

Cevher Yağ & Gıda

---



**GoldOliva**

*SAFINUR*

- Türk gıda endüstrisinde 40 yılı aşkın deneyimi ile faaliyet gösteren Cevher Yağ, Türkiye'nin zeytinyağı üreticisi ve ihracatçısı olarak kendi depolama ve son teknoloji paketleme üniteleri ile zeytinyağı sektörüne ve müşterilerine hizmet vermektedir.
- Antakya'da bulunan fabrikamız 3.000 metrekaresi kapalı alan olmak üzere 6000 metrekareyi aşan bir arazi üzerinde yer almaktadır, ortalama üretim kapasitemiz 500 ton depolama ve günlük 30 tonu aşkın paketleme kapasitesine sahiptir.
- Goldoliva ve Safinur Zeytinyağı markaları ile; Erken Hasat Natürel Sızma Zeytinyağı, Natürel Sızma Zeytinyağı, Natürel Birinci Zeytinyağı ve Pomaz Zeytinyağları'nı kendi tescilli markaları veya talep üzerine fason markalara çeşitli ambalaj çeşitliliğinde toptan ve dökme üretim yapan Cevher Yağ, ulusal ve uluslararası pazarlar için de üretim yapmaya devam etmektedir
- Cevher Yağ 1970'lerden bu yana Hatay'ın özel coğrafyasındaki verimli topraklarında yetişen; aromasıyla, kokusuyla, rengiyle, kıvamıyla ve eşsiz tadıyla yetişen zeytinlerden elde edilen zeytinyağlarını en uygun koşullarda, doğallığı bozulmadan tüketime hazır hale getirmektedir.
- Tarladan sofraya uzanan yolda çevreyi korumayı en temel görev saymaktayız. ISO 9001:2015 ve ISO 22000:2018 kalite standartlarından ödün vermeden geleneksel özelliklerini koruyarak %100 doğal, natürel birinci ve sızma zeytinyağlarını yerel ve uluslararası pazarlar için üretmekteyiz.
- Bölgemizde toplanan yağlar steril tanklarda muhafaza edilerek son teknoloji makineler ile el değmeden paketlenip ulusal ve uluslararası pazarlarda yerini almaktadır.
- Çağdaş yenilikleri yakından izlediğimiz ve uyguladığımız fabrikamızda kullandığımız dünya standartlarındaki teknoloji ve sınırsız hijyen yaklaşımıyla en iyiyi sunmaya devam edeceğiz.



- Operating with over 40 years of experience in the Turkish Food Industry, Cevher Yağ, as Turkey's olive oil producer and exporter, serves the olive oil sector and its customers with its own storage and state-of-the-art packaging units.
- Our factory in Antakya is located on a land exceeding 6000 square meters, of which 3,000 square meters is a closed area, and our average production capacity is 500 tons of storage and a daily packaging capacity of more than 30 tons.
- With Goldoliva and Safinur Olive Oil brands; Cevher Yağ, which manufactures Early Harvest Extra Virgin Olive Oil, Extra Virgin Olive Oil, Natural First Olive Oil and Pomas Olive Oil in various packaging varieties for its own registered brands or contract brands upon request, produces for national and international markets.
- Since the 1970s, Cevher Oil has been grown in the fertile lands of Hatay's special geography; It makes the olive oils obtained from olives grown with their aroma, smell, color, consistency and unique taste ready for consumption under the most suitable conditions without deteriorating their naturalness.
- It considers protecting the environment as the most basic duty on the way from field to table and produces 100% natural, natural first and extra virgin olive oils for local and international markets by preserving its traditional characteristics without compromising ISO 9001:2015 and ISO 22000:2018 quality standards.
- The oils collected in our region are stored in sterile tanks and packaged untouched by state-of-the-art machines and take their place in national and international markets.
- We will continue to offer the best with the world-class technology and unlimited hygiene approach we use in our factory, where we closely monitor and implement contemporary innovations.





- 250 ml Cam Şişe
- 750 ml Cam Şişe
- 1000 ml Cam Şişe
- 5 lt Teneke

## Erken Hasat

### Natürel Sızma Zeytinyağı

Erken dönemde (Ekim ayında) henüz çağla halinde olan çok yağlanmamış ve içindeki aromaları en iyi şekilde yansıtan zeytinler daha yere düşmeden toplanır ve soğuk sıkım tekniği ile elde edilir. Antioksidan ve çeşitli vitaminler içermesinin yanı sıra acı ve baskın aromasıyla dikkat çeker. Kahvaltılarda, salata ve sıcak ve soğuk yemeklerde güvenle tüketilebilir.



## Early Crop

### Extra Virgin Olive Oil

The unripe olives of the early season in October, with low oil content which reflect the aroma in the best way are collected before falling on the ground and cold pressed right afterwards. Olive oil obtained is rich in antioxidant and a variety of vitamins while it attracts attention with its bitter and dominant taste. You can enjoy it for your breakfast, as an accompaniment to your salads and in your cold and hot dishes.



