

TÜRK GIDA KODEKSİ EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ



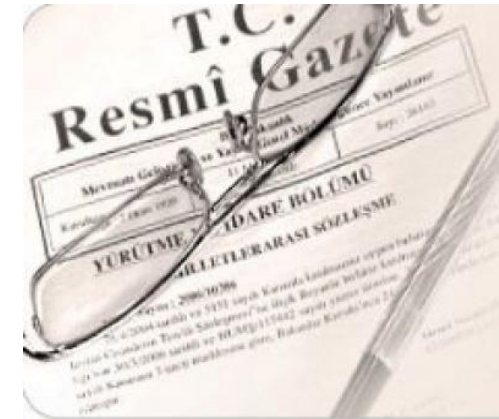
Yetki Kanunu : Türk Gıda Kodeksi

Yayımlandığı Resmi Gazete: 04.01.2012-28163

TÜRK GIDA KODEKSİ EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ

Tebliğ No: 2012/2

- **Kapsam**
- **MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ buğday unundan veya buğday ununa diğer tahıl unları karıştırılarak yapılmış ekmeği, ekmek çeşitlerini, diğer ekmek çeşitleri ile ekşi hamur ekmeklerini kapsar.**



- [
-
-]
- (2) Bu Tebliğ kurutulmuş ekmekleri, dondurulmuş hamur teknolojisi ile üretilen ekmekleri, yufka, bazlama, pide, simit ve benzerlerini kapsamaz.



ESKİ TEBLİĞ VE YENİ TEBLİĞ ARASINDAKİ FARKLAR



TÜRK GIDA KODEKSİ



**EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ
DEĞİŞTİ**



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Ekmek, Ekmek Çeşitleri ve Diğer Ekmek Çeşitlerinin Kimyasal Özellikleri

Ürün	Rutubet % (m/m) en çok	Kül (tuz hariç) (m/m)(kuru maddede)	Tuz % (m/m) en çok (kuru maddede)
Ekmek	38	En az 0,65 En çok 1,1	1,5
Tam Buğday Ekmeği	42	En az 1,2 br>En çok 2,9	1,5
Tam Buğday Unlu Ekmek	42	En az 1,1 En çok 2,5	1,5
Çavdarlı Ekmek	43	En az 0,7 En çok 2,5	1,5
Kepekli Ekmek	43	En az 1,2 En çok 2,5	1,5
Yulafli Ekmek	43	En az 0,7 en çok 1,5	1,5
Mısırlı Ekmek	42	En az 1,1 En çok 2,0	1,5
Diğer Ekmek Çeşitleri	----	---	1,5



- Bu Tebliğ kapsamında tanımı yapılan ekmek, sadece 17/2/1999 tarihli ve 23614 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde yer alan **Tip 650 (Tip 2) ve daha yüksek kül içeren ekmeklik buğday unlarından yapılır.**
- **Tip 550 (Tip 1) kullanılmayacak!!!**
- **Eski tebliğde un tipi belirtilmemiştir.**

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

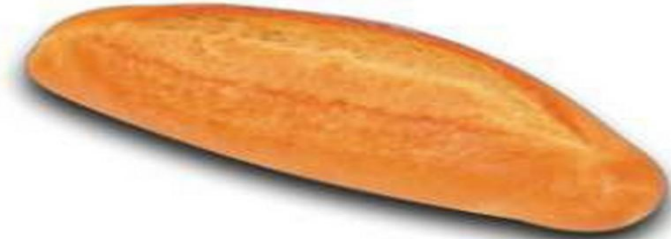
Duyusal Özellikler




- 1) Dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk rengi dağılımı olabildiğince homojen olur, basık ve yanık olmaz.
- 2) Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olur, hamurumsu, yapışkan ve kabuk-iç ayrımı olmaz, yabancı madde ve karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ile bunların topakları bulunmaz.
- 3) Ekmek içi homojen, kendine has renk, tat ve kokuda olur, yabancı tat ve koku hissedilmez.

