdə ümumi mq/kq	1000
Boya maddəsi	Olmamalıdır
Aflatoksin B1(ppb) ən çox	5.0
Ümumi aflatoksin (B1, B2, G1, G2), (ppb) maks.b)	10,0
Qutunun doldurulma nisbəti, %(m/m), minimum	90
Metal qablarda bazara təqdim olunan zeytun əzməsində tələb olunur. Bu parametmə ədviyyat əlavə edən zeytun əzmelərində tələb olunur.	

#### 4.2.3 Mikrobioloji xassələri

Zeytun əzmesinin mikrobioloji xüsusiyyətləri Cədvəl 3-də verilmiş göstəricilərə uyğun olmalıdır.

#### Cədvəl 3-Zeytun əzmesinin mikrobioloji xüsusiyyətləri

Xüsusiyyət	n	c	m	M
E.coli O157	5	0	0/25 (mL-q)	
Maya və kif (kob/q)*	5	2	102	103
Koaqulaz müsbət stafilokoklar	5	2	102	103
B.cereus	5	2	102	103

n= analiz olunacaq sınaq nümunələrinin sayı

c=(M) göstəricisinin ola biləcəyi ən yüksək sınaq nümunə sayı

m=(n-c) sayındakı sınaq nümunəsində olacaq ən yüksək hədd

M=(c) sayındakı sınaq nümunəsində olacaq ən yüksək hədd



\*kod:koloniya əmələ gətirən vahid

### 4.3 Xüsusiyyət, müayinə və sınaq maddə nömrələri

Zeytun əzməsinin xüsusiyyətləri bunların müayinə və sınaqlarına aid maddə nömrələri Cədvəl 4-də verilmişdir.

**Cədvəl 4- Xüsusiyyət, müayinə və sınaq maddə nömrələri**

Xüsusiyyət	Xüsusiyyət element nömrəsi	Müayinə və sınaq maddə nömrələri
Sensor müayinə	4.2.1.	5.2.2
pH təyin olunması	4.2.2	5.3.1.
Rütubət miqdarının təyin olunması	4.2.2	5.3.2
Kül miqdarının təyin olunması	4.2.2	5.3.3
Duz miqdarının təyin olunması	4.2.2	5.3.4
Yağ miqdarının təyin olunması	4.2.2	5.3.5
Peroksid göstəricisinin təyin olunması	4.2.2	5.3.6
Sərbəst yağ turşularının təyini (çıxarılan yağda)	4.2.2	5.3.7
Yağ turşu elementlərinin təyin olunması	4.2.2	5.3.8
Metal maddələrin təyin olunması	4.2.2	5.3.9
Qoruyucu (Sorbin turşusu və benzoik turşusu) maddələrin təyin olunması	4.2.2	5.3.10
Boya maddəsinin axtarılması	4.2.2	5.3.11
Aflatoksin B1 təyin olunması	4.2.2	5.3.12
Ümumi Aflatoksin (B1, B2, G1, G2) təyin olunması	4.2.2	5.3.12
Qutu doldurma faizinin təyin olunması	4.2.2	5.3.13
E.coli O157 axtarılması	4.2.3	5.3.14
Maya və kif analizi	4.2.3	5.3.15
Koaqulaz pozitiv stafilokoklar analizi	4.2.3	5.3.16
B.cereus analizi	4.2.3	5.3.17
Qablaşdırma və işarələmə	6.1 və 6.2.	5.2.1.

