



ÜRÜN KATALOĞU



CARIDIA

zeytin & zeytinyağı



CARIDIA



Zeytinin Faydaları

İçeriğindeki kaba lif miktarı dengeli olarak bulunduğundan sindirime faydalıdır. Sofralık zeytinde bulunan antioksidanlar hayat boyu kalp, damar hastalıkları, hiper tansiyon ve kansere karşı koruyucu bir rol oynar. İçeriğindeki oleik asit de kalın bağırsak, meme ve cilt kanserinden korur. Cilt için en gerekli olan E vitamini içeriğinden dolayı, dokuların yaşlanmasını önler ve yaşlanmanın beyin fonksiyonları üzerindeki kötü etkilerini azaltır. Yaşlanmayı geciktirici "oleuropein" maddesinin başta ABD olmak üzere birçok gelişmiş ülkede kansere karşı yapılan ilaçlarda kullanıldığı belirtilmektedir.

Caridia Zeytinleri

Caridia Gemlik Çeşidi zeytinleri, dalında olgunlaşıp karardıktan sonra hasat edilen ince kabuklu, küçük çekirdekli ve çekirdekten kolayca ayrılabilir özelliğinde, bol etli bir yapıya sahiptir.

Gemlik çeşidi zeytinlerin yağı %25'e kadar çıkabilmektedir. Zeytin temel olarak; A vitamini, demir ve kalsiyum içeren sağlıklı bir üründür. Tamamen doğal fermentasyona tabi tutulduktan sonra çeşitli ambalajlarda yurtiçi ve yurtdışı piyasalara sunulmaktadır. Ayrıca doğal yöntemlerle tuzu alınan Az Tuzlu ve Gold ürün çeşitleri de tuz diyeti yapanlar için idealdir.



Caridia Alaca Zeytinleri

Dalında siyahlaşmadan henüz zeytin kahverengi renkte iken hasat edilen ve doğal fermantasyona tabi tutulan Gemlik çeşidi zeytindir.

Caridia Zeytinleri

Marmara Denizi kıyı şeridinde bulunan Erdek, Edincik ile Marmara Adası yörelerinde yetiştirilmekte olan parlak siyah renkli, Gemlik Çeşidine göre su miktarı daha yüksek, yağ oranı daha düşük Edincik Su Çeşidi zeytinlerinden üretilen ürünlerdir. Yüksek kalitedeki sofralık siyah zeytinler A vitamini, demir ve kalsiyum içermektedir. Doğal fermantasyona tabi tutularak piyasaya sunulmaktadır.

Alaca Zeytinleri

Dalında siyahlaşmadan henüz zeytin kahverengi renkte iken hasat edilen ve doğal fermantasyona tabi tutulan Edincik Su çeşidi zeytindir.

Organik Zeytin

Organik tarım usullerine göre; kimyasal gübre ve zirai ilaç kullanılmadan yetiştirilmiş ve sertifikalandırılmış Gemlik Çeşidi zeytinlerden hiçbir koruyucu katkı maddesi ve kostik kullanılmadan tamamen doğal fermantasyona tabi tutularak, özel üretim hatlarında üretilen ürünlerdir. Bir ürünün organik olarak nitelendirilebilmesi için, arındırılmış toprakta yetişen zeytin ağacının, sanayi ve çevre kirliliğinden ve özellikle kimyasal ilaç ve gübre kullanılan tarımsal faaliyetlerden uzak olması gerekir. Caridia Organik Zeytinlerinin üretimindeki, bahçeden tüketici kullanımına kadar geçen, tüm aşamalar uluslararası sertifikasyon kuruluşu gözetiminde gerçekleştirilmektedir.

Organik Zeytinyağı, kimyasal gübre ve zirai ilaç kullanılmadan organik tarım esaslarına göre yetiştirilmiş zeytinlerden hiç bir karışıma izin verilmeksizin özel üretim hatlarında üretilmiştir. Organik olarak yetiştirilen zeytinler toplama aşamasında kayıt altına alınır, uluslararası kalite kontrol şartlarına göre sertifikasyon firmaları tarafından zeytinyağının sıklımı ve ambalajlanması denetlenir. Anne sütüne en yakın doğal besin kaynağı olduğu için Organik Naturel Sızma zeytinyağı özellikle bebek ve çocuk beslenmesinde tercih edilebilir.