Tam olgunlaşmadan özenle toplanan zeytinlerin, santrifüjleme, dinlenme ve süzme işlemlerinden geçtikten sonra natürel halde tüketime hazır olur. Kusursuz olarak nitelendirilen bu yağlarda zeytin meyvesindeki tat, koku ve vitaminler kaybolmadan bulunur. Kahvaltılarda, salatada, sıcak ve soğuk yemeklerde güvenle tüketilebilir.



Olives, carefully collected before they are fully ripe, are ready for consumption in their natural state after going through various processes. This variety of oil which is referred to as impeccable preserves the taste of the olive fruit, odour and vitamins. You can enjoy it for your breakfast, as an accomaniment to your salads and in your cold and hot dishes.

- 250 ml Cam Şişe
- 500 ml Cam Şişe
- 750 ml Cam Şişe
- 1000 ml Cam Şişe
- 5 lt Teneke

## *Natural* **Birinci Zeytinyağı**

Sadece fiziksel yöntemlerle sıkılan ve serbest yağ asitliği, oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan az, 2 gramdan fazla olmayan zeytinyağıdır. Tadı ve kokusu sızma zeytinyağına göre daha yoğundur. Zeytinyağındaki doğal aromayı ve zeytinin keskin kokusunu yemeklerinizde keyifle tüketebilirsiniz.



## *Virgin* **Olive Oil**

Olive oil which is only pressed by using physical methods and which has a free oil acidity of between 0,8 grams to 2 grams per 100 grams. It's taste and odour is more dominant than extra virgin olive oil. You can enjoy the natural aroma and sharp scent of olives in your meals.



- 250 ml Pet Şişe
- 500 ml Pet Şişe
- 750 ml Pet Şişe

- 1000 ml Pet Şişe
- 5 lt Tenekes



## *Karma* **Prina Yağı**

Yemeklik rafine prina yağı ile natürel zeytinyağının harmanlanmasından elde edilir. Sıcak yemekler ve kızartmalar için uygundur.

## *Olive* **Pomace Oil**

It's produced by blending cooking refined pomace oil with virgin olive oil. It is suitable for hot and fried dishes.

- 250 ml Cam Şişe
- 500 ml Cam Şişe
- 750 ml Cam Şişe
- 1000 ml Cam Şişe
- 5 lt Teneke















T.C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

## MARKA YENİLEME BELGESİ

Marka No : 2006 08061 - Ticaret



Marka Sahibi : MUSTAFA BULANIK  
TÜRKİYE CUMHURİYETİ  
Yavuz Selim Cad. NO:41/A Antakya HATAY

Emtiası : 29  
Zeytinler, turşular...  
Yenilebilir sıvı ve katı yağlar, margarınler, tereyağlar...;

İşbu Marka ilk defa 03/03/2006 tarihinde tescil edilmiş olup, 556 Sayılı Markaların Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 40. Maddesi gereğince 03/03/2016 tarihinden itibaren ON YIL süreyle yenilenmiştir.

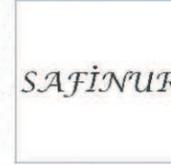
Prof. Dr. Habip ASAN  
Enstitü Başkanı



T.C.  
TÜRK PATENT ve MARKA KURUMU

## MARKA TESCİL BELGESİ

Marka No : 2018 114544 - Ticaret - Hizmet



Marka Sahibi : MUSTAFA BULANIK  
TÜRKİYE CUMHURİYETİ  
KÜÇÜKDALYAN MARALLESİ LALE SOKAK NO:11 Antakya Hatay

Emtiası : 29 , 30 , 35  
Hişiktir.

İşbu Marka 14/12/2018 tarihinden itibaren ON YIL süreyle  
15/05/2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Prof. Dr. Habip ASAN  
Türk Patent ve Marka  
Kurumu Başkanı





# Sertifika

**ISO 22000 : 2018**

**MUSTAFA BULANIK - CEVHER YAĞ  
TİCARET**

Haraparası Mh. Yavuz Selim Cad. No 43/A Antakya / Hatay / TÜRKİYE

Bu sertifika yalnızca belirtilen kuruluşun ISO 22000:2018 standardına uygunlukla çalışmasını göstermektedir. PCA, ISO 22000:2018 standardını uygulayan kuruluşların faaliyetlerini düzenleyerek, sürekli olarak yüksek kaliteli ürün ve hizmetler sunmalarını sağlar. PCA, ISO 22000:2018 standardına uygunlukla çalışmaları için kuruluşun yönetim sistemini düzenler ve bu sistemlerin etkinliğini değerlendirir.

