

**Süt işleme ürünlerinin tanımlanmasına yönelik fiziksel-kimyasal ve mikrobiyolojik göstergeler**

Tablo 1

Sıvı süt, sıvı ve yapılandırılmış süt bileşimi ürünleri, fermentle süt ürünleri, yoğunlaştırılmış süt ürünleri, kuru (toz) süt ürünleri

Süt işleme ürününün adı	Kütle oranı aralığı %				Laktik asit mikroorganizmaları, probiyotik mikroorganizmalar, mayalar
	Yağ	protein, en az (süt bileşimi ürünleri için - süt bazında)	MSNF*, en az (süt bileşimi ürünleri için - süt bazında)		
1	2	3	4	5	
Sıvı süt	0.1 - 9.9	2.8 (yüzde 4'ün üzerinde yağ kütle oranına sahip süt için - 2,6)	8	-	
Sütlü içecek (icecek)	0.1 - 6	2,6	7.4	-	
Sütlü kokteyl, içecek, jöle, puding, mus, macun, sufle, sıvı krema, sterilize sıvı krema dahil, yüksek yağılı	0.1 - 9.5 10 - 34 35 - 58	- 1.8 - 2.6 1.2	- 5.2 - 8 3.6	-	

Süt işleme ürününün adı	Kütle oranı aralığı %			Laktik asit mikroorganizmaları, probiyotik mikroorganizmalar, mayalar
	Yağ	protein, en az (süt bileşimi ürünler için - süt bazında)	MSNF*, en az (süt bileşimi ürünler için - süt bazında)	
1	2	3	4	5
Fermente süt ürünleri**, ayran, yoğurt, ekşi krema, lor, bifidum bakterileri ve diğer probiyotik mikroorganizmaları içeren ürünler dahil, hariç olmak üzere	0.1 - 9.9	2.8 (yüzde 4'ün üzerinde yağ kütle oranına sahip süt için - 2.6)	en az 7.8	Laktik asit mikroorganizmaları - en az $1 \times 10^7$ CFU***/cm <sup>3</sup> (g) Yoğurt, bifidum bakterileri ve/veya diğer probiyotik mikroorganizmalar dahil, biofidum bakterileri ve diğer probiyotik mikroorganizmalarla zenginleştirilmiş ürünler için en az $1 \times 10^6$ CFU/cm <sup>3</sup> (g) **. Raf ömrünün sonu itibarıyle mayalar, en az: Ayran, kefir için - $1 \times 10^4$ CFU/cm <sup>3</sup> (g), kırmızı için - $1 \times 10^5$ CFU/cm <sup>3</sup> (g)
Yoğurt	0.1 -10	3.2****	en az 9.5****	
Ekşi krema ve ekşi krema esaslı ürünler	10 - 58	1.2	3.6	Ekşi krema için laktik asit mikroorganizmaları - en az $1 \times 10^7$ CFU/cm <sup>3</sup> (g)
Lor (ultrafiltrasyon, ayırma ve taneli lor kullanımıyla üretilen lor hariç)	0.1 -35	12	13.5	Lor için laktik asit mikroorganizmaları - en az $1 \times 10^6$ CFU/cm <sup>3</sup> (g)
		%18 üzerindeki yağ kütle oranına sahip lor için - 8	%18 üzerindeki yağ kütle oranına sahip lor için - 10	

		Kütle oranı aralığı %			
Süt işleme ürününün adı	Yağ	protein, en az (süt bileşimi ürünleri için - süt bazında)	MSNF*, en az (süt bileşimi ürünleri için - süt bazında)	Laktik asit mikroorganizmaları, probiyotik mikroorganizmalar, mayalar	
1	2	3	4	5	
Ultrafiltrasyon ve ayırma yapılarak üretilen lor	0.1 - 25	7	10	Lor başlatıcıları için tipik mikroflora; yabancı mikroorganizma hücrelerinin yokluğu	
Taneli Lor	en fazla 25	8	-	Lor başlatıcıları için tipik mikroflora; yabancı mikroorganizma hücreleri yokluğu	
Lor kütlesi	en az 0.1	6	-	Lor başlatıcıları için tipik mikroflora; yabancı mikroorganizma hücrelerinin yokluğu	
Lor ürünleri*****	0.1 - 35	-	-	Lor başlatıcıları için tipik mikroflora; yabancı mikroorganizma hücrelerinin yokluğu (ısıl işlem görmüş olanlar hariç)	
Sterilize süt, yoğunlaştırılmış (konsantre)	0.2 - 16	6	11.5	-	
Yöğunlaştırılmış şekerli süt	0.2 - 16	5	12	-	
Yöğunlaştırılmış şekerli krema	19.0 - 20.0	6	18	-	

Süt işleme ürününün adı	Yağ	Kütle oranı aralığı %			Laktik asit mikroorganizmaları, probiyotik mikroorganizmalar, mayalar
		protein, en az (süt bileşimi ürünler için - süt bazında)	MSNF*, en az (süt bileşimi ürünler için - süt bazında)		
1	2	3	4	5	
Kuru (toz) süt	0.1 – 41.9	18	53.1	-	
Kuru (toz) krema	42 - 74	7 - 18	21 - 55	-	
Yüksek yağlı krema	75 - 80	5	15	-	
Kuru süt altı suyu	en çok 2	en az 10	en az 92	-	

\*MSNF - yağısız süt katı maddeleri

\*\*Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenliğine İlişkin" Gümruk Birliği Teknik Yönetmeliği'nin (TR TS 033/2013) 2 ve 11. Ekleri uyarınca - okul öncesi ve okul çağındaki çocukların yanı sıra yenidoğanların beslenmesine yönelik fermente süt ürünler için.

\*\*\* CFU - Koloni oluşturan birimler

\*\*\*\*Süt bileşimi ürünler için protein kütle oranı, % - en az 2.8.

\*\*\*\*\* Süt bileşimi ürünler için MSNF kütle oranı, % - en az 8.5.

\*\*\*\*\* Lor ürünlerinin tanımlanma göstergeleri düzenleyici veya teknik dokümanlarda veya işletmenin standartlarında düzenlenir.

Tablo 2

## İnek sütünden üretilen tereyağı ve tereyağı macunu

Tereyağı adı	Kütle oranı, %			Ürünün süt plazmasının titrasyon yapılabılır asitliği, °T	
	yağ	nem	tuz	tatlı krema tereyağı	ekşi krema tereyağı
1	2	3	4	5	6
Eritilmiş tereyağı	en az 99	en çok 1	-	-	-
Krema tereyağı, aşağıdakiler dahil:					
Tatlı krema ve ekşi krema tereyağı	-	-	-	en çok 30	40 - 65
Tuzsuz	50 ve üzeri	14 - 46	-	-	-
Tuzlu	50 ve üzeri	13 - 45	1	-	-
Bileşenli	50 - 69	16 - 45	-	-	-
Tereyağı macunu, tatlı krema ve ekşi krema:	-	-	-	en çok 33	40 - 65
Tuzsuz	39 - 49	56 - 47	-	-	-
Tuzlu	39 - 49	55 - 46	1	-	-
Bileşenli	39 - 49	40 - 55	-	-	-
Süt yağı	en az 99.8	en çok 0.2	-	-	-

Tablo 3

**Krema ve sebzeli sürülebilir karışım, eritilmiş krema ve sebzeli karışım**

Ürün adı	Toplam yağ kütle oranı, %	Yağ fazındaki süt yağı kütle orani, %	Üründen çıkarılan yağdaki linoeik asit kütle oranı, %	Üründen çıkarılan yağdaki oleik asit trans-izomerlerinin kütle oranı, metilelaidat olarak hesaplanmış, %	Yağ erime sıcaklığı °C, en çok
1	2	3	4	5	6
Krema ve sebzeli sürülebilir karışım	39-95	en az 50	10-35	8	36
eritilmiş krema ve sebzeli karışım	en az 99	en az 50	10-35	8	36

Tablo 4

**Peynir, peynir ürünü**

Ürün adı	Kütle oranı, %			
	nem	yağsız maddedeki nem	katı maddelerdeki yağ	tuz
1	2	3	4	5
Kuru peynir, peynir ürünü	2 - 10	15'in altında	1 – 40 aralık sınır değerleri de dahil	2 - 6
Çok sert peynir, peynir ürünü	30 - 35	51'in altında	1 - 60 ve üzeri	1 – 3 aralık sınır değerleri de dahil
Sert peynir, peynir ürünü	40 - 42	49 – 56 aralık sınır değerleri de dahil	1 - 60 ve üzeri	0,5 - 2,5 aralık sınır değerleri de dahil
Yarı sert peynir, peynir ürünü	36 - 55 aralık sınır değerleri de dahil	54 - 69 aralık sınır değerleri de dahil	1 - 60 ve üzeri	0,2 - 4 aralık sınır değerleri de dahil
Yumuşak peynir, peynir ürünü	55 - 80 üzeri	67 ve üzeri	1 - 60 ve üzeri	0 – 5 Salamura peynir için - 2 - 7 aralık sınır değerleri de dahil

Tablo 5

İşlenmiş peynir, işlenmiş peynir ürünü

Ürün adı	Kütle oranı, %			
	kuru katı maddelerdeki yağ	nem	Pişirme tozu (tatlı peynir hariç)	sukroz (tatlı peynir için)
1	2	3	4	5
İşlenmiş peynir (peynir ürünü), topak	65'e kadar olan aralık sınır değerleri de dahil	35 - 70 aralık sınır değerleri de dahil	0.2 - 4 aralık sınır değerleri de dahil	30'e kadar aralık sınır değerleri de dahil
İşlenmiş peynir (peynir ürünü), sürülebilir	20 - 70 aralık sınır değerleri de dahil	35 - 70 aralık sınır değerleri de dahil	0.2 - 4 aralık sınır değerleri de dahil	
İşlenmiş peynir (peynir ürünü), kuru	51'e kadar aralık sınır değerleri de dahil	3 - 7 aralık sınır değerleri de dahil	2 - 5 aralık sınır değerleri de dahil	

Tablo 6

## Dondurma

Tipleri	Kütle oranı, %		Kütle oranı, %, en az		Asitlik** °T, en fazla	Hacim artışı, %
	Süt yağı	MSNF*	Sukroz veya toplam şeker (laktoz hariç)	Kuru katı maddeler		
1	2	3	4	5	6	7
Plombir	En az 12	7 - 10	14	36	21	30 - 130
Krema	8 - 11.5	7 - 11	14	32	22	30 - 110
Süt	En çok 7.5	7 - 11.5	14.5	28	23	30 - 90
Ekşi süt	En çok 7.5	7 - 11.5	17	28	90	30 - 90
Süt yağı ikamesi ile birlikte	En çok 12***	7 - 11	14	29	22	30 - 110

Notlar: 1. Süt bileşimi ürünlerinin ve süt içeren ürünlerin tanımlanması için göstergeler ulusal standartlar, teknik dokümanlar veya işletmenin standartları ile tesis edilir.