Zeytin İşleme Teknikleri

Doğal Sofralık Salamura Siyah/Alaca Zeytin Üretimi

- Zeytinler siyah/rengi dönük olum döneminde elle toplanarak hasat edilir.
- Boylama makinesinde boylanarak dane iriliklerine göre sınıflandırılır.
- Zeytinler dane iriliklerine göre ayrı ayrı havuzlara dökülerek, baskıları yapılır.
- Salamuraları verilerek fermentasyona bırakılır.
- Belirli periyotlarla salamuraları sirküle edilerek, fermentasyon kontrolleri yapılır.
- Tatlanan zeytinler havuzlardan çıkarılarak dane iriliklerine göre boylanır.
- Sap alma, yıkama ve seçme ayıklama işlemlerinden geçirilerek ambalajlanır.

Yağlı Salamura Zeytin Üretimi

- Fermentasyonunu tamamlayan Doğal Siyah/Alaca zeytinler havuzlardan çekilerek boylanır ve dane iriliklerine göre sınıflandırılır.
- Sap alma, yıkama ve seçme ayıklama işleminden geçirilen zeytinlere yüzey kurutma uygulanır.
- Kurutma sonrası zeytinler yağlanarak ambalajlanır.

Kuru Sele Üretimi


- Fermentasyonunu tamamlayan Doğal Siyah zeytinler havuzlardan çekilerek boylanır ve dane iriliklerine göre sınıflandırılır.
- Sap alma, yıkama ve seçme ayıklama işleminden geçirilen zeytinler kurutma fırınlarında belirli süre ve sıcaklıkta ısıtma işlemine tabi tutulur.
- Kurutma işlemi sonrası ürünler soğutma ünitesinden geçirilerek soğutulur.
- Seçme ayıklama işleminden geçirilen zeytinler yağlanarak ambalajlanır.

Yağlı Sele Zeytin Üretimi

- Bu üretimde, kıvrıkcık ve sağlam yapılı ham siyah zeytinler kullanılır.
- Zeytinler yıkanır ve tuz ile birlikte bidonlara alınır.
- Mısırözü yağı konularak bidonların kapakları kapatılır.
- Kapatılan bidonlar yan yatırılarak belirli periyotlarla bidonların çevrilmesi sağlanır.
- Tatlanma yaklaşık 3-4 ay sürer.
- Süre sonunda tatlanma kontrolü yapılır ve tatlanan zeytinler üretime sevk edilir.
- Boylama, sap alma ve seçme ayıklama sonrası zeytinler ambalajlanır.

Kokteyl, Kırma, Dolgulu Yeşil Zeytin Üretimi

- Sarı olum döneminde (eylül ayı) elle toplanan zeytinler boylanarak dane iriliğine göre sınıflandırılır.
- Kalibre bazında zeytinler tanklara alınarak alkali çözeltisi verilir.

- 
- Zeytinler alkali ile muamele edilerek acılık maddesinin parçalanması sağlanır.
 - Yıkama işlemleri ile zeytinin bünyesinde bulunan alkali giderilir.
 - Salamura verilerek fermentasyona bırakılır.
 - Fermentasyon işlemleri ve kontrolleri yapılır.
 - Yaklaşık 2-3 ay sonra zeytinler tanklardan çıkarılarak boylanır.
 - Boylanan zeytinler şayet kırma üretiminde kullanılacaksa kırma makinasında kırılır.
 - Dolgulu üretimde kullanılacaksa çekirdekleri çıkarılarak dolgu maddesi ile dolgulanır.
 - Zeytinler seçme ayıklama işleminden geçirilerek ambalajlanır.
 - Kokteyl olarak ambalajlanan zeytinler sap alma, yıkama ve seçme ayıklama işleminden geçirilerek ambalajlanır.