[TANIMLAR]

- **YENİ Ekmek:** Buğday ununa; su, tuz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürün
- **ESKİ Ekmek:** Buğday ununa; su, tuz ve maya (*Saccharomyces cerevisiae*) ilave edilip tekniğine uygun olarak; yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürün



- 
- Tam buğday ekmeği: Tam buğday unundan tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidi
 - **(YENİ EKLENDİ)** Tam buğday unlu ekmek: Buğday ununa en az % 60 oranında tam buğday unu ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidi

- **YENİ Çavdarlı ekmek:** Buğday ununa en az % 30 oranında çavdar unu, çavdar kırması, çavdar kırığı, çavdar ezmesi veya bunların karışımı ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidi,
- **ESKİ Çavdarlı Ekmek:** Buğday ununa en az % 30 en fazla % 50 oranında çavdar unu, istendiğinde çavdar kırması veya çavdar ezmesi ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek,



- **YENİ Mısırlı ekmek:** Buğday ununa **en az % 20 mısır unu ve/veya mısır irmiği** ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidi
- **ESKİ Mısırlı Ekmek:** Buğday ununa **en az % 20 en fazla % 50 mısır unu**, istendiğinde mısır irmiği ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek

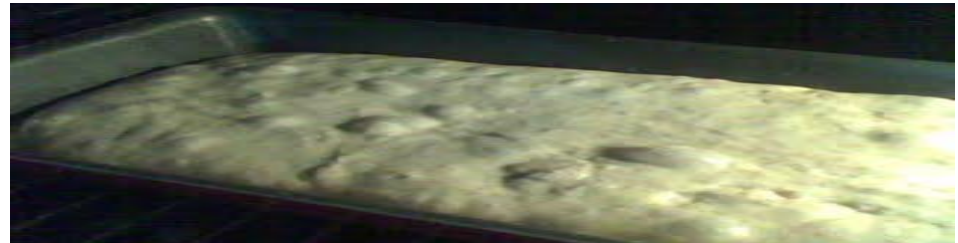





- **Vakfıkebir/Trabzon Ekmeği:** Normal mayalı hamurun bekletilmesiyle asitliği yükselen ekşimiş hamurun, 4-8 saatlik fermantasyon süresi ile kabartılarak, 180-200°C de pişirilmesi sonucu elde edilen en az 2 kg ağırlığındaki ekmek, **(TEBLİĞDEN ÇIKARILDI)**



- **Ekşi hamur ekmekleri:** Tahıl unlarına su, tuz, maya, geleneksel veya endüstriyel yöntemlerle elde edilen ekşi veya ekşi hamur ilavesiyle hazırlanan hamurun tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile üretilen ekmekek ve ekmekek çeşitleri (**YENİ EKLENDİ**)
- **Tahıl:** Buğday, arpa, mısır, pirinç, çavdar, darı, yulaf ve tritikale
- **Ekşi:** Geleneksel veya endüstriyel yöntemlerle buğday veya diğerk tahıl unları kullanılarak hazırlanmış ve doğal ekşi hamur bakterileri ile fermente edilmiş toz veya sıvı formdaki ürün



- 
- **Ekmek çeşitleri:** Ekmek tanımında geçen bileşenlere ilave olarak tahıl ürünlerini ve istenildiğinde çeşni maddelerini de içeren ve tekniğine uygun olarak üretilen ekmekler
 - **Diğer ekmek çeşitleri:** Bir veya birden fazla tahıl unu, tahıl ezmesi, tahıl tanesi, tahıl kırması, tahıl irmiği, soya unu, baklagil unları, kepek, bitkisel yağ, süt ve/veya süt ürünleri, bitkisel lif veya diğer çeşni maddelerinden bir veya birkaçının ilave edilmesinden sonra tekniğine uygun olarak üretilen ekmekler
 - **Çeşni maddesi:** Sert kabuklu meyveler, kurutulmuş meyveler, yağlı tohumlar, bal, pekmez, tahin, peynir altı suyu tozu, baharat, kavrulmuş malt unu, çikolata, yumurta, patates gibi yenilebilir diğer ürünler,



- Ekmek tanımına giren ürün, değişik şekil verilerek, üzerinde çeşni maddesi kullanılarak üretilmesi durumunda, ekmek çeşidi ve diğer ekmek çeşitleri olarak değerlendirilmez.