2. Bu gösterge (MSNF kütle oranı, %) zorunlu olarak düzenlenen veya kontrol edilen bir parametre değildir ve imalatçının takdirine göre tesis edilir.

\*MSNF - Yağsız süt katı maddeleri.

\*\*Gıda ve tatlandırıcı bileşenleri olan dondurmanın asitliği ulusal standartlar, teknik dokümanlar veya işletmenin standartları ile tesis edilir.

\*\*\*Süt ve nebatı yağ karışımıları.

"Süt ve Süt Ürünlerinin  
Güvenilirliğine İlişkin" Gümrük  
Birliği Teknik Yönetmeliği EK 2  
(TR TS 033/2013)

Mandıra mutfaklarında üretilen ürünler de dahil olmak üzere, bebek gıdalarına yönelik süt esaslı ürünler, uyarlanmış veya kısmen uyarlanmış başlangıç veya devam sütlü bebek mamaları (toz mamalar dahil), toz asitli sütlü mamalar, bebeklerin ve yenidoğanların beslenmesine yönelik sütlü içecekler (icecekler) (toz içecekler dahil), kullanıma hazır sütlü tahillar ve süt tozlu tahillarda (ev koşullarında içme suyu ile hazır olacak şekilde yeniden yapılandırılmış) izin verilebilir mikroorganizma seviyeleri

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU** /cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ***	Escherich ia spp. **** E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler)* dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
		I. Uyarlanmış sütlü bebek mamaları						
1. Kuru hazır bebek mamaları ,	2x10 <sup>3</sup> (37-50 °C sıcaklıkta yeniden yapilandırılmış mamalar için)	1	10	100	10	100	Y - 10 M - 50	

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU** /cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ***	Escherich ia spp. **** E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler)* dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Asitsiz, asitli	3x10 <sup>3</sup> (veya 70 - 85 °C sıcaklıkta yeniden yapilandırılmış mamalar) Asitli mamalarda: Asidofilik mikroorganizmal ar -en az 1x10 <sup>7</sup> (üretimde kullanıldığından) bifidum bakterileri - en az 1x10 <sup>6</sup> (üretimde kullanıldıklarında ), Laktik asit mikroorganizmal arı - en az 1x10 <sup>7</sup> (kurutmadan sonra eklenerek), Laktik asit mikroorganizmal arı - en az 1x10 <sup>2</sup> (kurutmadan sonra eklenmeden)							

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformla) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler)* dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2. Aseptik dolgulu, ultra- pastörizasyon ile üretilmiş sıvı sütlü bebek mamaları								Endüstriyel Sterillik gerekleri a) 3 - 5 gün boyunca 37°C sıcaklıkta termostatik tutulmasından sonra görünür kusurların veya bozulma belirtilerinin olmaması (ambalaj buruşması, görünüm değişiklikleri, vb.), tat veya yapı değişiklikleri olmaması; mikroskop lamında - bakteriyal hücrelerin olmaması

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformla) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler)* dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
								b) termostatik tutulmasından sonra aşağıdaki değişikliklere izin verilir.  titrasyon uygulanabilir asitlik - en çok 2°T  QMAFAn M – en çok 10 CFU/cm <sup>3</sup> (g)

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformla) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler)* dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3. Aseptik dolgulu sıvı asitli sütlü bebek mamaları, asidofilik mikroorganizmal ar veya bifidum bakteriler kullanılanlar dahil	Laktik asit mikroorganizma ları - en az $1 \times 10^7$ , asidofilik mikroorganizma lar - en az $1 \times 10^7$ (üretimde kullanıldığından), bifidum bakteriler - en az $1 \times 10^6$ (üretimde kullanıldığından)	3	10	50	10	-	Y - 10 M - 10	



Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm3 (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformla) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler)* dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
III. Sterilize süt ve krema								
7. Süt ve krema, sterilize, ultra- sterilize, ultra- aseptik dolgulu ultra-pastörize edilmiş, zenginleştirilmiş süt dahil								Endüstriyel sterillik gerekleri  a) 3 - 5 gün boyunca 37°C sıcaklıkta termostatik tutulmasından sonra görünür kusurların veya bozulma belirtilerinin olmaması (ambalaj buruşması, görünüm değişiklikler, vb.), tat veya yapı değişiklikleri olmaması;

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformla) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler)* dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
								b) termostatik tutulmadan sonra aşağıdakilere izin verilir:  titrasyon yapılabilir asitlikteki değişiklikler – en fazla 2°C;  QMAFAn M - en çok 10 CFU/cm <sup>3</sup> (g) c) mikroskop lamı - mikrobiyal hücrelerin olmaması

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformla) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler)* dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8. Sterilize süt, krema, mandıra mutfaklarında aseptik olmayan dolgu ile üretilmiş	1x10 <sup>2</sup>	10	10	100	10	-	-	
IV. Fermente süt ürünleri								
9. Sıvı fermente süt ürünleri, asidofilik mikroorganizmal arı veya bifidum bakterileri kullanılanlar dahil	Laktik asit mikroorganizma lar - en az 1x10 <sup>7</sup> , asidofilik mikroorganizma lar - 1x10 <sup>7</sup> (üretimde kullanıldığındá, bifidum bakteriler - en az 1x10 <sup>6</sup> (üretimde kullanıldığındá)	3	10	50	10	-	Y – 10 M – 10 Kefir için Y- 1x10 <sup>4</sup>	

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformla) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler) * dahil ***	Staphylococcus spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
10. Fermente süt ürünleri, mandıra mutfaklarında aseptik olmayan dolgu ile üretilmiş	asidofilik mikroorganizmlar - $1 \times 10^7$ (ürtimde kullanıldığından, bifidum bakteriler - en az $1 \times 10^6$ (ürtimde kullanıldığından)	3	10	50	10	-	-	
V. Lor, lor ürünleri								
11. Lor, lor ürünleri	lor başlatıcıları için tipik mikroflora, yabancı mikrobiyal hücrelerin yokluğu	0.3	1	50	1	-	Y-10 M-10	

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformla) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler) * dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
12. Lor, lor ürünleri Asidofilik macun, düşük- laktoz mandıra mutfaklarında üretilen protein macun	lor başlatıcıları için tipik mikroflora, yabancı mikrobiyal hücrelerin yokluğu	0.3	-	50	1	-	-	
13. Mandıra mutfaklarında üretilen kalsiyum eklenmiş lor	100	1	-	50	1	-	-	

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformla) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler) * dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
VI. Bebek gıdalarına yönelik kuru (toz) süt								
14. Bebek gıdalarına yönelik kuru süt	$2.5 \times 10^4$	1		25	1	-	Y- 50 M- 100	
15. Bebek gıdalarına yönelik hazır kuru süt	$2 \times 10^3$ (37 - 50 °C'de yeniden yapilandırılmış mamalar için), $3 \times 10^3$ (70 - 85 °C'de yeniden yapilandırılmış mamalar için)	1	10	100	10	100	Y- 10 M- 50	
16. Isıl işlem gerekiren bebek gıdaları için kuru süt	$2.5 \times 10^4$	1	-	50	1	200	Y- 50 M- 100	

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler) * dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

VII. Pastörize süt

17. Pastörize süt, raf ömrü 72 saat üzerinde olanlar dahil	1.5x10 <sup>4</sup>	0.1	1	50	1	25	-	
---	---------------------	-----	---	----	---	----	---	--

VIII. 6 aylık ila 3 yaş arası çocuklara yönelik kuru (toz) ve sıvı sütlü içecekler

18. 6 aylık ila 3 yaş arası çocuklara yönelik sıvı sütlü icicekler	1.5x10 <sup>4</sup>	0.1	1	50	1	-	Y- 50 M- 50	
--	---------------------	-----	---	----	---	---	----------------------	--

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformalar) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler) * dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

IX. Devam sütlü bebek mamaları

19. Devam sütlü bebek mamaları, hazırlanması kolay (hazır)	$2 \times 10^3$ (37 - 50 °C'de yeniden yapilandırılmış mamalar için) $3 \times 10^3$ (37 - 50 °C'de yeniden yapilandırılmış mamalar için)	1	10	100	10	100	Y- 50 M- 50	
20. Yeniden yapıllandırma sonrası ısıl işlem gerekiren devam sütlü bebek mamaları	$2.5 \times 10^4$	1	-	50	1	-	Y- 50 M- 100	

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler) * dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
X. Kuru (toz) sütlü tahıllar								
21. Kuru (toz) sütlü tahıllar hazırlanması kolay (hazır)	$1 \times 10^4$	1	-	50	1	$2 \times 10^2$	Y- 50 M- 100	
22. Kuru (toz) sütlü tahıllar kaynatma gerektiren	$5 \times 10^4$	0,1	-	50	-	-	Y- 100 M- 200	

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler) * dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

XI. Kullanıma hazır sütlü tahıllar

23. Kullanıma hazır sütlü tahıllar, sterilize edilmiş								Endüstriyel sterillik gerekleri, a) 3 - 5 gün boyunca 37 °C sıcaklıkta termostatik tutulum sonrasında, görünür kusurların veya bozulma indislerinin yokluğu (ambalaj buruşması, görünüm değişikliği, vb.), tat veya yapı değişikliğinin yokluğu;
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler) * dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
								b) termostatik tutulmadan sonra aşağıdaki değişikliklere izin verilir: titrasyon yapılabilir süt plazması asitliği en fazla 2°C  QMAFAn M - en çok 10 CFU/cm <sup>3</sup> (g)

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler) * dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
24. Mandıra mutfaklarında üretilmiş kullanıma hazır sütlü tahıllar	1x10 <sup>3</sup>	1	—	50	1	—	—	
XIII. Düşük laktوزlu ve laktosuz ürünler								
25. Düşük laktozlu ürünler *****	2x10 <sup>3</sup>	1	—	100	10	100	Y – 50 M – 100	
26. <sup>1</sup> laktosuz ürünler ****	2x10 <sup>3</sup>	1	10	100	10	100	Y – 50 M – 10	

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM*, CFU** /cm <sup>3</sup> (g),	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				B. cereus bakterileri CFU**/cm <sup>3</sup> (g), en çok	Mayalar (Y), küfler (M), CFU / cm <sup>3</sup> (g), en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ***	Escherich ia spp. E. coli****	Patojenik, salmonella ve listeria spp. L. monocytogenes (monositojenler) * dahil ***	Staphylococc us spp. S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
XIV. Kuru yüksek proteinli süt ürünlerleri								
27. Kuru yüksek proteinli süt ürünleri	2,5x10 <sup>4</sup>	0,3	–	50	1	–	Y – 50 M – 100	
XV. Kuru süt esaslı ürünler								
28. Kuru süt esaslı ürünler	–	0,3	–	50	1	–	Y – 50 M – 100	

\*QMAFAnM - Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerob mikroorganizmaların miktarı.