Zeytinyağı Üretimi

- Yağlık olarak tabir edilen kalibre dışı küçük daneli zeytinler, modern kontinü tesislerde zeytinyağı üretiminde kullanılır.
- Hazneye dökülen zeytinlerden öncelikle fan yardımıyla yaprak, dal vb. materyaller ayrılır
- Yıkama haznesinde yıkanarak kirliliklerinden arındırılır.
- Kırma bölümünde çekirdekleri ile birlikte kırılır ve hamur haline getirilir.
- Hamur yoğrulur, hamur sıcaklığı sürekli kontrol edilir ve sıcaklık 35 °C'yi geçmez.
- Yoğurma işlemi sonrası hamur dekantöre aktarılarak yağ, karasu ve pirina ayrılır.
- Yağ seperatöründen alınan yağ bekletme tanklarına aktarılır.
- Tanktan paçal numune alınarak kalite sınıflandırması için laboratuvara analize gönderilir.
- Analiz sonuçlarına göre zeytinyağı, Naturel sızma, Naturel Birinci veya Ham yağ olarak kategorize edilir.

Naturel Sızma: Herhangi bir kimyasalla muamele edilmeksizin, yağın doğal yapısına zarar vermeyecek şekilde, zeytinden mekanik veya fiziksel işlemler sonucu elde edilen, herhangi bir kusur içermeyen, meyvemsilik gibi olumlu tat özelliklerini bünyesinde barındıran ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100g'da 0,8 g'dan fazla olmayan yağ'dır.

Naturel Birinci: Naturel sızma gibi, meyveden kimyasalla muamele edilmeksizin fiziksel veya mekanik yolla elde edilen ancak bir miktar kusur içeren ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100g'da 2 g'dan fazla olmayan yağ'dır.

Riviera: Doğrudan tüketime uygun Naturel zeytinyağ ile rafine zeytinyağ karışımından meydana gelen ve özellikleri naturel ile rafine arası değişen , serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100g'da 1.0 g' dan fazla olmayan yağ'dır.

Rafine Zeytinyağı: Naturel halde gıda olarak tüketilemeyen, ham zeytinyağının doğal trigliserit yapısında değişikliğe yol açmayan yöntemlerle rafine edilmeleri sonucu elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 g' da 0,3 g'dan fazla olmayan yağ'dır.

CARIDIA



Caridia 10 kg Yağlı Sele Siyah Zeytin	
<i>Net Miktar</i>	10,2 kg
<i>Süzme Ağırlık</i>	10 kg
<i>Brüt Ağırlık</i>	11 kg
<i>Raf Ömrü</i>	12 Ay/Month
<i>Barkod Kodu</i>	8986522154485