## 5. NÜMUNƏ GÖTÜRMƏ, MÜAYİNƏ VƏ SINAQLAR

### 5.1. Nümunə götürmə

Qablaşdırması, seriya/kod nömrəsi və istehsal tarixi eyni olan və dərhal yoxlamaya təqdim edilən zeytun əzməsi partiya hesab olunur. Partiyadan Cədvəl-5-də göstərilən zeytun əzməsi nümunəsi TS İSO 2859-2-yə uyğun olaraq götürülür. Partiya təşkil edən qablaşdırmalar 1-dən başlayaraq 1,2,3....N şəklində nömrələnir.  $N/n=r$  dəyəri tapılır, əgər r tam deyilsə, 0.05-lər tam ədədə artırılmaq yolu ilə tam rəqəm olaraq tamamlanır və r-inci qablaşdırma nümunə kimi götürülür. Sayma və ayırma prosesi Cədvəl 5-dəki rəqəmə (n) çatana qədər davam edir. Qablaşdırmalardan götürüləcək nümunənin miqdarı ən az 250 q olacaq şəkildə orijinal qablaşdırması ilə götürülür.

### Cədvəl 5-Götürüləcək Nümunələrin Sayı

Partiyanın ölçüsü	Partiyadan götürülmüş nümunələrin sayı (n)	Qəbul edilə bilən * Qüsurlu nümunələrin sayı
<25	3	-
26-50	13	2
51-150	20	3
151-280	32	5
281-500	50	7
501-1200	80	10
1200 və daha çox	125	14

\* Qəbul edilə bilən qüsurlu qablaşdırma və markalanma xətlərinə aiddir.

## 5.2 Müayinələr

### 5.2.1 Qablaşdırmanın yoxlanılması

Nümunənin qablaşdırılması və markalanması vizual, əl ilə, lazım olduqda ölçülərək və çəkilərək yoxlanılır və nəticənin 6.1 və 6.2-ci maddələrə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

### 5.2.2 Sensor müayinəsi

Sensor müayinədən əvvəl aseptik şəraitdə steril alət və avadanlıqlardan istifadə edilməklə, steril şüşə qabdan mikrobioloji sınaq nümunəsi götürülür.

## 5.3 Sınaqlar

Sensor müayinədən sonra qabın doldurulma nisbəti nəzərə alınmaqla nümunə tam homejen hala gətirilir. Sınaqlarda TS EN ISO 3696 Class 3-ə uyğun distillə edilmiş su və ya ekvivalent saflıqda su istifadə edilməlidir. İstifadə edilən bütün reagentlər analitik təmizliyə malik olmalı, tənzimlənən məhsullar TS 545-ə uyğun, reagent məhsullar isə TS 2104-ə uyğun hazırlanmalıdır.

### 5.3.1 pH təyini

pH təyini TS 1728 ISO 1842 standartına uyğun olaraq aparılır və nəticənin Maddə 4.2.2-yə uyğun olub-olmadığı yoxlanılır.

### 5.3.2 Rütubətin təyin olunması

Rütubətin miqdarının təyini TS 591-ə uyğun olaraq aparılır. Nəticənin 4.2.2-ci maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

### 5.3.3 Kül miqdarının təyin olunması

Kül miqdarının təyini TS 2131 ISO 928-ə uyğun olaraq aparılır. Nəticənin 4.2.2-ci maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

### 5.3.4 Duz miqdarının təyini

Duz miqdarının təyini TS 774-ə uyğun olaraq aparılır. Nəticənin 4.2.2-ci maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

### 5.3.5 Yağ miqdarının təyin olunması

Yağ miqdarının təyini TS EN ISO 659-a uyğun olaraq aparılır. Nəticənin 4.2.2-ci maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

### 5.3.6 Peroksid dəyərinin təyini

Peroksid dəyərinin təyini TS EN ISO 659-a uyğun olaraq çıxarılan yağda TS EN ISO 3960-a uyğun olaraq aparılır. Nəticənin 4.2.2-ci maddəsinə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

### 5.3.7 Sərbəst yağ turşularının təyini (çıxarılmış yağda)

Çıxarılan yağda sərbəst yağ turşularının təyini TS EN ISO 660-a uyğun olaraq aparılır. Nəticənin 4.2.2-ci maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

### 5.3.8 Yağ turşularının tərkibinin təyini

Yağ turşusu tərkibinin təyini TS EN ISO 12966-2-yə uyğun hazırlanmış nümunələrdə TS EN ISO 12966-4-ə uyğun aparılır və nəticənin 4.2.2-ci maddəyə uyğun olub-olmadığı yoxlanılır.