\*\*CFU - Koloni oluşturan birimler

\*\*\*Koliformlar - Escherichia coli grubu bakteriler

\*\*\*\*Kuru uyarlanmış sütlü bebek mamaları için - doğumdan sonraki günlerden 6 aylığa kadar ve 0 ila 12 aylık çocukların beslenmesine yönelik mamalar için - E.coli ve salmonella da dahil patojenik mikroorganizmalar için kontrol edildiğinde ve normatif ürün kütlesinde E. coli veya salmonella ile ilgili olmayan Enterobakter bakterileri bulunduğuanda, 300 gram içinde E.sakazakii patojenik mikroorganizmasının yokluğu kontrol edilir.

Kuru sütlü hazır tahıllar için - 6 aylıktan küçük çocukların beslenmesine yönelik tahıllar salmonella da dahil patojenik mikroorganizmalar için kontrol edilir ve normatif ürün kütlesinde Salmonella ile ilgili olmayan Enterobakter bakterileri bulunduğuanda, 300 gram içinde E.sakazakii patojenik mikroorganizmasının yokluğu kontrol edilir.

Kuru yüksek proteinli süt ürünleri için - 6 aylıktan küçük çocuklara yönelik ürünün normatif kütlesinde salmonella ve salmonella ile ilgili olmayan Enterobakter bakterileri bulunduğuanda, 300 gram içinde E.sakazakii patojenik mikroorganizmasının yokluğu kontrol edilir.

Süt esaslı bebek mamaları için - yeniden yapılandırılmış, pastörize, mandıra mutfaklarında üretilmiş, 6 aylıktan küçük çocuklara yönelik; E.coli ve salmonella da dahil patojenik mikroorganizmalar için kontrol edildiğinde ve normatif ürün kütlesinde E. coli veya salmonella ile ilgili olmayan Enterobakter bakterileri bulunduğuanda, 300 gram içinde E.sakazakii patojenik mikroorganizmasının yokluğu kontrol edilir.

Kuru süt esaslı bebek gıda ürünlerini üretildiğinde (mamalar, içecekler, kuru süt) ve normatif ürün kütlesinde stafilocoklar bulunduğuanda, stafilocok enterotoksinlerinin yokluğu kontrol edilir (her biri 25 gr ağırlığında olan 5 numunede izin verilmez).

\*\*\*\*\*15 Haziran 2012 tarihli ve 34 sayılı Avrasya Ekonomik Komisyonu Konsey Kararı ile kabul edilen, "Tedavi Amaçlı ve Önleyici Diyet Gıdalar Dahil, Belirli Özelleştirilmiş Gıda Ürünleri Tiplerinin Güvenliğine İlişkin" Teknik Yönetmelik'in (TR TS 027/2012) göstergeleri ile detaylandırılmış.

**Süt işleme ürünlerinin tanımlanması için organoleptik göstergeler**

Süt ürünleri	Süt işleme ürünlerinin tanımlanması için organoleptik göstergeler				
	görünüm	doku	tat ve koku	renk	
1	2	3	4	5	
Sıvı süt	Şeffaf olmayan sıvı	Sıvı homojen, yapışkan olmayan	Tipik süt, hafif kaynatma tadı. Tatlımsı tada izin verilir	Beyaz, yağsız süt için - mavimsi renge izin verilir, sterilize süt için - açık krem renge izin verilir, zenginleştirilmiş süt için - zenginleştirme için kullanılan bileşenlerin rengine bağlı	
Sıvı krema	Homojen şeffaf olmayan sıvı	Homojen orta akışkan	Tipik krema, hafif kaynatma tadı mevcut. Tatlımsı ve tuzlu tada izin verilir	Krem tonlara sahip beyaz, kütle boyunca eşit dağılımlı, açık krem renk; sterilize krema için - açık krem tek renk; varenets için - beyaz ile açık krem rengi arasında	
Ryazhenka, varenets	Gaz üretimi olmaksızın bozulmuş veya bozulmamış pihti bulunan homojen sıvı		Saf ekşi süt, güçlü pastörizasyon tadı		

Süt ürünlerı	Süt işleme ürünlerinin tanımlanması için organoleptik göstergeler			
	görünüm	doku	tat ve koku	renk
1	2	3	4	5
Asidofilin	Homojen yapışkan sıvı		Saf ekşi süt, hafif keskin tat	Süt beyaz, eşit dağılımlı
Kefir, sıvı fermenteli süt ürünleri	Bozulmuş veya bozulmamış pihti bulunan homojen sıvı Maya kullanılarak üretilen ürünler için gaz oluşumuna izin verilir Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - kendi yapısı ile birlikte.		Saf ekşi süt, orta keskin tat veya eklenen bileşenlere bağlı tat ve koku. Maya kullanılarak üretilen ürünler için - maya aromasına izin verilir	Eşit dağılımlı süt beyaz veya eklenen bileşenlerin rengine göre belirlenir.
Yoğurt	Homojen orta akışkan sıvı. Kıvam artırıcı eklendiğinde - jöle veya krema kıvamında. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - kendi yapısı ile birlikte.		Ekşi süt. Şeker veya tatlandırıcılar eklendiğinde -orta tatlı tat. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - eklenen bileşenlere göre belirlenir.	Eşit dağılımlı süt beyaz veya eklenen bileşenlerin rengine göre belirlenir.
Lorlar, lor kütlesi, lor ürünleri	Somut süt proteini parçacıkları ile veya bu parçacıklar olmaksızın, yumuşak veya taneli. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - kendi yapısı ile birlikte.		Saf ekşi süt, kuru süt aromasına izin verilir. Şeker veya tatlandırıcılar eklendiğinde -orta tatlı. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - eklenen bileşenlere göre belirlenir.	Beyaz veya krem rengine doğru eşit dağılımlı ya da eklenen bileşenlerin rengine göre belirlenir.
Ekşi krema	Parlak yüzeyli homojen kütle		Saf ekşi süt. Eritilmiş tereyağı aromasına izin verilir.	Krem rengine doğru beyaz, eşit dağılımlı

Süt ürünlerleri	Süt işleme ürünlerinin tanımlanması için organoleptik göstergeler				
	görünüm	doku	tat ve koku	renk	
	1 2	3	4	5	
Dondurma	Tek katmanlı veya çift katmanlı buz kısımları çeşitli biçimlerde, tamamen veya kısmen kaplanmış (çikolata ile) veya kaplanmamış (çikolata ile)	Yoğun, homojen, Somut yağ tanecikleri olmayan, kıvam artırıcı ve emülgatör, protein ve laktوز parçacıkları, buz kristalleri. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - Kendi yapısı ile birlikte. Kaplamalı dondurmadada kaplama (çikolata) yapısı homojendir, somut şeker, kakao ürünleri, kuru süt ürünleri parçacıkları bulunmaz, kullanıldığından kuru yemiş parçacıkları, gofret kırıntıları ve diğer bileşenler bulunur.	Saf tat, dondurma tipinin özellikleri	Dondurma tipinin özellikleri, eşit dağılımlı tek tabakalı dondurma kütlesi veya çok tabakalı dondurmanın her bir tabakası. Kaplanmış dondurma için - kaplama rengi kaplama tipi özelliği.	
Eritilmiş tereyağı	Taneli veya yoğun, eritildiğinde - berrak, tortusuz		yabancı aroma veya koku taşımayan erimiş süt yağıının tadı ve kokusu	açık sarı ile sarı arasında, eşit dağılımlı	
Süt yağı	Homojen, yoğun, eritildiğinde - berrak, tortusuz		Saf, nötr, süt yağı özelliği	Beyaz ile sarı arasında, kütle boyunca homojen	
Süt tereyağı, Süt tereyağı,	Yoğun, homojen, plastik, kesilmiş yüzey parlak, . Hafif parlak veya hafif mat yüzey, küçük su damlacıkları mevcut, yeterince yoğun ve plastik olmayan yüzey, hafif uylanmaya izin verilir. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - Kendi yapısı ile birlikte.		Tatlı krema tereyağı ve tatlı krema tereyağı macunu - belirgin krema tadı ve pastörizasyon aroması, yabancı aroma ve koku yok.	Açık sarı ile sarı arası, homojen, eşit dağılımlı. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - eklenen bileşenlerin rengine göre belirlenir.	

Süt ürünleri	Süt işleme ürünlerinin tanımlanması için organoleptik göstergeler				
	görünüm	doku	tat ve koku	renk	
1	2	3	4	5	
			Ekşi krema tereyağı ve ekşi krema tereyağı macunu - belirgin ekşi krema aromalı krema tadı, yabancı aroma ve koku yok. Peynir tereyağı ve tereyağı macunu için peynir altı suyu aromasına izin verilir. Tüm tereyağı ve tereyağı macunu tipleri için, hafif otlu aromaya ve (veya) krema, pastörizasyon, fazla pastörizasyon ve erimiş tereyağı, ekşi kremanın yeterince belirgin olmayan aromalarına izin verilir. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - eklenen bileşenlere göre belirlenir.		
Peynir, peynir ürünü kuru, işlenmiş olanlar dahil	Ambalaj şekli	Toz veya sert, kırılgan veya diğer. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - Kendi yapısı ile birlikte.	Peynir, belirli bir peynir adının koku ve aroma özelliği. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - eklenen bileşenlere göre belirlenir.	Beyaz ile sarı arasında. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - eklenen bileşenlerin rengine göre belirlenir.	
Peynir, peynir ürünü çok sert	Çeşitli şekillerde	Kırılgan, taneli veya diğer. Örüntüsüz veya çeşitli şekil ve konumlarda deliklere sahip. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - Kendi yapısı ile birlikte.	Peynir, tatlımsı baharatlı, belirli bir peynir adının çeşitli aşamalardaki özelliğinin vurgulanması.	Açık sarı ile sarı arasında. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - eklenen bileşenlerin rengine göre belirlenir.	