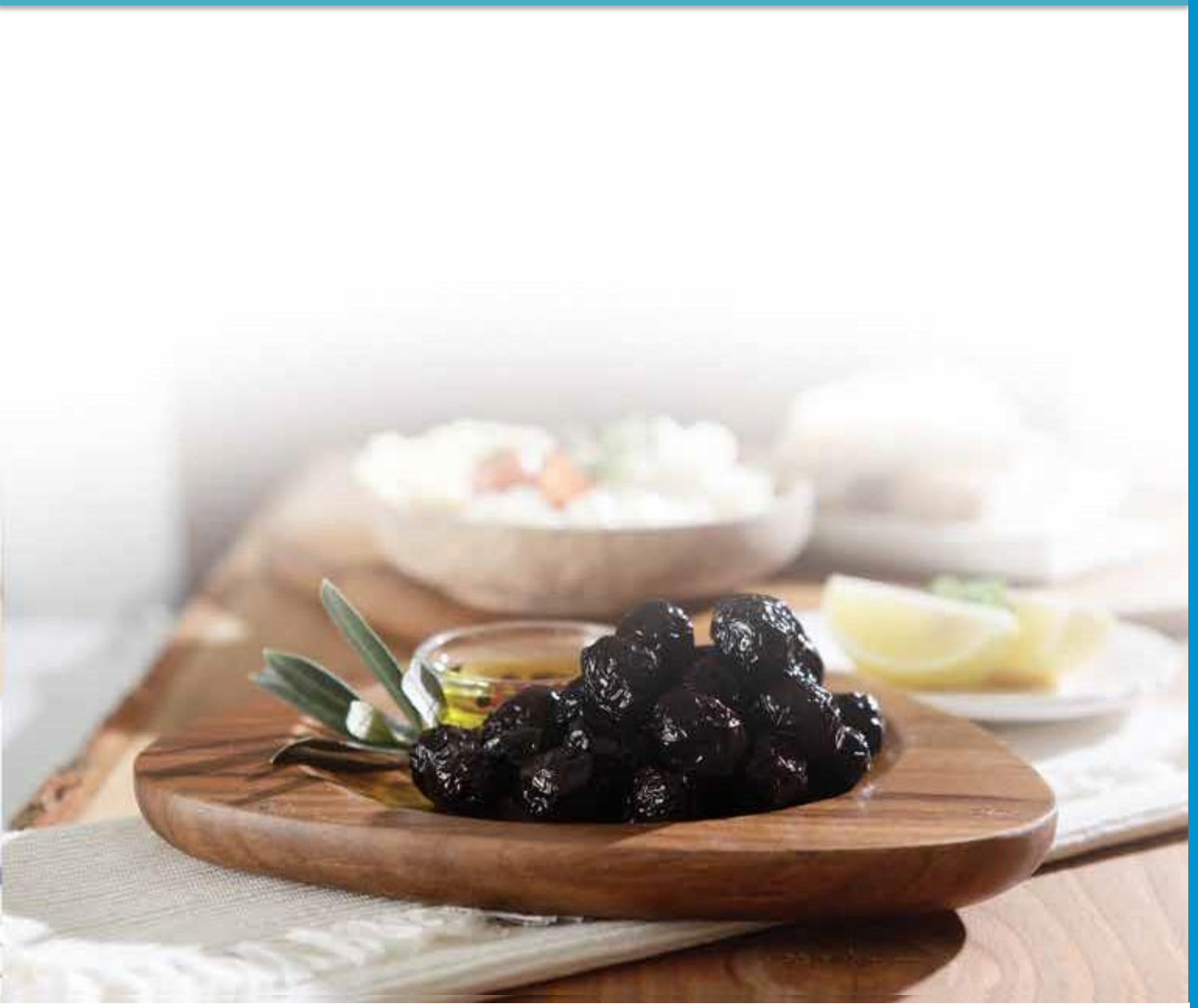


Caridia 10 kg Sofralık Siyah Zeytin	
<i>Net Miktar</i>	10,2 kg
<i>Süzme Ağırlık</i>	10 kg
<i>Brüt Ağırlık</i>	11 kg
<i>Raf Ömrü</i>	12 Ay/Month
<i>Barkod Kodu</i>	8986522154486



Caridia 10 kg Az Tuzlu Sofralık Siyah Zeytin

<i>Net Miktar</i>	10,2 kg
<i>Süzme Ağırlık</i>	10 kg
<i>Brüt Ağırlık</i>	11 kg
<i>Raf Ömrü</i>	12 Ay/Month
<i>Barkod Kodu</i>	8986522154487





Caridia 18 lt Ayçiçek yağı	
<i>Net Miktar</i>	18 lt
<i>Süzme Ağırlık</i>	18 lt
<i>Brüt Ağırlık</i>	17,8 lt
<i>Raf Ömrü</i>	24 Ay/Month
<i>Barkod Kodu</i>	8986522154488



Caridia 5 lt Zeytinyağı	
<i>Net Miktar</i>	5 lt
<i>Süzme Ağırlık</i>	5 lt
<i>Brüt Ağırlık</i>	4,8 lt
<i>Raf Ömrü</i>	24 Ay/Month
<i>Barkod Kodu</i>	8986522154489

5 LT TENEKE ZEYTİNYAĞI



CARIDIA

z e y t i n & z e y t i n y a ğ ı





SIK SORULAN SORULAR



SIK SORULAN SORULAR

İyi zeytin nasıl olur?

İyi bir sofralık zeytin; ince kabuklu, küçük çekirdekli dolayısıyla yüksek miktarda et dokusuna sahip olmalıdır. Et-çekirdek bağlantısı zayıf olmalı ve ağza alındığında çekirdeğinden kolay ayrılabilirdir. Zeytinin kuru madde oranı yüksek, su oranı düşük olmalıdır. Bunun yanında hemen her gıdadaki en önemli tat unsuru olan yağ içeriği de yüksek olmalıdır. Bahsedilen bu olumlu özellikler ile ülkemizdeki en yaygın sofralık zeytin çeşidi olan "Gemlik Çeşidi" zeytin tarif edilmektedir. Gemlik çeşidi zeytin, bu özelliğini yetiştirdiği Güney Marmara bölgesi ekolojik koşullarından almaktadır. Güney Marmara bölgesi, sahip olduğu özel iklimi sayesinde dünyanın hiçbir yerinde olmayan "Gemlik Çeşidi" zeytinini bizlere sunmuştur.