[AĞIRLIK



- **Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri**
- **En az 250 gram ağırlıktan başlayarak 50'şer gram arttırılmak suretiyle piyasaya arz edilir.**
- **Toplu tüketim yerleri için çeşitli sözleşme ve taahhütler çerçevesinde üretilince, doğrudan tüketiciye arz edilmedikçe muhtelif ağırlıklarda üretilebilir.**

- [
- Bunların dışında kalan ekmek çeşitleri, 100 grama kadar muhtelif ağırlıklarda, 250 gram ağırlıktan başlayarak ise 50'şer gram arttırılmak suretiyle piyasaya arz edilir.





- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler ağırlıkça “ $\pm\%3$ ” tolerans değeri ile üretilir. (242,5-257,5 Gram)
- Ancak ağırlık kontrolü amacı ile yapılan resmi denetimlerde, **alınan numunelerin ortalama ağırlığı**, denetime konu olan ürünün bu Tebliğ kapsamında üretimine izin verilen ağırlığından **en fazla %1 kadar eksik olabilir.**(247,5 Gram)

Üretim Yerlerinde Yapılacak Ağırlık Kontrolüne İlişkin Numune Alma Planı

NET AĞIRLIK	Normal durumlarda Alınacak Numune Sayısı		Şüpheli Durumlarda Alınacak Numune Sayısı	
	Parti Büyüklüğü (N)	Numune Büyüklüğü (n)	Parti Büyüklüğü (N)	Numune Büyüklüğü (n)
NET AĞIRLIK ≤ 1 KG	N ≤ 4800	6	N ≤ 4800	13
	4801 ≤ N ≤ 24000	13	4801 ≤ N ≤ 24000	21
	24001 ≤ N ≤ 48000	21	24001 ≤ N ≤ 48000	29
	48001 ≤ N ≤ 84000	29	48001 ≤ N ≤ 84000	48
	84001 ≤ N ≤ 144000	48	84001 ≤ N ≤ 144000	84
	144001 ≤ N ≤ 240000	84	144001 ≤ N ≤ 240000	126
	240000 < N	126	240000 < N	200
1 KG < NET AĞIRLIK ≤ 4,5 KG	N ≤ 2400	6	N ≤ 2400	13
	2401 ≤ N ≤ 15000	13	2401 ≤ N ≤ 15000	21
	15001 ≤ N ≤ 24000	21	15001 ≤ N ≤ 24000	29
	24001 ≤ N ≤ 42000	29	24001 ≤ N ≤ 42000	48
	42001 ≤ N ≤ 72000	48	42001 ≤ N ≤ 72000	84
	72001 ≤ N ≤ 120000	84	72001 ≤ N ≤ 120000	126
	120000 < N	126	120000 < N	200
4,5 KG < NET AĞIRLIK	N ≤ 600	6	N ≤ 600	13
	601 ≤ N ≤ 2000	13	601 ≤ N ≤ 2000	21
	2001 ≤ N ≤ 7200	21	2001 ≤ N ≤ 7200	29
	7201 ≤ N ≤ 15000	29	7201 ≤ N ≤ 15000	48
	15001 ≤ N ≤ 24000	48	15001 ≤ N ≤ 24000	84
	24001 ≤ N ≤ 42000	84	24001 ≤ N ≤ 42000	126
	42000 < N	126	42000 < N	200

- Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri *ambalajsız olarak piyasaya arz edilebilir.*
- Bunlar hariç ekmek çeşitleri ve diğer ekmek çeşitleri **üretim yerleri de dahil olmak üzere** ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.