### **5.3.9 Metal maddələrin təyini**

Metal maddələrin təyini TS 3606 və ya TS EN 15763-ə uyğun olaraq aparılır. Anlaşılmazlıq halında TS 3606 istinad metodu kimi istifadə olunur. Nəticənin 4.2.2-ci maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

### **5.3.10 Konservantların təyini (sorbin turşusu və benzoik turşusu)**

Sorbin turşusu və benzoy turşusunun təyini TS ISO 22855-ə uyğun olaraq aparılır və nəticənin Maddə 4.2.2-yə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

### **5.3.11 Boya maddələrinin axtarılması**

Boya maddələrinin axtarışı TS 2284-ə uyğun aparılır və nəticənin 4.2.2-ci maddəyə uyğun olub-olmadığı yoxlanılır.

### **5.3.12 Aflatoksin B və ümumi aflatoksin təyini (B1, B2, G1, G2)**

Aflatoksin təyini TS EN 14123-ə uyğun olaraq aparılır və nəticənin 4.2.2-ci maddəyə uyğun olub-olmadığı yoxlanılır.

### **5.3.13 Qutunun doldurulma faizinin müəyyən edilməsi**

Qutu doldurulma nisbətini təyini TS 2664-ə uyğun olaraq edilir. Nəticənin 4.2.2-ci maddəyə uyğun olub-olmadığı yoxlanılır.

### **5.3.14 E.coli 0157-nin axtarılması**

E.coli 0157-nin axtarışı TS EN ISO 16654-ə uyğun olaraq aparılır. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmadığı yoxlanılır.

### **5.3.15 Kif və mayaların sayı**

Kif və mayanın hesablanması TS ISO 21527-2-yə uyğun olaraq aparılır. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

### **5.3.16 Koaqulaz müsbət stafilokokların sayı**

Koaqulaz müsbət stafilokokların hesablanması TS EN ISO 6888-1-ə uyğun olaraq aparılır. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

### **5.3.17 B.cereus sayı**

B.cereus hesablanması TS EN ISO 7932-ə uyğun olaraq aparılır. Nəticənin 4.2.3-cü maddəyə uyğun olub-olmaması yoxlanılır.

## **5.4. Qiymətləndirmə**

Müayinə və sınaq nəticələrinin hər biri bu standartta uyğundursa, partiya standartta uyğun hesab olunur.

## **5.5. Müayinə və sınaq hesabatı**

Yoxlama və sınaq hesabatında ən azı aşağıdakı məlumatlar olmalıdır:

- Şirkətin adı və ünvanı,
- Müayinə və sınağın aparıldığı yerin və laboratoriyanın adı,
- Yoxlama və sınaq aparən şəxsin və/və ya hesabatı imzalayan səlahiyyətli şəxslərin adları, vəzifələri və peşələri.
- Nümunənin götürüldüyü tarix, yoxlama və sınaq tarixi,
- Nümunənin təqdimatı,
- Yoxlama və sınaqlarda tətbiq olunan standartların nömrələri,
- Nəticələri göstərmək,
- Müayinə və sınaq nəticələrini dəyişdirə biləcək amillərin çatışmazlıqlarını aradan qaldırmaq üçün görülən tədbirlər,
- Tətbiq olunan yoxlama və sınaq üsullarında göstərilməyən və ya zəruri sayılmayan, lakin yoxlama və sınaqlara daxil edilən prosedurlar,
- Hesabatın seriya nömrəsi və tarixi, hər səhifənin nömrəsi və səhifələrin ümumi sayı,

## **6. BAZARA TƏQDİM ETMƏ**

### **6.1. Qablaşdırma**

Zeytun əzməsi zeytun əzməsi ilə qarşılıqlı təsir göstərməyən, qida ilə təmasda olmaq üçün yararlı, insan sağlamlığına zərərli olmayan və hermetik şəkildə bağlana bilən qanunvericiliyə uyğun olan qablarda satışa çıxarılır. Kanistr TS 1118-2 EN ISO 90-2-yə uyğun olaraq məqsədə uyğun lakla örtülmüş lövhələrdən hazırlanan və ölçüləri TS 1924-ə uyğun olmalıdır.