Süt ürünleri	Süt işleme ürünlerinin tanımlanması için organoleptik göstergeler				
	görünüm	doku	tat ve koku	renk	
	1 2	3 4	5		
Peynir, peynir ürünü sert	Çubuk, silindir veya başka bir ihtiyacı şekil	Homojen, yoğun, kırılgan veya diğer. Büyük, orta, küçük delikli veya deliksiz. Gıda aroması bileşenleri eklendiğinde - kendi yapısı ile birlikte.	Peynir, tatlımsı baharatlı, belirli bir peynir adının çeşitli aşamalardaki özelliğinin vurgulanması. Gıda bileşenleri aroması eklendiğinde – eklenen bileşenlerin ile belirlenir.	Açık sarı ile sarı arasında, eşit dağılımlı. Gıda aroması bileşenleri eklendiğinde - eklenen bileşenlerin rengi ile belirlenir.	
Peynir, peynir ürünü orta sert	Çubuk şeklinde, yüksek veya alçak silindir, elips veya başka bir ihtiyacı şekil	Homojen, elastik, plastik. Çeşitli şekillerde büyük, orta, küçük delikler ve deliksizler. Gıda aroması bileşenleri eklendiğinde - kendi yapısı ile birlikte.	Yüksek ikinci ısıtma sıcaklığı olan peynir için - peynir, tatlımsı, baharatlı, belirli bir peynir adının çeşitli aşamalardaki özelliğinin vurgulanması, orta ve düşük ikinci ısıtma sıcaklığı olan peynir için - peynir, hafif ekşi, hafif baharatlı, keskin, belirli bir peynir adının çeşitli aşamalardaki özelliğinin vurgulanması. Küf veya civik kullanıldığında - küf veya civik florasının tipine göre belirlenir. Gıda bileşenleri eklendiğinde - eklenen bileşenlere göre belirlenir.	Beyaz ile açık sarı arasında, eşit dağılımlı, mermer görünümlü veya diğer. Küflü peynirde eklenen küf serileri yüzeyi küflü peynirde - küfun varlığı. Gıda aroması bileşenleri eklendiğinde - eklenen bileşenlerin rengi ile belirlenir.	

Süt ürünleri	Süt işleme ürünlerinin tanımlanması için organoleptik göstergeler				
	görünüm	doku	tat ve koku	renk	
1	2	3	4	5	
Peynir, peynir ürünü yumuşak	Alçak silindir şeklinde veya başka bir ihtiyacı şeklinde	Yumuşak plastik, yoğun, hafif elastikten hassasa, yayılanдан yağlıya kadar. Hafif kırılgan, kolay ufanabilir olmasına izin verilir. Örüntüsüz. Az sayıdaki düzensiz şekilli delik ve boşluklara izin verilir. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - Kendi yapısı ile birlikte.	Ekşi süt veya belirli bir peynir adının peynir özelliği. Küf veya civik kullanıldığında - eklenen küf serileri, küf veya civik florاسının tipine göre belirlenir. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - eklenen bileşenlere göre belirlenir.	Beyaz ile sarı arasında. Küflü peynirde - Yüzeyi küflü peynirde - küfün varlığı. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - eklenen bileşenlerin rengine göre belirlenir.	
Peynir, peynir ürünü işlenmiş dilim	Ambalaj şekli	Yoğun, hafif elastikten plastiğe, kütle boyunca homojen, kesim sonrası şeklini koruma. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - kendi yapısı ile birlikte.	Saf, belirli bir peynir adının özelliği. Tütsülenmiş peynir için - tütsü aromalı. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - eklenen bileşenlere göre belirlenir.	Beyaz ile yoğun sarı arasında, eşit dağılımlı. Tütsülenmiş peynirde - açık sarı ile sarı arasında; tatlı peynirde - beyaz ile kahverengi arasında. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde – eklenen bileşenlerin rengine göre belirlenir.	
Peynir, peynir ürünü işlenmiş macun	Ambalaj şekli	Yumuşak plastikten hassasa, yayılan, krema gibi, kütle boyunca homojen. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - kendi yapısı ile birlikte.	Saf, belirli bir peynir adının özelliği. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde - eklenen bileşenlere göre belirlenir.	Beyaz ile yoğun sarı arasında, eşit dağılımlı. tatlı peynirde - beyaz ile kahverengi arasında. Gıda aroma bileşenleri eklendiğinde – eklenen bileşenlerin rengine göre belirlenir.	

Süt ürünleri	Süt işleme ürünlerinin tanımlanması için organoleptik göstergeler				
	görünüm	doku	tat ve koku	renk	
1	2	3	4	5	
Kuru süt	Homojen toz	Kuru ince toz	Saf, taze pastörize süt özelliği		Açık krem rengi içeren beyaz
Kuru krema	Homojen toz	Kuru ince toz	Saf, pastörize krema özelliği		Açık krem rengi içeren beyaz
Konsantre süt, krema	Homojen sıvı	Homojen, orta akışkan sıvı	Tatlı-tuzlu tat pişmiş süt özelliği		Açık krem
Yoğunlaştırılmış süt, şekerli krema	Koyu homojen kütle	Homojen, kütle boyunca koyu, somut süt şekeri kristalleri yok. Saklama sırasında konteynır dibinde unsu yapıya ve hafif laktoz pihtısına izin verilir	Saf, tatlı, belirgin pastörize süt tadı. Ek ısıl işleme tabi tutulmuş şekerli yoğunlaştırılmış süt için - karamel aroması. Hafif otsu aromaya izin verilir	Krem renk tonu içeren beyaz, eşit dağılımlı. Isıl işlem ve kahve ve kakao ile üretimde - kahverengi	
Peynir altı suyu	Şeffaf veya yarı şeffaf sıvı	Sıvı, homojen	Peynir altı suyu özelliği, lor altı suyu için - hafif ekşi tat, peynir altı suyu için - tatlımsı veya tuzlu tat	Soluk yeşil ile açık sarı arasında	
Kuru süt altı tozu	Tek veya toplanmış kuru peynir altı suyu parçacıklarından oluşan ince toz veya toz	Hafif mekanik eylemde çok az sayıda topağın parçalanmasına izin verilir	Süt altı suyu tozu özelliği, tatlımsı, tuzlu, hafif ekşi tat	Beyaz ile sarı arasında, kütle boyunca homojen	
Yayıkaltı suyu	Pihti veya topak içermeyen şeffaf olmayan sıvı	Sıvı, homojen	Yayık altı suyu özelliği, tatlı krema tereyağının yayık altı suyu için - süt tadı, ekşi krema tereyağının yayık altı suyu için - ekşi krema tadı. Pastörizasyon aromasına veya hafif otsu aromaya izin verilir Kokusuz, nötr tat	Beyaz ile açık sarı arasında	

Süt ürünleri	Süt işleme ürünlerinin tanımlanması için organoleptik göstergeler			
	görünüm	doku	tat ve koku	renk
1	2	3	4	5
Kazein	Homojen toz veya kristal madde	Kuru veya toz yoğun veya delikli her şekilde tanecik		Beyaz ile açık krem arasında
Laktuloz	Kristal madde	Heterojen şekilli ince kristaller	Kokusuz, tatlı tat	Beyaz
Laktuloz konsantresi	Homojen koyu sıvı	Homojen, yoğun	Tatlı ile tatlı-ekşi arasında tat.	Açık sarı ile koyu sarı arasında
Sürülebilir krema-sebze karışımı	Mat veya hafif parlak yüzey, kuru görünüm	Plastik homojen, yoğun veya yumuşak	Karamelizeasyon aroması ve kokusuna izin verilir Krema, tatlı krema veya ekşi krema tadı	Beyaz ile açık sarı arasında, homojen
Eritilmiş krema-sebze karışımı	Tanecikli veya homojen (yoğun veya yumuşak)		Erimiş süt yağı tadı ve kokusu	Açık sarı ile sarı arasında, homojen
Süt bileşimi ürünleri, süt içeren ürünler	Üretecinin sunduğu açıklamaya göre, eklenen gıda aroma bileşenlerine, kaplama veya diğer gıda ürünlerinin kullanımına göre belirlenen tat, renk ve (veya) kokuda			

"Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenilirliğine İlişkin"  
Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği  
EK 4  
(TR TS 033/2013)

**Süt ve süt ürünlerinde izin verilebilir potansiyel olarak tehlikeli madde seviyeleri**

Ürün, ürünler grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler	İzin verilebilir seviyeler, mg/kg (I), en çok
1	2	3
Çiğ süt, çiğ yağsız süt ve çiğ krema ve tüm süt ürünleri	antibiyotikler:	
	levomisetin (kloramfenikol)	İzin verilmez (0.01 altı) İzin verilmez (0.0003 altı) İzin verilmez (0.01 altı)
	Tetrasiklin grubu	İzin verilmez ( 0.2 altı)
	Streptomisin	İzin verilmez (0.004 altı)
	Penisilin	

"Levomisetin (kloramfenikol) seviyesi göstergesi 01.07.2015 tarihinden itibaren yürürlüğe girecektir

"Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenilirliğine İlişkin"  
 Gümüş Birliği Teknik Yönetmeliği  
 EK 5  
 (TR TS 033/2013)

**Çiğ süt, çiğ yağısız süt ve çiğ kremada mikroorganizmaların ve somatik hücrelerin izin verilebilir seviyeleri**

Ürün	QMAFAnM* CFU** / cm <sup>3</sup> (g), en çok***	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde		Somatik hücre sayısı 1 cm <sup>3</sup> de (g) en çok***
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ***	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	
1	2	3	4	5
Çiğ süt	5x10 <sup>5</sup>	-	25	7.5x10 <sup>5</sup>
Çiğ yağısız süt	5x10 <sup>5</sup>	-	25	-
Çiğ krema	5x10 <sup>5</sup>	-	25	-
Aşağıdakilerin üretimine yönelik çiğ süt:				
a) çocuk gıdaları;	3x10 <sup>5</sup>	-	25	5x10 <sup>5</sup>
6) peynir ve sterilize süt	5x10 <sup>5</sup>	-	25	5x10 <sup>5</sup>

\*QMAFAnM - Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerob mikroorganizmaların miktarı.