Ambalajsız Olarak Piyasaya Arz Edilen Ürünlerin Üretim, Depolama, Dağıtım ve Satış Aşamalarının Taşınması Gereken Kurallar

- 1.Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler ile temas eden malzeme, **alet ve ekipman; gıda ile temasa uygun, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin veren madde ve malzemedendir yapılır.**
- Bulaşma riskini engelleyecek biçimde üretilir, kullanıma hazır, bakımlı ve iyi şartlarda tutulur.



- [
-
- 2. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin **ekmek kasalarına, ekmek kasalarının da ekmek taşıma araçlarının içine bulaşma riskini engelleyecek biçimde yerleştirilmesi** gerekir.





- 3. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler;
 - dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde tamamen kapalı,
 - bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler ile unlu mamullerin taşınması dışında herhangi bir taşıma işleminde kullanılmayan,
 - tavan, zemin ve duvarları su geçirmeyen,
 - zararlı ve mikroorganizmaların yerleşmesine izin vermeyen,
 - pürüzsüz, kolay temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen malzemedен yapılan taşıtlarda taşınır.

Ekmek Taşıma Arabaları ve Kasaları İle İlgili Şartlar



- 1 - Taşıma araçları kapalı kasa olmalıdır.
- 2 - Araçlarda havalandırma sistemi (aspiratör) olmalıdır.
- 3 - Ekmek kasaları gözeneksiz (içine kir ve tozun girmesini engellemek için) gıda ile temasa uygun plastik olmalı ve kolay dezenfekte edilmelidir.
- 4 - Kasaların üzeri mandallı olmalıdır.
- 5 - Araçta ekmek kasalarının konacağı raflar olmalıdır.
- 6 - Raflar yerden en az 15cm. yükseklikte olmalıdır.
- 7 - Araç içinde raf düzeni U biçimde olmalıdır.
- 8 - Araç temizlik ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.
- 9 - Kasaların yüklenmesi en az iki kişi ile gerçekleştirilmelidir.
- 10 - Kasaların temizlik ve dezenfeksiyonu uygun periyotlarla yapılmalıdır.
- 11 - Kasaların yedekleri olmalıdır.
- 12 - Ekmek arabalarında görevli şoför ve diğer görevlilerin portör muayenelerini yapılması ve akciğer grafilerinin çekilmesi zorunludur.
- 13 - Ekmek arabalarında ekmek dışında eşya ve diğer malzemeler taşınmamalıdır.
- 14 - Araç içindeki raflar paslanmaz metalden yapılmalı ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.
- 15 - Ekmeklerin üzeri bez, gazete vb. şeylerle örtülmemelidir.

- [
-
-]
- 4. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler satış noktasına getirildiğinde, **ekmek kasaları açıkta bırakılmaz, zemin ve dış ortamla teması engellenir, palet üzerinde olacak şekilde** temiz bir ortama konulur.



- 5. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; **satış yerlerinde alıcının el değmesini engelleyecek şekilde** ekmek dolabında veya tezgâhında muhafaza edilir **ve satıcı kontrolünde satılır.**



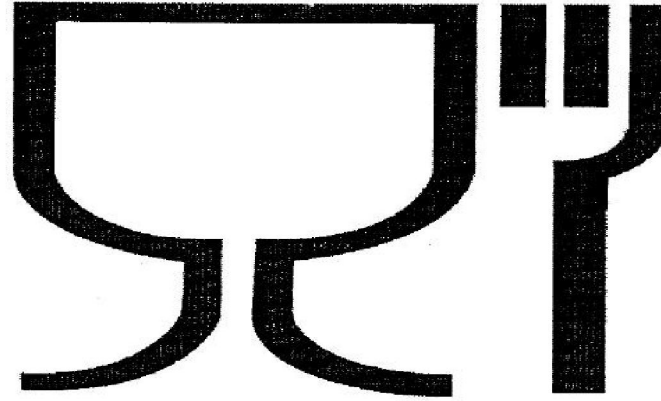


- **6.Satış sırasında bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği’nde yer alan hükümlere uygun bir ambalaj malzemesine sarılarak veya içine konularak tüketiciye arz edilir.**



