

INTERTEK TÜRKİYE GIDA TEST HİZMETLERİ

ULUSLARARASI ZEYTİN KONSEYİ (IOC) ONAYI

Intertek İstanbul Gıda Laboratuvarı, Uluslararası Zeytin Konseyi (IOC) tarafından her yıl düzenlenen yeterlilik testini başarıyla geçerek Tip A onayını almaya hak kazanmıştır.



Uluslararası Zeytin Konseyi; tüm dünyadaki zeytin ve zeytinyağı üreten ve tüketen tüm paydaşları bir araya getiren tek ülkeler arası organizasyondur. IOC, kuruluşundan bu yana her yıl düzenlediği yeterlilik testlerinde önerdiği test metodlarında; yetkinliğini kanıtlayan test laboratuvarlarının tanınması için belirli kurallar benimsemiştir. IOC tarafından tanınmak için bir başka gereklilik ise; laboratuvarın ulusal akreditasyon kurumundan akredite olmasıdır.

Laboratuvarların IOC tarafından onaylanması için:

- IOC ve ISO 17025 Standartlarını karşılamak,
- IOC tarafından belirlenen analiz metodlarını kullanmak,
- Yetkin teknik uzmanlar çalıştırmak,
- IOC tarafından her yıl düzenlenen yeterlilik testlerinden başarı ile geçmek gibi şartlar aranmaktadır.

Analiz Adı	Analiz Metodu
Peroksit Sayısı Tayini	TS EN ISO 3960
Serbest Yağ Asitliği Tayini	TS 1605 EN ISO 660
Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma Tayini	Zeytinyağı ve Prina Yağı Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliği, TS 342 2003
Nem ve Uçucu Madde Tayini	TS EN ISO 662
Çözünmeyen Safsızlıkların Tayini	TS EN ISO 663

Tip- A Akreditasyonu İçinde Yer Alan Testler:

Serbest Yağ Asitliği (Oleik Asit Cinsinden %m/m), Peroksit Sayısı Tayini (meq/kg), Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma Tayini K268/270, K232, ΔK, Nem ve Uçucu Madde (%m/m) ve Çözünmeyen Safsızlıkların Tayini(% m/m)'dir. Bu akreditasyon, tüm dünyada zeytinyağı kalitesi ve taşıdığı testlerde müşterilerimize IOC kalitesiyle rapor vermeye imkan sağlamaktadır.

DETAYLI BİLGİ İÇİN:

0212 496 46 46

foodlab.turkey@intertek.com

intertek-turkey.com