**RAPORLAMA TEKNİKLERİ DERSİ**

**ÖDEV-1**

1. **Sofralık yeşil zeytin üretimi talimatını ISO 9001:2015’e göre hazırlayınız.**

İşletme içerisinde boylamadan geçirilen zeytinler seçilir, yıkanır ve çizme makinasından geçirilir. Böylece daneler 2 veya 3 yerinden fazla derin olmayacak şekilde çizilir. Çizilen zeytinler acılığı gidermek için su veya daha iyisi % 2-3 lük salamura içerisine konur. Kullanılan su haftada 1-2 kez değiştirilerek danedeki acılığın istenilen düzeye düşmesi sağlanır. Acılığı giderilen zeytinler % 7 lik salamuraya konularak 10-30 gün veya % 10 luk salamurada 8-10 gün fermantasyona bırakılır. İspanyol usulünde olduğu gibi bu su içerisine % 1 e yakın laktik asit veya sitrik asit katılarak zeytinin muhafazası sağlanır. Daha sonra zeytinler ambalaj kaplarına konur. Üzerine % 5-8 lik salamura, % 1 limon tuzu ve bir miktar zeytinyağı ilave edilir. Aroma katmak amacıyla limon dilimleri, sarmısak, hardal da konulabilir. Zeytinler ambalaj kaplarında 8-10 gün bekletilip ekşi tad aldıktan sonra satışa çıkarılır.

1. **Soru-1’de verilen sofralık zeytin üretim akış şemasını** **ISO 9001:2015’e göre hazırlayınız. (Fermantasyon sonrası, ambalajlama ve satış öncesi kontrol noktaları bulunmalıdır.)**
2. **Sofralık yeşil zeytin için analiz formu hazırlayınız.**

Bilecik üretim tesisinde üretilen sofralık yeşil zeytin testlerini kayıt altına almak için bir AR-012 kodlu form hazırlanmıştır. Form ilk olarak 03.02.2015 tarihinde yayınlanmıştır. 2017 ve 2019 yıllarında revize edilmiştir. Forma analiz tarihi ve şarj no bilgilerini ekleyiniz.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Testler** | **Standartlar** | **Analiz Sonucu** | **Std değeri** |
| Demir(mg/100g) | AOAC 999.10 | 0,4 | 0,5> |
| Kalsiyum(mg/100g) | AOAC 999.10 | 80 | 100> |
| C vitamini (mg/100g) | TS 12343 | 20 | 30> |
| A vitamini (mg/100g) | TS 12343 | 5,5 | 5-1 |
| Yağ asitleri kompozisyonu |
| * Trans yağ asitleri (mg/100g)
 | TS 12343 | 0 | 0 |
| * Doymuş yağ asitleri (mg/100g)
 | TS 12343 | 2 | 5> |
| Tuz (%) | TS 774 | 3,2 | 3,5> |
| Enerji (kcal/100g) | TS EN ISO 659 | 240 | 250-100 |

1. **Sofralık yeşil zeytin için Soru-3’de verilen tablo için laboratuvar raporu hazırlayınız.**
2. **Soru-1’de kullanılan sitrik asit için MSDS hazırlayınız.**