■ ‘GIDA İLE TEMASA UYGUNDUR’

Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme Sembolü



a) Kâğıt, karton, oluklu mukavva ve benzeri kâğıt esaslı madde ve malzemelerden gıdaya boyar madde geçişi olmamalıdır.

b) Gıda ile temas amacıyla üretilmemiş basılı ve yazılı kâğıtlar ve yeniden işlenmiş kâğıtlar, gıda ile temas etmek üzere kullanılamaz. Ancak yumurta ve meyve-sebze viollerinin üretiminde, iyi üretim uygulamaları çerçevesinde ve son üründe bu ekin (c) bendindeki kriterleri sağlayacak şekilde üretilmeleri koşuluyla yeniden işlenmiş kâğıt kullanılabilir.

- 7.Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin satışa sunulduğu ekmek dolapları veya tezgâhları açıkta bırakılmayacak şekilde kapalı bir ortama konulur.
- YANİ KAPI ÖNÜNDE OLMAYACAK



8. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin taşınması ve satışı sırasında çalışan tüm personelin,

- **kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi,**
- **uygun ve temiz kıyafet giymesi ve**
- **koruyucu eldiven kullanması**

zorunludur.



- 9. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; sadece bu Tebliğin hijyen ile ilgili kriterlerini karşılayan yerlerde piyasaya arz edilir.
- Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, **kasap, manav ve pazar gibi yerlerde piyasaya arz edilemez.**



ETİKETLEME

- Ürünlerin muhafaza edildiği ekmek dolabında veya tezgahında alıcının rahatlıkla görebileceği büyüklükte:
- *a) Gıdanın adı,*
- *b) Bileşenler listesi,*

İlgili bileşen veya bileşen grubu, gıdanın adında yer alıyorsa veya tüketici tarafından genellikle gıdanın adı ile ilişkilendiriliyorsa, Bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan bileşenin veya bileşen grubunun miktarı belirtilir:

- *c) Alerjen bileşenler veya alerjen işlem yardımcıları,*

ÖRN, SUSAM, SERT KABUKLU MEYVELER, ŞÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ, GLUTEN, YUMURTA, YER FISTIĞI

Bileşenler listesinde bu bilgiyi listenin geri kalan bölümünden açıkça ayıran bir yazı dizgisi vasıtasıyla (örneğin, punto, stil veya arka plan rengi aracılığıyla) vurgulanır.

- *e) Tavsiye edilen tüketim tarihi veya mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen gıdalarda son tüketim tarihi,*
- *g) Üreticinin veya ambalajlayıcının veya ithalatçının veya dağıtıcının adı veya ticari unvanı ve adresi,*
- *h) Menşe ülke,*

- 
- Ürünlerin üzerinde; üretici firma adı ve gramaj bilgilerini içeren üretici işareti yer alabilir.

Üretici işareti:

- Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin üzerine **pişirme işleminden önce** iliştirilen,
- Ürünle beraber pişirme işlemine tabi tutulan, **üzerinde üretici firma adı ve net miktarı yazılı olan,**
- 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi **Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun,**
- **İnsan sağlığına zararsız kağıt esaslı malzemeyi,**

- [
-
- Bu tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerde **“tuz ilave edilmemiştir”** **ve/veya “katkısızdır”**

ifadelerinin kullanılmak istenmesi durumunda;

bu ifadeler ile üretici firma adı ve gramaj bilgilerini içeren **üretici işaretlerinin** ürünlerin üzerinde yer alması zorunludur.

