

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Kontrol Parametresi	Birim	Standart	Analiz Sonucu
Tat ve koku		Kendine özgü	Kendine özgü
Renk		Siyahimsi kahverengi	Siyahimsi kahverengi
Yağ oranı	%	10-12	10.90
Nem oranı	%	max.4.5	2.34
pH (%10'luk çözeltide)		8.8 ± 0.4	9.16
İncelik (75 mikron elek analizinde)	%	99.6 ±0.2	99.4
FFA (oleik asit cinsinden)	%	1.75	1.56
Kül (yağsız kuru madde esasına göre)	%	max.14	12.76
Toplam bakteri	adet/g	max. 5000	840
Küf/maya	adet/g	max. 100	Negatif
<i>Enterobacteriaceae</i>	adet/g	Negatif	Negatif
Koliform	adet/g	Negatif	Negatif
<i>Salmonella</i>	adet/250g	Negatif	Negatif