İyi bir sofralık zeytin, belirtilen bu özelliklerle beraber, fiziksel olarak sağlam et dokusuna sahip olmalı, kabuk kusuru içermemeli ve doğal yöntemler ile işlenmiş olmalıdır. Siyah zeytin, siyah ve siyaha yakın, yeşil zeytin ise yeşilden sarımsı yeşile kadar değişen renk tonlarına sahip olmalıdır. Hiçbir zaman hem siyah, hem de yeşil zeytinde tekdüze renk aranmamalıdır. Bir tarım ürünü olan zeytin, aynı ambalaj içerisinde farklı renk tonlarına sahip olabilir. Bu durum, aynı zamanda doğallığın göstergesidir.

Zeytin satın alırken dikkat edilecek hususlar nelerdir?

Eğer iyi bir zeytin satın almak istiyorsak, ambalajlı ürünleri tercih etmemiz yararımıza olacaktır. İster siyah, ister yeşil zeytin öncelikle Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Ancak bu şekilde aldığımız ürünün, bakanlığın ilgili mevzuatlarına uygun olduğunu anlayabilir ve gıda maddeleri üretiminde çok kullanılan tabir olan "merdiven altı" üretim olmadığı konusunda güvene sahip olabiliriz.

Bunun yanında TSE' nin (Türk Standartları Enstitüsü) ilgili standardına ve ISO' nun (Uluslararası Standardizasyon Organizasyonu) kalite ve gıda güvenliği konusundaki belgelerine sahip olması, ürüne değer katan artı özelliklerdir. Diğer yandan bir gıda ürünü olan zeytinin üretiminden tüketimine kadar olan sürecin izlenebilir ve raf ömrünün garantilenmiş olması da çok önemlidir.

Diğer önemli bir konu ise ürünün marka değeridir. Bilindiği üzere kurumsallaşmış ve uluslararası üretim yapan markalar, marka değerlerini korumak zorundadırlar. Özellikle ihracat yapan markalarda kalite ve gıda güvenliği daha ön plandadır. Dolayısıyla bu tarz işletmeler markalarının, kalite, güven ve süreklilik ilkelerine çok daha fazla önem vermekte olup daha fazla zaman ve mühendislik harcamaktadırlar. Bu durum da o markanın ürününü daha değerli kılmaktadır.

Özetle, satın alınacak ürünün marka değeri de tüketici tercihinde önemli bir etkidir.

Zeytinde doğallık ne demektir? Doğal fermantasyon nasıl sağlanır?

Kutsal meyve olarak tanımlanan zeytin, aslında saflığı ve doğallığı temsil eden bir meyvedir. Fakat bu meyveyi diğerlerinden ayıran çok önemli bir özellik vardır. Bu özellik de dalından koparıldıktan sonra doğrudan tüketilememesi ve mutlaka bir tatlandırma işlemine tabi tutulmasıdır. Zeytinin tatlandırılması ile ilgili çok farklı yöntemler mevcuttur. "Doğal Fermantasyon" yöntemi ile meyvenin saflığına ve doğallığına zarar vermeden zeytin tatlandırılmaktadır.

Doğal Fermantasyon kısaca; zeytinlerin herhangi bir kimyasal madde kullanılmaksızın sadece tuz ve su ile muamele edilerek yaklaşık 6-9 ay süre içerisinde yenilebilir hale gelmesidir. Biraz bilimsel olarak da; zeytinin bünyesinde bulunan ve zeytinin kendine has acılığına neden olan oleoropein maddesinin, iyi bakteriler ile (sütten yoğurt yapan bakteriler gibi) fermente edilmesidir.

Gemlik Çeşidi zeytini de bu kadar değerli kılan, yüzyıllardır kendine has taş baskılı doğal fermantasyon tekniği ile tatlandırılması ve bu tekniğin uygulanmasına devam edilmesidir. Bir başka deyişle, zeytine özel fermentasyon havuzlarında sadece tuz ve su ile taş baskı uygulanıp adeta şarap misali olgunlaştırılmasıdır.

Neden Doğal Fermantasyon?