- [
-
-]
- Ürünlerin üzerine üretici işaretlerinin iliştirilmesinde, hiçbir şekilde yapıştırıcı kullanılamaz.





- **Üretici işaretlerinin üzerinde yer alan bilgilerin baskısında, sadece 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan renklendiricilerden bu amaca uygun olanlar kullanılır.**

a) Zorunlu etiket bilgilerinin tümü gıdanın satış yerlerine sevk edilmesi sırasında beraberinde yer alır.

■ Zorunlu etiket bilgileri

- ❖ Gıdanın adı,
- ❖ Bileşenler listesi,
- ❖ Alerjen bileşenler veya alerjen işlem yardımcıları,
- ❖ Bileşenler veya bileşen gruplarının miktarı,
- ❖ Gıdanın net miktarı,
- ❖ Tavsiye edilen tüketim tarihi veya mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen gıdalarda son tüketim tarihi,
- ❖ Özel muhafaza koşulları ve/veya kullanım koşulları,
- ❖ Üreticinin veya ambalajlayıcının veya ithalatçının veya dağıtıcının adı veya ticari unvanı ve adresi,
- ❖ Kayıt işlemine tabi olan üreticinin veya ambalajlayıcının işletme kayıt numarası,
- ❖ Menşe ülke,
- ❖ Kullanım bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse, gıdanın kullanım talimatı,
- ❖ Gıdanın ait olduğu partinin tanımlanmasını sağlayan parti işareti veya numarası da ilgili gıda kodeksine uygun olarak belirtilir.

- **Açıkta satılan ekmekler için:** Talep edilmesi halinde, satın alan kişi bu bilgilerin tümü hakkında bilgilendirilir.

Ambalajlanması zorunlu ekmek çeşitleri için

Etiketleme

- Zorunlu etiket bilgileri, hazır ambalajlı gıdalarda doğrudan ambalajın üzerinde veya bu ambalaja yapıştırılmış bir etiket üzerinde bulunur.

Bu zorunlu bilgilere ek olarak

- a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve geleneksel hali ile tuz ilave edilerek üretilen ürünlerin bileşimine tuz eklenmediği takdirde “**Tuz ilave edilmemiştir**” ifadesi etikette yer alabilir.
- b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere, undan gelen de dahil olmak üzere hiçbir katkı maddesi katılmaz ise etiket üzerinde ekmek adı ile birlikte “**katkısız**” ifadesi kullanılabilir.
- c) Bu Tebliğ kapsamındaki yöresel/ülkesel adları ile bilinen ürünler, coğrafi işaretten doğan haklara aykırı olmamak kaydıyla bu isimlerle üretilebilir.



- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri tüketiciye arz eden yerler; **tam buğday ekmeği ve/veya tam buğday unlu ekmek ve/veya kepekli ekmek de bulundurmak zorundadır.**

[Hijyen]

- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan **Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.**

Sünme (top) sporu (°)	5	2	$4,5 \times 10^3$	$1,1 \times 10^4$
Maya ve küf	5	2	10^2	10^3

[Katkı maddeleri]

- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

[Renklendiriciler]

Gıda	İzin Verilen Renklendirici	Maksimum Miktar
Malt ekmeği	E 150a Sade karamel E 150b Kostik sülfite karamel E 150c Amonyak karamel E 150d Amonyum sülfite karamel	QS

Diğer katkı maddeleri

Ekmek (sadece buğday unu, su, maya veya kabartıcı ve tuzdan oluşan)