\*\*CFU - Koloni oluşturan birimler

\*\*\*Tesis edilen QMAFAnM ve somatik hücrelerin hesaplanan seviyeleri, 01.07.2017 tarihinden itibaren yürürlüğe girecektir (01.07.2017 tarihinden önce, Sıhhi ve Epidemolojik Kontrole (Denetime) Tabi Ürünlere Yönelik Birleşik Sıhhi ve Epidemiyolojik ve Higienik Gerekler ile tesis edilen normlar geçerli olacaktır).

\*\*\*\*Koliformalar - Escherichia coli grubu bakteriler

"Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenilirliğine İlişkin"  
Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği  
EK 6  
(TR TS 033/2013)

**Çiğ inek sütünün ve diğer çiftlik hayvanı türlerinden gelen çiğ sütün tanımlanması için göstergeler**

Tablo 1

**Çiğ inek sütünün tanımlanması için göstergeler**

Gösterge adı	Parametreler
1	2
Yağ kütle oranı, %	en az 2,8
Protein kütle oranı, %	en az 2,8
Yağsız süt katı maddeleri kütle oranı, %	en az 8,2
Yapı	Çökelme veya pulçuklar olmayan homojen sıvı. Dondurmaya izin verilmez
Tat ve koku	Tat ve koku saftır, taze süte özgü olmayan yabancı aroma veya kokular bulunmaz
Renk	Beyaz ile açık krem rengi arasında
Asitlik, °T	16 - 21
Yoğunluk (kg/ m <sup>3</sup> ), en az	1027 (20 °C sıcaklığında)

Gösterge adı	Parametreler
1	2
Donma derecesi, °C (tahrif şüphesi üzerine kullanılır), en çok	- 0.505
*Sütün ana fiziksel parametreleri aşağıdaki formül kullanılarak hesaplanır:  Yağsız süt katı maddeleri (NFMS) = 0.25xA + 0.225xF+ 0.5, burada:  A - yoğunluk, laktodensimetre; F - çiğ sütteki yağ kitle oranı, %.	

Tablo 2

Diğer çiftlik hayvanı türleri çiğ sütünün tanımlanması için göstergeler

Hayvan türleri	Süt bileşenleri içeriği, %			20°C sıcaklığındaki yoğunluk, en az	Asitlik, °T, en az
	Yağ, en az	Protein, en az	Kuru katı maddeler, ortalama		
1	2	3	4	5	6
Dişi keçi	2.8	2.8	13.4	1027 - 1030	14 - 20
Dişi koyun	6.2	5.1	18.5	1034	25
Kısrak	1.8	2.1	10.7	1032	6.5
Dişi deve	3	3.8	15	1032	17.5

Hayvan türleri	Süt bileşenleri içeriği, %			20°C sıcaklığındaki yoğunluk, en az	Asitlik, °T, en az
	Yağ, en az	Protein, en az	Kuru katı maddeler, ortalama		
1	2	3	4	5	6
Sığır ineği	7.5	4.2	17.5	1029	17
Dişi eşek	1.2	1.7	9.9	1011	6

\*Aynı sağım işlemlerinden alınan sütün tanımlama göstergelerinin değerleri geniş aralıklarda çeşitlilik gösterebilir.

"Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenilirliğine İlişkin"  
Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği  
EK 7  
(TR TS 033/2013)

**İnek sütünden çiğ kremanın tanımlanması için göstergeler**

Gösterge adı	Parametreler
1	2
Yağ kütle oranı, %, en az	10
Asitlik, °T	14 - 19
Yapı	Eşit dağılımlı homojen Tek yağı toplarına izin verilir
Tat ve koku	Güçlü tat ve koku - kremamsı, saf, tatlımsı
Renk	Beyaz, krem rengi içeren, eşit dağılımlı



"Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenilirliğine İlişkin"  
 Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği  
 EK 8  
 (TR TS 033/2013)

**Dolaşma sokulduklarında süt işleme ürünlerinde izin verilebilir mikroorganizma seviyeleri**

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) **  *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
I. Sıvı süt, sıvı krema, sütlü içecek, süt altı suyu, yayıkaltı suyu, bunlar bazında ısıl işlem görmüş ürünler							
1.Sıvı süt, sütlü içecek, tüketici paketinde, vitaminlerle zenginleştirilmiş, makro ve işaret elementler, laktوز, prebiyotikler:							
a) pastörize	1x10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	-	
b) sterilize	-	-	-	-	-	-	Endüstriyel sterillik

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
c) ultra pastörize (aseptik dolgulu)	-	-	-	-	-	-	<p>gerekleri:</p> <p>a) 3-5 gün boyunca 37 °C sıcaklıkta termostatik tutulmadan sonra görünür kusurlar veya bozulma belirtilerinin olmaması (ambalaj buruşması, görünüm değişiklikleri, etc.), tat ve koku değişikliklerinin olmaması</p> <p>b) termostatik tutulmadan sonra aşağıdaki değişiklikler e izin verilir:</p>

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde					Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler			
1	2	3	4	5	6	7	8	
								titrasyon yapılabilir asitlik - en fazla 2°T;
								QMAFAnM - en çok 10 CFU/cm <sup>3</sup> (g)
d) ultra pastörize (aseptik dolgusuz)	100	10	100	10	25	-		
e) pişmiş	$2.5 \times 10^3$	0.1	25	-	25	-		
2. Yayık ve tankerlerdeki sıvı süt, sütlü içecekler	$2 \times 10^5$	0.01	25	0.1	25	-		
2. Yayık ve tankerlerdeki sıvı süt, sütlü içecekler	$2 \times 10^5$	0.01	25	0.1	25	-		
3. Tüketiciler ambalajı, pastörize peynir altı suyu ve yayık ayrıntı	$1 \times 10^5$	0,01	25	1	25	-		

Ürün	QMAFAnM * CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono-sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
4. Tüketiciler ambalajlarındakiler de dahil, başta aşağıdakiler olmak üzere krema ve krema esaslı ürünler:							
a) pastörize	1x10 <sup>5</sup>	0.01	25	1	25	-	
b) sterilize							Endüstriyel sterillik gereklisi: a) 3 - 5 gün boyunca 37 °C sıcaklıkta termostatik tutulma sonrası, görünür kusurlar veya bozulma belirtilerinin olmaması (ambalaj buruşması, görünüm değişiklikleri, vb.), tat ve yapı değişiklikleri olmaması;

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
						b) termostatik tutulmadan sonra aşağıdaki değişikliklere izin verilir:  titrasyon yapılabılır asitlik - en fazla 2°T;  QMAFAnM - en çok 10 CFU/cm <sup>3</sup> (g)	
c) zenginleştirilmiş	1x10 <sup>5</sup>	0.01	25	1	25	-	
d) çırpmış	1x10 <sup>5</sup>	0.1	25	0.1	25	-	
5. Krema ve krema esaslı ürünler, yayık ve tankerlerde bulunanlar dahil	2x10 <sup>5</sup>	0.01	25	0.1	25	-	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
6. İçecekler, kokteyller, kiseller, jöle, soslar, kremalar, pudingler, muslar, macunlar süt esaslı üretilen sufle, krema yayıkaltı suyu, peynir altı suyu tozu - pastörize	1x10 <sup>5</sup>	0.1	25	1	25	-	
7. Raf ömrü 72 saatten fazla olmayan fermenti süt ürünleri ve bu ürünler bazındaki ürünler:							
a) bileşensiz	Laktik asit mikro organizmalar I - en az 1x10 <sup>7</sup>	0.01	25	1	-	-	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
b) bileşenli	Laktik asit mikro organizmalar  - en az $1 \times 10^7$	0.01	25	1	-	-	
8. Raf ömrü 72 saatten fazla olan fermente süt ürünleri ve bu ürünler bazındaki ürünler:							
a)bileşensiz	Laktik asit mikro organizmalar  - en az $1 \times 10^7$	0.1	25	1	-	Y- 50 **** M - 50	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
b) bileşenli	Laktik asit  mikro organizmalar I - en az 1x10 <sup>7</sup>	0.01	25	1	-	Y- 50 **** M - 50	
c) bifidum bakterileri ve diğer probiyotik mikroorganizmalar ile zenginleştirilmiş	bifidum bakterileri ve diğer probiyotik mikroorganiz malar - en az 1x10 <sup>6</sup> ile zenginleştiril miş	0,1	25	1	-	Y- 50 **** M - 50	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
9. Ekşi krema ve ekşi krema bazlı ürünler, bileşenleri olanlar dahil	Laktik asit mikro organizmalar - en az $1 \times 10^7$	0.001 (olgunlaşdırıldıktan sonra ıslık işlem görmüş ekşi krema ürünleri - 0.1 g/ cm <sup>3</sup> )	25	1	-	Raf ömrü 72 saatin üzerindeki ürünler için Y - 50 M - 50	
10. Isıl işlem görmüş kültürlenmiş ürünler ve süt bileşeni ürünler:							
a) bileşensiz	-	1	25	1	25	Y - 50 M - 50	
b) bileşenli	-	1	25	1	25	Y - 50 M - 50	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
11. Bileşensiz lor (ultra-filtrasyon, ayırma kullanılarak üretilen lor ve taneli lor hariç):							
a) raf ömrü 72 saatten fazla olmayan	laktik asit mikroorganiz maları - en az $1 \times 10^6$	0.001	25	0.1	-	-	
b) raf ömrü 72 saatten fazla olan	$1 \times 10^6$	0.01	25	0.1	-	Y - 100 M - 50	
c) dondurulmuş	Lor başlatıcısı için tipik mikroflora, yabancı mikrobiyal hücreler olmaması	0.01	25	0.1	Y - 100	Y - 100 M - 50	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
12. Ultra-filtrasyon, ayırma kullanılarak üretilen lor:							
a) raf ömrü 72 saatten fazla olmayan	Lor başlatıcısı İçin tipik mikroflora, yabancı mikrobiyal hücreler olmaması	0.01	25	0.1	-	-	
b) raf ömrü 72 saatten fazla olan	Lor başlatıcısı İçin tipik mikroflora, yabancı mikrobiyal hücreler olmaması	0.01	25	0.1	-	Y - 50 M - 50	
13. Taneli Lor	Lor başlatıcısı İçin tipik mikroflora, yabancı mikrobiyal hücreler olmaması	0.01	25	0.1	-	Y - 100 M - 50	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
14. Bileşenli lor, lor kütlesi, lor peyniri kalıpları:							
a) raf ömrü 72 saatten fazla olmayan	Lor başlatıcısı İçin tipik mikroflora, yabancı mikrobiyal hücreler olmaması	0.001	25	0.1	-		
b) raf ömrü 72 saatten fazla olan	Lor başlatıcısı İçin tipik mikroflora, yabancı mikrobiyal hücreler olmaması	0.01	25	0.1	-	Y- 100 M - 50	
c) dondurulmuş	Lor başlatıcısı İçin tipik mikroflora, yabancı mikrobiyal hücreler olmaması	0.01	25	0.1	-	Y- 100 M - 50	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
15. Lor ürünler:	Lor başlatıcısı için tipik mikroflora, yabancı mikrobiyal hücreler olmaması						
a) raf ömrü 72 saatten fazla olmayan	Lor başlatıcısı için tipik mikroflora, yabancı mikrobiyal hücreler olmaması	0.01	25	0.1	-	-	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
b)raf ömrü 72 saatten fazla olan	Lor başlatıcısı İçin tipik mikroflora, yabancı mikrobiyal hücreler olmaması	0.01	25	0.1	-	Y- 100 M - 50	
c) dondurulmuş	-	0.01	25	0.1	-	Y- 100 M - 50	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
16. Isıl işlem görmüş lor ürünleri, bileşenli olanlar dahil	-	0.1	25	1	-	toplamda 50	
17. Süt albümini, süt albümini bazlı ürünler, kültürlenerek üretilenler haric	2x10 <sup>5</sup>	0.1	25	1	-	Y - 100 M - 50	
III. Süt, krema, yayıkaltı suyu, süt ürünleri, bu ürünler bazındaki süt bileşimi ürünleri, sterilize konsantre ve yoğunlaştırılmış, teneke kutulanmış süt ürünleri, teneke kutulanmış süt bileşimi ürünleri							
18. Sterilize yoğunlaştırılmış, konsantre süt; sterilize yoğunlaştırılmış krema; sterilize yoğunlaştırılmış süt ve süt bileşimi ürünleri						Endüstriyel sterillik gerekleri: a) 6 gün boyunca 37 °C sıcaklıkta termostatik tutulmadan sonra, görünür	