### **6.2. İşarələmə**

Ən azı aşağıdakı məlumatlar zeytunə yan əzməsinin qablaşdırılmasında oxunaqlı, silinməyən şəkildə yazılmalı, çap edilməli və ya etiket kimi yapdırılmalıdır.

- Şirkətin ticarət adı, adı, ünvanı, qeyd alınmış ticarət nişanı, əgər varsa,
- Bu standartın işarə və nömrəsi (TS 7630 kimi),
- Məhsulun adı (zeytun əzməsi),
- Xalis çəki (Q və ya Kq),
- Əsas maddə, əlavə və ədviyyatların adları, əgər varsa,
- Partiya, seriya və yak od nömrələrindən ən azı biri,
- Şirkət tərəfindən tövsiyə olunan istehlak tarixi (Ay, İl),

Bu məlumatlar zərurət yarandıqda həm xarici dillərdə, həm də türk dilində yazıla bilər.

### **6.3. Saxlanma və daşınma**

Zeytun əzməsinin saxlanması və daşınması zamanı uyğun olmayan temperatur və birbaşa günəş işığından qaçınmaq lazımdır. Zeytun əzməsinin qoxusuna təsir edəcək pis qoxular və ya digər qoxulu maddələrlə birlikdə olmamalı, sərin və quru yerdə saxlanılmalıdır.

## **7. MÜXTƏLİF MÜDDƏALAR**

İstehsalçı və ya satıcı bu standartda uyğun olaraq emal edildiyini bildiren zeytun əzməsi üçün tələb olunduqda standartda uyğunluq bəyannaməsi verməli və göstərməlidir. Bu bəyannamədə satış predmeti olan zeytun əzməsinin:

- Maddə 4-dəki xüsusiyyətlərə uyğun olmasının,
- Maddə 5-dəki müayinə və sınaqlar aparılmalı və uyğun nəticə əldə edildiyi bildirilməlidir.

## 8. MƏNBƏLƏR

- (1) Türk Qida Kodeksi Mikrobioloji Meyarlar Təlimatı (29.12.2011-ci il tarixli və 28137/3 sayılı Rəsmi Qəzet).
- Türk Qida Kodeksi Çirkləndiricilər Təlimatı (29 dekabr 2011-28137 (3-cü nəşr)
- [3] Türk Qida Kodeksi Süfrə üçün Zeytun Bildirişi (23 Avqust 2014-Bildiriş No: 201433)
- [4] Türk Qida Kodeksi Zeytun Yağı və Pomace yağı bildirişi (17 Sentyabr 2017-ci il tarixli və 30183 sayılı rəsmi qəzet)
- [5] Türk Qida Kodeksi Qida Etiketləmə və İstehlakçılar Məlumatlandırma Təlimatı ((26 Yanvar 2017-20060)
- [6] Türk Qida Kodeksi Ətirəndiricilər və Dadlandırıcı Xüsusiyyətləri Olan Qida Tərkibi təlimatı (29 dekabr 2011-28157 (3-cü dublikat)
- [7] Türk Qida Kodeksi Qida Əlavələri Təlimatı (30 İyun 2013-28063)
- [8] Türk Qida Kodeksi Qida ilə təmasda olan maddələr və materiallar haqqında Təlimat (05 Aprel 2015 30382)
- [9] Türk Qida Kodeksi Qidalara Vitamin, Mineral və Müəyyən Digər Elementlərin Əlavə edilməsi haqqında Təlimat (07 Mart 2017-30000)

---

ICS

Açar sözlər:

---

Layihə



Rəsmi nəşr

“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”  
Publik hüquqi şəxs

**AZS TS 7630:2025**  
**Zeytun əzməsi**