E 260 Asetik asit
E 261 Potasyum asetat
E 262 Sodyum asetatlar
E 263 Kalsiyum asetat
E 270 Laktik asit
E 300 Askorbik asit
E 301 Sodyum askorbat
E 302 Kalsiyum askorbat
E 304 Askorbik asidin yağ asiti esterleri
E 322 Lesitinler
E 325 Sodyum laktat
E 326 Potasyum laktat
E 327 Kalsiyum laktat
E 471 Yağ asitlerinin mono ve digliseritleri
E 472a Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin asetik asit esterleri
E 472d Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin tartarik asit esterleri
E 472e Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin mono ve diasetil tartarik asit esterleri
E 472f Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin tartarik ve asetik asit karışımlarının esterleri

QS

E 481 Sodyum stearol-2-
laktilat
E 482 Kalsiyum stearol-2-
laktilat

Hafif fırıncılık ürünleri	5 g/kg
Hızlı pişirme için önpişirilmiş pirinç	4 g/kg
Kahvaltılık tahıl ürünleri	5 g/kg
Emülsifiye edilmiş likör	8 g/L
Hacmen alkol miktarı %15 den az olan distile alkolü içkiler	8 g/L
Tahıl bazlı çerezler	2 g/kg
Sakız	2 g/kg
Yağ emülsiyonları	10 g/kg
Tatlılar	5 g/kg
Şeker bazlı şekerlemeler	5 g/kg
İçecek ağartıcıları	3 g/kg
Tahıl ve patates bazlı çerezler	5 g/kg
Konserve doğranmış ve kırılmış et ürünleri	4 g/kg
Sıcak içeceklerin hazırlanmasında kullanılan tozlar	2 g/L
Kilo kontrolü amaçlı, günlük toplam diyet veya bir öğünün yerine geçen gıdalar	2 g/kg
Ekmek (EK-11'de belirtilen ekmek hariç)	3 g/kg
<i>Mostarda di frutta</i>	2 g/kg

Tek başına veya
birlikte

[Bulařanlar]

- **MADDE 8 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulařanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur

[

]

Gıda (¹)		Maksimum Limit ($\mu\text{g}/\text{kg}$)		
		B ₁	B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	M ₁
2.1.	AFLATOKSİN			
2.1.10.	Tahıllar, bunlardan elde edilen ürünler ve bunların işlenmiş ürünleri (Bölüm 2.1.11, 2.1.14 ve 2.1.16'de belirtilenler hariç)	2,0	4,0	—

	Gıda (1)	Maksimum Limit (µg/kg)
2.4.	DEOKSİNİVALENOL (DON) (19)	
2.4.1.	İşlenmemiş tahıllar (20) (durum buğdayı, yulaf ve mısır hariç)	1250
2.4.2.	İşlenmemiş durum buğdayı ve yulaf (20)	1750
2.4.3.	İşlenmemiş mısır (20) (ıslak öğütülecekler hariç) (21)	1750
2.4.4.	Tahıllar, tahıl unları, kepek ve rüşeym (doğrudan insan tüketimine sunulan) (Bölüm 2.4.7, 2.4.8 ve 2.4.9'da belirtilenler hariç)	750
2.4.5.	Makarna (22)	750
2.4.6.	Ekmek (hafif fırıncılık ürünleri dahil), pastacılık ürünleri, bisküvi, tahıl çerezleri, kahvaltılık tahıllar	500

[

]

Gıda (1)	Maksimum Limit (µg/kg)
2.5. ZEARALENON (19)	
2.5.5. Ekmek (hafif fırıncılık ürünleri dahil), pastacılık ürünleri, bisküvi, tahıl çerezleri, kahvaltılık tahıllar (mısır çerezleri ve mısır bazlı kahvaltılık tahıllar hariç)	50

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

- **MADDE 7 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan, Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliđi Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

[Pestisit kalıntıları]

- **MADDE 9 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur

- [
-
-]
- Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri sorumluluk alanları ile ilgili çalıştırdıkları **personelin gıda hijyeni ile ilgili konularda eğitilmelerini sağlarlar.**



[Uyum zorunluluđu]