						<p>kusurlar veya bozulma belirtileri olmaması (ambalaj buruşması, görünüş değişiklikleri, vb.), tat ve yapı değişiklikleri olmaması;</p> <p>b) termostatik tutulumdan sonra titrasyon yapılabılır asitlik değişikliklerine izin verilmez.</p> <p>mikroskop lami üzerinde mikrobiyal hücreler bulunmamalıdır.</p> <p>c) çocuk gıdaları için ek gerek - aşılama yapıldığında, hiçbir mantar, maya veya laktik asit mikroorganizması bulunmaz</p>
--	--	--	--	--	--	--

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
19. Yayıklar ve tanklar da dahil, - nakliye konteynerlerinde bulunan yoğunlaştırılmış ve konsantre süt	2x10 <sup>5</sup>	0.01	25	0.1	25	-	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
20. Şekerli yoğunlaştırılmış süt, krema, tüketici paketinde:							
a) bileşensiz	$2 \times 10^4$	1	25	-	-	-	
b) bileşenli	$2 \times 10^4$	1	25	-	-	-	
21.Şekerli yoğunlaştırılmış süt, krema, taşıma konteynerinde	$4 \times 10^4$	1	25	-	-	-	
22.Şekerli veya şekersiz yoğunlaştırılmış yayıkaltı suyu, peynir altı suyu	$5 \times 10^4$	1	25	-	-	-	
23.Şekerli yoğunlaştırılmış süt ürünleri	$3.5 \times 10^4$	1	25	-	-	-	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
IV. Süt ürünleri, süt bileşimi ürünleri, kuru, süblime (süt, krema, fermentle süt ürünleri, içecekler, dondurma karışımıları, peynir altı suyu, yayıkaltı suyu, yağsız süt)							
24. Kuru (toz) inek südü							
a) kullanıma hazır	$5 \times 10^4$	0.1	25	1	-	-	
b) ticari işleme için	$1 \times 10^5$	0.1	25	1	-	-	
25.Kuru (toz) sütlü içecekler	$1 \times 10^5$	0.1	25	1	-	M-50	
26.Kuru (toz) krema ve kuru (toz) şekerli krema	$7 \times 10^4$	0.1	25	1	-	-	
27.Kuru (toz) peynir altı suyu	$1 \times 10^5$	0.1	25	1	25	Y-50 M-100	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
28.Kuru (toz) dondurma karışıntıları	5x10 <sup>4</sup>	0.1	25	1	25 (yumuşak dondurma için)	--	
29. Kuru (toz) fermente süt ürünleri	1x10 <sup>5</sup>	0.1	25	1	-	Y-50 M-100	
30.Yayık altı suyu, tam yağlı süt ikamesi (toz)	5x10 <sup>4</sup>	0.1	25	1	-	Y-50 M-100	
V. Süt proteinleri, kazein, süt şekeri, kazeinat, süt proteini hidrolizatı, toz konsantreleri							
31. Besinsel kazeinatlar	5x10 <sup>4</sup> (0.01 r'de sülfit azaltan klostridyaaya izin verilmez)	0.1	25	1	-	-	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
32. Peynir altı suyu konsantresi	5x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	-	
33. Besinsel kazein konsantresi	2,5x10 <sup>3</sup>	1	25	1	-	-	
34. Süt proteinini, besinsel kazeinler	1x10 <sup>4</sup> (0.01 r'de sülfit azaltan klostridyaya izin verilmez)	1	50	1	-	Y-10 M-50	
35. Süt şekeri, rafine	1x10 <sup>3</sup>	1	25	1	-	Y - 50 M - 100	
36. Besinsel süt şekeri (besinsel laktoz)	1x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Y - 50 M - 100	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
37. Laktuloz konsantresi	5x10 <sup>3</sup>	1	50	1	-	Y-50 M-100	
VI. Peynirler, peynir ürünleri: çok sert, sert, yarı sert, yumuşak, işlenmiş, peynir altı suyu ve albümين, kuru, sürülebilir peynirler, soslar							
38. Peynirler, peynir ürünleri: çok sert, sert, yarı sert, yumuşak, işlenmiş, peynir altı suyu ve albümén)							
a) bileşensiz	-	0.001	25	0.001	25*****	-	
b) bileşenli	-	0.001	25	0.001	25*****	-	
c) tütsülenmiş	-	0.001	25	0.001	25*****	-	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
39. İşlenmiş peynir ve peynir ürünleri:							
a) bileşensiz	$5 \times 10^3$	0.1	25	-	-	Y - 50 M - 50	
b) bileşenli	$1 \times 10^4$	0.1	25	-	-	Y - 100 M - 100	
c) tütsülenmiş	$1 \times 10^4$	0.1	25	-	-	Y - 100 M - 100	
40. Peynir sosları, sürülebilir	$1 \times 10^4$	0.1	25	-	-	-	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
41. Kuru (toz) peynirler, peynir ürünler	5x10 <sup>4</sup>	1	25	-	-	-	
VII. İnek sütü tereyağı, tereyağı macunu, süt yağı							
42. İnek sütü Tereyağı (tatlı krema, ekşi krema, tuzlu, tuzsuz):	Ekşi krema tereyağında düzenlenme miş						
a) bileşensiz	1x10 <sup>5</sup>	0.01	25	0.1	25	toplama da 100	
b) bileşenli	1x10 <sup>5</sup>	0.01	25	0.1	25	Y - 100 M - 100	
c) sterilize							Endüstriyel sterillik gereklili:

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
						b) 3 - 5 gün 37 °C sıcaklıkta termostatik tutulmadan sonra, görünür kusurlar ve bozulma belirtileri olmaması (ambalajda buruşma, görüntü değişiklikleri, vb.), tat veya yapı değişikliği olmaması; b) termostatik tutulmadan sonra aşağıdaki değişikliklere izin verilir: yağ fazı asitliği - en fazla 0.5°K titrasyon yapılabılır süt plazması asitliği en fazla 2°T QMAFAnM -en fazla 100 CFU/g	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
43.Eritilmiş tereyağı	$1 \times 10^3$	1.0	25	-	-	M - 200	
44. Toz tereyağı	$1 \times 10^5$	0.01	25	0.1	25	toplama 100	
45. Süt yağı	$1 \times 10^3$	1.0	25	-	-	M - 200	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformalar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
46. Tereyağı macunu:	2x10 <sup>5</sup>	0.01	25	0.1	25	Y - 100 M - 100	
a) bileşensiz	2x10 <sup>5</sup>	0.001	25	0.1	25	Y - 100 M - 100	
b) bileşenli							
VIII. Krema ve sebzeli sürülebilir karışım, eritilmiş krema ve sebzeli karışım							
47. Sürülebilir krema ve sebze karışımlı	1x10 <sup>5</sup>	0.01	25	0.1	25	Y - 100 M - 100	
48. Eritilmiş krema ve sebze karışımlı	1x10 <sup>3</sup>	1	25	-	-	M - 200	
IX. Dondurma: süt, ekşi süt, krema, plombir, süt yağı ikameli, tartalar, pastalar, dondurmadan yapılan tatlılar, karışımlar, dondurma kaplaması							
49. Dondurma: süt, krema, plombir, süt yağı ikameli, sertleştirilmiş, bileşenli olanlar dahil, tartalar, pastalar, dondurmadan yapılan tatlılar	1x10 <sup>5</sup>	0.01	25	1	25	-	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
50. Dondurma: süt, krema, plombir, süt yağı ikameli, yumuşak, bileşenli olanlar dahil	1x10 <sup>5</sup>	0.1	25	1	25	-	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformalar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
51. Dondurma için sıvı karışımlar	$3 \times 10^4$	0.1	25	1	25	-	
52. Ekşi krema dondurma	Laktik asit mikro organizmalar I - en az $1 \times 10^6$	0.1	25	1	25	-	
X. Başlatıcılar (fermente süt ürünleri, ekşi krema tereyağı ve peynirlerin üretiminde kullanılan başlatıcılar ve probiyotik mikroorganizmalar)							
53. Kefir mantarlarındaki kefir başlatıcıları	$1 \times 10^8$	3	100	10	-	Y - en az $1 \times 10^4$ M - 5	
54. Kefir ürünü için simbiyotik (sıvı) başlatıcılar	$1 \times 10^8$	3	100	10	-	Y - en az $1 \times 10^4$ M - 5	
55. Saf kültürlerden elde edilen başlatıcılar:							
a) sıvı, dondurulmuş da dahil	1x10 <sup>8</sup> konsantré başlatıcılar için - en az $1 \times 10^{10}$	10	100	10	-	toplama 5	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
b) kuru (toz)	1x10 <sup>9</sup> konsanitre başlıtıcılar için - en az 1x10 <sup>10</sup>	1	10	1	-	toplamda 5	
XI. Enzimatik süt piştilaştırıcı preparatlar							
56. Enzimatik süt piştilaştırıcı preperatlar:							
a) hayvansal kökenli	1x10 <sup>4</sup>	1 25 g/cm <sup>3</sup> 'te E. coli	25 0.01 gramdaki sülfit azaltan klostridya	-	-	-	