## KAPSAM

Zeytinyağı paketlenme ve satışı

Grup Kodu  
C - F

Sertifika No : 06-4782  
Tescil Tarihi : 06/01/2022  
Yatırım Başım Tarihi : 05.01.2023  
Geçerlilik Tarihi : 05.01.2024  
Belge Periyodu : 12 ay (Ticari Takvime Göre)



PCA Sertifikasyon Ofisi

PCA Sertifikasyon Hizmetleri Limited Şirketi  
Orta Mah. Çarşı Sk. İşyeri No:25/23 Barak / ÖZTANIR  
Tel: +90 316 304 20 00 / 20 01 / 20 02 / 20 03 / 20 04 / 20 05 / 20 06 / 20 07 / 20 08 / 20 09 / 20 10 / 20 11 / 20 12 / 20 13 / 20 14 / 20 15 / 20 16 / 20 17 / 20 18 / 20 19 / 20 20 / 20 21 / 20 22 / 20 23 / 20 24 / 20 25 / 20 26 / 20 27 / 20 28 / 20 29 / 20 30 / 20 31 / 20 32 / 20 33 / 20 34 / 20 35 / 20 36 / 20 37 / 20 38 / 20 39 / 20 40 / 20 41 / 20 42 / 20 43 / 20 44 / 20 45 / 20 46 / 20 47 / 20 48 / 20 49 / 20 50 / 20 51 / 20 52 / 20 53 / 20 54 / 20 55 / 20 56 / 20 57 / 20 58 / 20 59 / 20 60 / 20 61 / 20 62 / 20 63 / 20 64 / 20 65 / 20 66 / 20 67 / 20 68 / 20 69 / 20 70 / 20 71 / 20 72 / 20 73 / 20 74 / 20 75 / 20 76 / 20 77 / 20 78 / 20 79 / 20 80 / 20 81 / 20 82 / 20 83 / 20 84 / 20 85 / 20 86 / 20 87 / 20 88 / 20 89 / 20 90 / 20 91 / 20 92 / 20 93 / 20 94 / 20 95 / 20 96 / 20 97 / 20 98 / 20 99 / 20 00

22.06.2022



# Sertifika

**ISO 9001 : 2015**

**MUSTAFA BULANIK - CEVHER YAĞ  
TİCARET**

Haraparası Mh. Yavuz Selim Cad. No 43/A Antakya / Hatay / TÜRKİYE

Bu sertifika yalnızca belirtilen kuruluşun ISO 9001:2015 standardına uygunlukla çalışmasını göstermektedir. PCA, ISO 9001:2015 standardını uygulayan kuruluşların faaliyetlerini düzenleyerek, sürekli olarak yüksek kaliteli ürün ve hizmetler sunmalarını sağlar. PCA, ISO 9001:2015 standardına uygunlukla çalışmaları için kuruluşun yönetim sistemini düzenler ve bu sistemlerin etkinliğini değerlendirir.

## KAPSAM

Zeytinyağı paketlenme ve satışı

KA KODU  
29 - J5

Sertifika No : 49-2780  
Tescil Tarihi : 04.02.2022  
Yatırım Başım Tarihi : 05.01.2023  
Geçerlilik Tarihi : 05.01.2024  
Belge Periyodu : 12 ay (Ticari Takvime Göre)  
Havac Yütanı : 18.8



PCA Sertifikasyon Ofisi

PCA Sertifikasyon Hizmetleri Limited Şirketi  
Orta Mah. Çarşı Sk. İşyeri No:25/23 Barak / ÖZTANIR  
Tel: +90 316 304 20 00 / 20 01 / 20 02 / 20 03 / 20 04 / 20 05 / 20 06 / 20 07 / 20 08 / 20 09 / 20 10 / 20 11 / 20 12 / 20 13 / 20 14 / 20 15 / 20 16 / 20 17 / 20 18 / 20 19 / 20 20 / 20 21 / 20 22 / 20 23 / 20 24 / 20 25 / 20 26 / 20 27 / 20 28 / 20 29 / 20 30 / 20 31 / 20 32 / 20 33 / 20 34 / 20 35 / 20 36 / 20 37 / 20 38 / 20 39 / 20 40 / 20 41 / 20 42 / 20 43 / 20 44 / 20 45 / 20 46 / 20 47 / 20 48 / 20 49 / 20 50 / 20 51 / 20 52 / 20 53 / 20 54 / 20 55 / 20 56 / 20 57 / 20 58 / 20 59 / 20 60 / 20 61 / 20 62 / 20 63 / 20 64 / 20 65 / 20 66 / 20 67 / 20 68 / 20 69 / 20 70 / 20 71 / 20 72 / 20 73 / 20 74 / 20 75 / 20 76 / 20 77 / 20 78 / 20 79 / 20 80 / 20 81 / 20 82 / 20 83 / 20 84 / 20 85 / 20 86 / 20 87 / 20 88 / 20 89 / 20 90 / 20 91 / 20 92 / 20 93 / 20 94 / 20 95 / 20 96 / 20 97 / 20 98 / 20 99 / 20 00

24.06.2024



# GoldOliva

www.**goldoliva**.com

📍 Küçükdalyan Mah. Ülker Sok. No:11  
31120 Antakya/HATAY/ TÜRKİYE

✉ cevheriyag1@hotmail.com

☎ 0 (0) 326 255 35 51

📠 Fax: +90 (0) 326 255 35 52

📱 Mobil: 0532 264 94 71