- **GEÇİCİ MADDE 1 – (1)** Bu Tebliğın yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri; bu maddenin ikinci fıkrası saklı kalmak kaydıyla, bu Tebliğın yayımı tarihinden itibaren bir ay içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.
- **YANİ 04.02.2012 tarihine kadar**



- (2) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; **5 inci maddenin ikinci ve üçüncü fıkralarında yer alan hükümler ile tuz , kül 1/7/2012 tarihine kadar** uymak zorundadır.
- 5.2) Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri ambalajsız olarak piyasaya arz edilebilir. Bu durumda ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmeklerinin **üretim, depolama, dağıtım ve satış aşamaları, Ambalajsız Olarak Piyasaya Arz Edilen Ürünlerin Üretim, Depolama, Dağıtım ve Satış Aşamalarının Taşınması Gereken Kurallara uygun olur.**
- 5.3) Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri hariç ekmek çeşitleri ve diğer ekmek çeşitleri üretim yerleri de dahil olmak üzere **ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.**



- (3) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; birinci ve ikinci fıkra hükümlerini karşılayana kadar, 15/2/2002 tarihli ve 24672 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği hükümlerine uymak zorundadır.

ETİKETLEME YÖNETMELİĞİNE UYUM

- Ambalajlanması zorunlu ekmek çeşitlerinin etiketlerinin Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'nin
- İşletme kayıt numarasını etikete yazma maddesine **01.07.2012**
- Diğer hükümlerine **31.12.2013** tarihine kadar

uymak zorundadır.

- (2) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre kayıt işlemine tabi olan gıda işletmecilerine, birinci fıkraya ilave olarak aşağıdaki hükümler uygulanır:
- a) 5996 sayılı Kanunun yürürlüğe girdiği 13/12/2010 tarihinden önce faaliyet gösteren ve halen işletmesinin faaliyeti devam eden gıda işletmecileri, üretim izni belgesi bulunan gıdalar için, **“Tarım ve Köyişleri Bakanlığının tarih ve ... sayılı izni ile üretilmiştir.”** ifadesinin yer aldığı etiketleri, **bu bilginin yer aldığı bölümün uygun şekilde kapatılması ve bunun yerine işletme kayıt numarasının belirtilmesi suretiyle 31/12/2013 tarihine kadar kullanabilir.** Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun olarak işletme kayıt numarasını henüz almamış olan gıda işletmecileri, “işletme kayıt numarası” yerine (b) bendine göre uygun olan bilgiye yer verir.
- b) 13/12/2010 tarihinden önce faaliyet gösteren ve halen işletmesinin faaliyeti devam eden gıda işletmecileri ve 13/12/2010 tarihinden sonra işletme kayıt belgesi alan gıda işletmecileri; Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun **olarak işletme kayıt numarası alıncaya kadar, ürettikleri veya ambalajladıkları gıdaların etiketlerinde işletme kayıt numarası yerine gıda sicil numarasını/çalışma izin numarasını/işletme kayıt belgesi numarasını belirtirler.** Bu bilgi verilirken **“Gıda sicil numarası/çalışma izin numarası/işletme kayıt belgesi numarası:...”** şeklinde ifade edilir.



- **MEVCUT GIDA SİCİLİNİZ VAR İSE VE KAYIT BELGESİ ALMADIYSANIZ 31.12.2013 TARİHİNE KADAR GIDA SİCİLİ/KAYIT BELGESİ NUMARASINI ETİKETTE BELİRTEBİLİRSİNİZ!!!!**
- **TEMMUZ 2012'YE KADAR ESKİ GIDA SİCİLİNİ KAYIT BELGESİNE ÇEVİREN FIRINLAR KAYIT NUMARALARINI ETİKETE YAZMAK ZORUNDA!!!!**



- TEMMUZ 2012 YE KADAR YENİ AÇILACAK FIRINLARIN 31.12.2013 KADAR GEÇİŞ SÜRECİ YOK!!!!