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
b) bitkisel kökenli	5x104	1	25	-	-	-	
B) mikroiyal ve mantar kökenli	5x10 <sup>4</sup> canlı enzim üreticisi formları içermemeli	1	25	-	-	-	antibiyotik aktivitesi olmamalı Mantar kökenli enzimatik preparatlar mikotoksin içermemeli

Ürün	QMAFAnM* CFU ** /g (cm <sup>3</sup> ), en çok	Ürün hacmi (miktar,) cm <sup>3</sup> (g,) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), Küfler (M), CFU/cm <sup>3</sup> (g), En çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar) ** *	Patojenik mikroorganizmalar, salmonella dahil	Stafilocoklar, S.aureus	listeria L.mono- sitojenler		
1	2	3	4	5	6	7	8
58. Süt içeren ürünler							gerekler, bir üründeki süt ürünü bileşenleri ve süt ürünü dışı bileşenlerin içerisinde ve oranlarına ilişkin düzenleyici ve teknik dokümanlar dikkate alınarak tesis edilir

**Notlar:**

1. Gıda ürünlerinin güvenlik ve besin değerinin mikrobiyolojik göstergeleri için hijyen normları aşağıdaki mikroorganizma gruplarını içerir:  
mezofilik aerobik ve fakultatif anaerob mikroorganizmaları (QMAFAnM) miktarını, E. coli grubu bakterileri (koliformlar), Enterobacteriaceae spp. bakterileri ve enterokoklar dahil, sıhhi gösterge mikroorganizmalarını;  
E. coli, Staphylococcus aureus, Proteus spp. bakterileri, B. cereus ve sülfit azaltan klostridya, Vibrio parahaemolyticus dahil, fırsatçı patojenleri; salmonella ve listeria monositojenleri (Listeria monocytogenes) de dahil patojenik mikroorganizmalar, Yersinia spp.; mayalar, kük mantarı ve laktik asit mikroorganizmaları dahil bozulma mikroorganizmaları;  
Başlatıcı mikroflora mikroorganizmaları ve probiyotik mikroorganizmalar (laktik asit mikroorganizmaları, propionik asit mikroorganizmaları, mayalar, bifidum bakterileri, asidofilik bakteriler, vb.) - düzenlenmiş biyotek mikroflora seviyeli ürünlerde ve probiyotik ürünlerde
2. Gıda ürünleri güvenliğinin mikrobiyolojik göstergelerinin düzenlenmesi mikroorganizma gruplarının çoğu için alternatif kavram bazında yürütülür - koliformlar, fırsatçı patojenlerin çoğu, salmonella ve Listeria monocytogenes dahil patojenik mikroorganizmalara izin verilmediğinde ürün miktarı değerlendirilir. Diğer durumlarda, bir norm 1 cm<sup>3</sup> (g) ürün içerisindeki koloni oluşturan birimlerin miktarını gösterir (CFU/ cm<sup>3</sup> (g)).

\*QMAFAnM - mezofilik aerobik ve fakultatif anaerob mikroorganizmaların miktarı.

\*\*CFU - koloni oluşturan birimler.

\*\*\*Koliformlar - E.coli grubu bakteriler.

\*\*\*\*Raf ömrünün sonundaki içerik mayalar için en az  $1 \times 10^4$  ayran ve kefir için, en az  $1 \times 10^4$  kırmızı için; mayaların varlığına başlatıcıda kullanıldıkları ürünlerde izin verilir.

\*\*\*\*\*Ürün miktarı (g) izin verilmediğinde 125 g'dir (yumuşak ve salamura peynirler için - her biri 25 g olan 5 numunede.)

"Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenilirliğine İlişkin"

Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği

EK 9

(TR TS 033/2013)

Süt esaslı bebek gıdaları, uyarlanmış veya kısmen uyarlanmış başlangıç veya devam sütlü bebek mamaları (toz mamalar dahil), toz asitli sütlü mamalar, yenidoğan ve bebeklerin beslenmesine yönelik sütlü içecekler (toz içecekler dahil), yenidoğan ve bebeklerin beslenmesine yönelik kullanıma hazır sütlü tahıllar ve süt tozlu tahıllarda (ev koşullarında içme suyu ile hazır olacak şekilde yeniden yapılandırılmış) izin verilebilir oksidatif bozulma ve potansiyel olarak tehlikeli madde seviyeleri

Ürün, ürünler grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulma göstergeleri	İzin verilebilir seviyeler, mg/kg (l), en çok (toz ürünler için - yeniden yapılandırılmış ürün için hesaplanmış)
1	2	3
Tüm süt ürünlerleri	antibiyotikler:	
	<b>Levomisetin (kloramfenikol)</b>	izin verilmez (0.0003 altı)
	Tetrasiklinler	izin verilmez (0.01 altı)
	Penisilin	izin verilmez (0.004 altı)
	Streptomisin	izin verilmez (0.2 altı)
	Mikotoksinler:	
	aflatoksin M1	izin verilmez (0.00002 altı)

Ürün, ürünler grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulma göstergeleri	İzin verilebilir seviyeler, mg/kg (l), en çok (toz ürünler için - yeniden yapılandırılmış ürün için hesaplanmış)
1	2	3
	radyonüklidler (kullanıma hazır ürün için hesaplanmış):	
	Sezyum-137	40 Bq/l
	Strontiyum-90	25 Bq/l
	Dioksinler*	izin verilmez (ölçüm doğruluğu içerisinde)
	melamin**	izin verilmez (1mg/kg altı)
Uyarlanmış başlangıç veya devam süt esaslı mamalar (kuru, sıvı, asitsiz ve asitli); kısmen hidrolize proteinlere dayanan ürünler; süt - pastörize, ultra-pastörize, sterilize, zenginleştirilmiş süt dahil; sterilize krema; sıvı fermentle süt ürünleri, meyve ve/veya sebze içerikli ürünler dahil; bebek gıdasına yönelik süt tozu; toz ve sıvı sütlü içecekler; düşük laktozlu ve laktosuz ürünler	peroksit değeri Toksik elementler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Cıva	4 mmol aktif oksijen/kg yağ (kuru ürünler için) 0.02 0.05 0.02 0.005

Ürün, ürünler grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulma göstergeleri	İzin verilebilir seviyeler, mg/kg (!), en çok (toz ürünler için - yeniden yapılandırılmış ürün için hesaplanmış)
1	2	3
	pestisitler (yağ olarak hesaplanmış):	
Uyarlanmış süt esaslı karışımlar	heksaklorosiklohekzan (alfa-, beta-, gamma-izomerleri) DDT* ve metabolitleri Ozmolarite	0.02 0.01 320 mOsm/kg
	Asitlik	60 °T (sıvı ekşi süt ürünler)
Uyarlanmış devam süt esaslı karışımlar (mamalar)	Ozmolarite Asitlik	320 mOsm/kg 60 °T (sıvı ekşi süt ürünler)
Kısmen uyarlanmış devam süt esaslı karışımlar (mamalar)	Ozmolarite	330 mOsm/kg
	Asitlik	60 °T (sıvı ekşi süt ürünler)
Pişirme gerektiren süt tozlu tahıllar ve hazırlanması kolay (hzır) süt tozlu tahıllar	Toksik elementler (kuru üründe): kurşun arsenik	0.3 0.2

Ürün, ürünler grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulma göstergeleri	İzin verilebilir seviyeler, mg/kg (I), en çok (toz ürünler için - yeniden yapılandırılmış ürün için hesaplanmış)
1	2	3
	kadmiyum	0.06
	cıva	0.03
	Mikotoksinler (kuru ürünlerde):	
	okratoksin A aflatoksin B1	izin verilmez (0.0005 altı) izin verilmez (0.00015 altı)
	deoksinivalenol	izin verilmez (0.05 altı) (buğday, mısır, arpa unu veya tanecikleri içeren tahıllar için)
	zearalenon	izin verilmez (0.005 altı) (buğday, mısır, arpa unu veya tanecikleri içeren tahıllar için)
	fumonisins B1 ve B2	0.2 mg/kg (mısır unu veya parçacıkları içeren tahıllar için)
	T-2 toksin	izin verilmez (0.05 altı)
	pestisitler (kuru ürünlerdeki yağ için hesaplanmış):	

Ürün, ürünler grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulma göstergeleri	İzin verilebilir seviyeler, mg/kg (l), en çok (toz ürünler için - yeniden yapılandırılmış ürün için hesaplanmış)
1	2	3
	heksaklorosiklohekzan (alfa-, beta-, gamma-isomerleri)	0.001
	DDT*** ve metabolitleri	0.01
	Benzopiren	0.2 mg/kg altı
	Ekmek tahıl zararlıları istilası veya kontaminasyonu	izin verilmez
	metal safsızlıklar (kuru içinde)	$3 \times 10^{-4}$ %, her bir parçacığın büyüğünü en büyük doğrusal ölçümde 0.3 mm'yi geçmemelidir
Sterilize kullanıma hazır sütlü tahıllar; mandıra mutfaklarında üretilen kullanıma hazır sütlü tahıllar	Toksik elementler (nihai içinde):	
	kurşun	0.02
	arsenik	0.05
	kadmiyum	0.02
	cıva	0.005
	Mikotoksinler:	