- Üretiminde, doğal işleme tekniği sebebiyle tuz ve organik asit haricinde hiçbir kimyasal madde kullanılmaması,
- Doğal işleme tekniği sebebiyle, zeytine özgü fenolik tat ve bileşenlerin, zeytinin bünyesinde maksimum seviyede muhafaza edilmesi sonucu oluşan, özel aromatik tada sahip olması,
- Anti kanserojen olarak bilinen, polifenolik maddelerin, ki bunlar renk ve tat bileşenleridir, minimum kaybı nedeniyle içerdiği besin öğeleri açısından daha değerli bir gıda maddesi olması, sıralanabilir.

Açık ve Paketli zeytin arasında nasıl tercih yapılmalıdır?

Tüm gıda sektöründe olduğu gibi zeytin ve zeytinyağında da taklit ve tağşişle çok sık karşılaşılmaktadır. Özellikle sofralık zeytinde, pazarlarda ve şarküteri reyonlarında satılan ve dökme satış diye tabir edilen ambalajsız satışlarda bu oran çok daha yükselmektedir.

Açık satılan ve kayıt dışı üretim olarak da isimlendirilen bu ürünlerde, denetim mekanizmasının işlemesi çok güçleşmekte ve maalesef insan sağlığını tehdit edecek boyutlara ulaşabilmektedir. Sektörde merdiven altı diye tabir edilen bu tarz işletmeler, özellikle Doğal Fermente zeytinin uzun süren tatlanma sürecine, stok maliyetine ve işleme tekniği sebebiyle oluşan fireye katlanmak istememektedirler. Bu sebeple, sadece kar odaklı çalışan bu işletmeler, insan sağlığını ikinci plana atarak gıda üretimine uygun olmayan koşullarda üretim yapmakta, Gıda Kodeksi yönetmeliklerinde yer almayan kimyasal ve koruyucu maddeler kullanabilmektedir.

Bu tarz ürünler insan sağlığına zarar vermeye birlikte kayıt dışı olması sebebiyle, ülke ekonomisine de ciddi zararlar vermektedir. Öte yandan Gıda Yönetmeliklerinin izin verdiği şekilde hijyenik koşullarda üretim yapan, ürünün fire ve stok maliyeti gibi çeşitli zorluklarına katlanan, aynı zamanda devlete vergisini ödeyen ve iş gücü istihdam eden firmalar da haksız rekabetle karşı karşıya kalmaktadırlar.

Sofralık zeytin sektöründe en çok; işleme tekniğinde (ürün doğal fermente olmadığı halde doğal fermente diye satılması), çeşitte (Gemlik çeşidi olmadığı halde Gemlik çeşidi diye satılması), karışım ürün (ekonomik değeri yüksek çeşit ile düşük çeşidin karıştırılıp, değeri yüksek çeşit diye satılması) gibi hileler ile karşılaşılabilir.

Ambalajlı ürün ise;

- Her şeyden önce kayıt altına alınmış üretdir.
- İçeriği üzerinde yazan bir üründür.
- Üretim ve son kullanma tarihi biliniyordur.
- Saklama koşulları belirtilmiştir.

Bu ve benzeri sebeplerden ötürü taklit ve tağşişten korunmanın yolu, kuşkusuz ambalajlı ürün ve güven duyulan markanın tercih edilmesi ile mümkündür.

Hangi bölgenin zeytini daha makbuldür?

Ülkemiz, zeytin çeşitleri (varyete) bakımından oldukça zengin bir coğrafyaya sahiptir. Çeşitlere göre değerlendirildiğinde, Sofralık siyah zeytin üretiminde en ağırlıklı paya sahip olan Gemlik çeşidi, günümüzde ülkemizin hemen her bölgesinde yetişmektedir. Ancak, aynı çeşit olmasına karşın bölgesel olarak ürün özellikleri farklılıklar göstermektedir.

Esas yetiştirme bölgesi olan Marmara Bölgesinin Gemlik çeşidi, sonradan Manisa, Balıkesir, Hatay, Adana, Mersin bölgelerinde de yaygınlaşmıştır. Ancak kabuğunun ince, çekirdeğinin küçük olmasının yanı sıra, fermantasyon sonrası elde edilen son ürün özellikleri bakımından, içerdiği zengin tat ve aromatik özellikleri ile Marmara Bölgesinin Gemlik Çeşidi zeytinleri, diğer bölgelerin Gemlik çeşitlerinden ayırt edilebilmektedir. Belirtilen üstün özellikler, ürünün tatlanma ve sonraki raf ömrü süresine de yansımakta, Marmara Bölgesi zeytinlerinde bu durumun olumlu yönde tezahür ettiği izlenmektedir.

Bunun yanı sıra, ürünün uygun zamanda hasadı, uygun koşullarda işlenmesi ve ambalajlı ürünün sağlıklı metotlarla dayanımının sağlanması ve toplam kalite bilinci ile tüm üretim ve satış sürecinin iyi yönetilmesi kalitenin temini için vazgeçilmezdir. Belirtilen bu şartların sağlanması ise, daha önce de bahsedildiği üzere, ilgili Gıda mevzuatlarına uygun üretim yapan, kalite yönetim sistemlerini kurmuş ve

sürekliğini sağlamış, piyasada bilinirliği olan, markalaşmış firmaların üretimleri ile gerçekleşmektedir.

Diğer önemli bir nokta ise Tarım Satış Kooperatifleridir. Kooperatifler ile üretici ortakları sayesinde her yıl aynı bölge, aynı tarla, hatta aynı ağaçtan ürün teminini sağlayabilmektedir. Bu durum sürdürülebilir kalite açısından oldukça önemlidir. Bu tarz işletmeler üretici ortaklarından aldıkları güçle karlılığı ikinci plana atarak üretim yapmaktadırlar.

Kaliteli zeytinyağı nasıl olur? Satın alırken dikkat edilecek hususlar?

Doğru zamanda hasat edilen sağlıklı zeytinlerin, en kısa süre zarfında uygun koşullarda işleme alınması ile kaliteli zeytinyağına ulaşmak mümkündür. Naturel zeytinyağı olarak tanımlanan ve düşük serbest asit içeriğinin yanı sıra, zeytin meyvesinin aromatik bileşenlerini barındıran zeytinyağı, içerdiği E vitamini ve diğer yararlı polifenolik bileşenler ile eşsiz özellikte bir sağlık iksiridir. Meyve suyu gibi doğrudan meyveden mekanik işlemlerle elde edilen naturel zeytinyağı bu özelliği sebebiyle de diğer yağlardan ayrılır. Bu nitelikte zeytinyağı elde edilmesi belirtildiği üzere işleme ve depolama koşulları ile doğrudan ilişkilidir.

Kaliteli bir zeytinyağı, sınıfı hangisi olursa olsun, sadece zeytinden geçen bileşenleri içerir, meyvemsi tat-kokuya sahiptir, herhangi bir bozulma, kokuşma, asidik ya da küfümsü bir tat ve aroma içermez.

Günümüzde zeytinyağı piyasasında birçok üretici ve marka bulunmakla beraber, zeytinyağında sıklıkla tağşiş ile karşılaşmaktadır. Ticari kazançları ön planda tutarak daha düşük maliyetli tohum yağları karıştırmak suretiyle haksız kazanç elde eden bu üreticiler, etik değerleri hiçe saymaktadırlar.

Tüketicilerin, bu tip aldatıcı ürünlerden kendilerini korumaları, ancak güvenilirliği ve marka değeri olan firmaların ürünlerini tercih etmeleri ile mümkün olabilir. Bunun yanı sıra tüketicilerimizin, herhangi bir gıda ürünü ile birlikte zeytin veya zeytinyağını satın alırken ürün etiketinde aşağıda belirtilen bilgilere dikkat etmeleri önem taşımaktadır:

Ürün etiketinin;

- İşletme kayıt belge numarası olmalı
- Zeytinyağı ise sınıfı belirtilmiş olmalıdır (natürel sızma, riviera v.b.)
- Zeytin ise işleme şekli ve kalibresi mutlaka belirtilmeli (doğal zeytin, kilogramdaki dane adedi)
- İçindekiler bilgisi etikette yer almalı
- Tavsiye edilen tüketim tarihi belirtilmiş olmalıdır
- Tüketicilere yönelik kullanım ve saklama bilgileri yer almalı
- Ürün menşei ülkesi belirtilmeli
- Varsa kalite yönetim sistemi numaraları belirtilmeli

İlgili gıdanın tabi olduğu Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standardı numaraları belirtilmelidir

CARIDIA

CARIDIA

CARIDIA