Ürün, ürünler grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulma göstergeleri	İzin verilebilir seviyeler, mg/kg (l), en çok (toz ürünler için - yeniden yapılandırılmış ürün için hesaplanmış)
1	2	3
	okratoksin A	izin verilmez (0.0005 altı)
	aflatoksin B1	izin verilmez (0.00015 altı)
	dezoksinivalenol	izin verilmez (0.05 altı) (buğday, mısır, arpa unu veya tanecikleri içeren tahıllar için)
	zearalenon	izin verilmez (0.005 altı) (buğday, mısır, arpa unu veya tanecikleri içeren tahıllar için)
	fumonisins B1 ve B2	0.2 mg/kg (mısır unu veya taneciği içeren tahıllar için)
	T-2 toksin	izin verilmez (0.05 altı)
	pestisitler (yağ için hesaplanmış):	
	heksaklorosiklohekzan (alfa-, beta-, gamma-isomerleri)	0.01
	DDT* ve metabolitleri	0.01
	Benzopiren	0.2 mg/kg altı

Ürün, ürünler grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulma göstergeleri	İzin verilebilir seviyeler, mg/kg (l), en çok (toz ürünler için - yeniden yapılandırılmış ürün için hesaplanmış)
1	2	3
	Ekmek tahıl zararlıları istilası veya kontaminasyonu	izin verilmez
	metal safsızlıklar	$3 \times 10^{-4}$ , %, her bir parçacığın büyülüğu en büyük doğrusal ölçümde 0,3 mm'yi geçmemelidir
Lor ve lor esaslı ürünler, meyve ve/veya sebze içeren ürünler dahil	peroksit değeri	4.0 mmol aktif oksijen/ kg yağ (for products with fat content above 5g/100g üzerindeki yağ içeriği olan ürünler ve bitkisel yağlarla zenginleştirilmiş ürünler için)
	asitlik	150 °T
	Toksik elementler:	
	kurşun	0,06
	arsenik	0,15
	kadmiyum	0,06
	cıva	0,015

Ürün, ürünler grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulma göstergeleri	İzin verilebilir seviyeler, mg/kg (l), en çok (toz ürünler için - yeniden yapılandırılmış ürün için hesaplanmış)
1	2	3
	pestisitler (yağ için hesaplanmış): heksaklorosiklohekzan (alfa-, beta-, gamma-izomerleri)	0.55
	DDT* ve metabolitleri	0.33

\*Devlet makamları veya icra yetkili organları resmi olarak çevresel durumun dioksinlerin çevreye girdiği doğal veya insan yapımı acil durumlar sebebiyle kötüleşmiş olduğunu tespit ettiğinde, göstergelerin seviyeleri kontrol edilir.

\*\*Gösterge seviyesi 01.01.2015 tarihi itibarıyle yürürlüğe girer. Süt, süt ürünlerleri ve diğer ürünlerdeki melamin seviyesinin kontrolü, gıda hammaddelerindeki potansiyel varlığına ilişkin gereklendirilmiş bir varsayımdan söz konusu olduğunda yürütülür.

\*\*\*DDT - dikloro-difenil-trikloroetan, insektisit.

**Okul öncesi ve okul çağındaki çocukların beslenmesine yönelik süt ürünleri ve süt bileşimi ürünlerinde izin verilebilir oksidatif bozulma ve potansiyel olarak tehlikeli madde içeriği seviyeleri**

Ürün, ürünler grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulma göstergeleri	İzin verilebilir seviyeler, mg/kg (l), en çok (toz ürünler için - yeniden yapılandırılmış ürün için hesaplanmış)
1	2	3
1. Süt ürünleri	Antibiyotikler:	
	Levomisetin (kloramfenikol)	izin verilmez (0.0003 altı)
	Tetrasiklin grubu	izin verilmez (0.01 altı)
	Penisilin	izin verilmez (0.004 altı)
	Streptomisin	izin verilmez (0.2 altı)
	Streptomisin	
	Mikotoksinler:	
	aflatoksin MI	izin verilmez (0.00002 altı) Peynir için - izin verilmez (0.00005 altı)
	radyonüklidler:	
	Cesium137	40 Bq/l (kg)
	Strontiyum-90	25 Bq/l (kg)
	dioksinler*	izin verilmez (ölçüm doğruluğu içerisinde)
	Melamin**	izin verilmez (1 mg/kg altı)

Ürün, ürünler grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulma göstergeleri	İzin verilebilir seviyeler, mg/kg (I), en çok (toz ürünler için - yeniden yapılandırılmış ürün için hesaplanmış)
1	2	3
2. Süt - sterilize, ultra-pastörize, vitamin eklenmiş süt dahil; pastörize süt; sterilize krema; sıvı ekşi süt ürünler, zenginleştirilmiş ürünler dahil; ekşi krema; bebek gıdasına yönelik süt tozu; kuru ve suvu sütlü içecekler; düşük laktozlu ve laktosuz ürünler; şekerli yoğunlaştırılmış süt ve krema; konsantre süt ve krema	Peroksit değeri	4.0 mmol aktif oksijen/ kg yağ (5g/100g üzerindeki yağ içeriği olan ürünler ve bitkisel yağlarla zenginleştirilmiş ürünler için)
	Toksik elementler:	
	kurşun	0.02
	arsenik	0.05
	kadmiyum	0.02
	cıva	0.05
	pestisitler (yağ için hesaplanmış):	
	heksaklorosiklohekzan (alfa-, beta-, gamma-isomerleri)	0.02
	DDT* ve metabolitleri	0.01

Ürün, ürünler grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulma göstergeleri	İzin verilebilir seviyeler, mg/kg (I), en çok (toz ürünler için - yeniden yapılandırılmış ürün için hesaplanmış)
1	2	3
3. Lor ve lor esaslı ürünler, meyve ve/veya sebze içeren ve/veya kültürleme sonrası ıslık işlem görmüş ürünler	Peroksit değeri  asitlik  Toksik elementler:  Kurşun arsenik Kadmiyum civa  pestisitler (yağ için hesaplanmış):  heksaklorosiklohekzan (alfa-, beta-, gamma-izomerleri)	4.0 mmol aktif oksijen/ kg yağ (for products with fat content above 5g/100g üzerindeki yağ içeriği olan ürünler ve bitkisel yaqlarla zenginleştirilmiş ürünler için)  150 °T  0.06 0.15 0.06 0.015  0.55
	DDT*** ve metabolitleri	0.33

Ürün, ürünler grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulma göstergeleri	İzin verilebilir seviyeler, mg/kg (l), en çok (toz ürünler için - yeniden yapılandırılmış ürün için hesaplanmış)
1	2	3
4. Birinci kalite krema tereyağı, tereyağı macunu	Yağ fazı asitliği Toksik elementler:  Toksik elementler:  Kurşun Arsenik Kadmiyum Cıva  pestisitler (yağ için hesaplanmış):  heksaklorosiklohekzan (alfa-, beta-, gamma-isomerleri)  DDT ve metabolitleri	2.5 °K (bileşenli tereyağ ve macun için - 3,5 °K)  0.1 0.1 0.03 0.03  0.2 0.2

Ürün, ürünler grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulma göstergeleri	İzin verilebilir seviyeler, mg/kg (l), en çok (toz ürünler için - yeniden yapılandırılmış ürün için hesaplanmış)
1	2	3
5. Peynir, peynir ürünleri (sert, yarı sert, yumuşak, salamura), işlenmiş, sürülebilir peynirler	Toksik elementler:	
	kurşun	0.2
	arsenik	0.15
	kadmiyum	0.1
	civa	0.03
	pestisitler (yağ için hesaplanmış):	
	heksaklorosiklohekzan (alfa-, beta-, gamma-izomerleri)	0.6
	DDT ve metabolitleri	0.2

Devlet makamları veya icra yetkili organları resmi olarak çevresel durumun dioksinlerin çevreye girdiği doğal veya insan yapımı acil durumlar sebebiyle kötüleşmiş olduğunu tespit ettiğinde, dioksinlerin seviyeleri kontrol edilir.

Melamin seviyesi 01.01.2015 tarihi itibarıyle yürürlüğe girer. Süt, süt ürünleri ve diğer ürünlerdeki melamin seviyesinin kontrolü, gıda hammaddelerindeki potansiyel varlığına ilişkin gerekçelendirilmiş bir varsayımdan söz konusu olduğunda yürütülür.

\*\*\*DDT - dikloro-difenil-trikloroetan, insektisit.

"Süt ve Süt Ürünlerinin  
 Güvenilirliğine İlişkin"  
 Gümruk Birliği Teknik Yönetmeliği  
 EK 11  
 (TR TS 033/2013)

**Okul öncesi ve okul çağındaki çocukların beslenmesine yönelik süt ürünlerleri ve süt bileşimi ürünlerinde izin verilebilir mikroorganizma seviyeleri**

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM* CFU** / cm <sup>3</sup> (g), en fazla	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde					Mayalar (Y), küfler (M), CFU/ cm <sup>3</sup> (g) en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar)** *	Patojenik mikroorganizmal ar, salmonella dahil	Staphylococcus spp. S. aureus	Listeria spp. L.monocytogene s			
1	2	3	4	5	6	7	8	
1. Tüketicisi ambalajındaki pastörize süt	$1 \times 10^5$	0.01	25	1	25	-		
2. Tüketicisi paketindeki aseptik dolgu olmayan ultra- pastörize süt	100	10	100	10	25			
3. Tüketicisi paketindeki pastörize krema	$1 \times 10^5$	0.01	25	1	25	-		
4. Tüketicisi paketindeki aseptik dolgu olmayan ultra-	100	10	100	10	25	-		

pastörize krema								
Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM* CFU** / cm <sup>3</sup> (g), en fazla *	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde					Mayalar (Y), küfler (M), CFU/ cm <sup>3</sup> (g) en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformlar)**	Patojenik mikroorganizmal ar, salmonella dahil	Staphylococcus spp. S. aureus	Listeria spp. L.monocytogene s			
		1	2	3	4	5	6	7
5. Pişmiş süt	2.5x10 <sup>3</sup>	1		25	-	-	-	-
6. Aseptik dolgulu ultra-pastörize sterilize süt ve krema, zenginleştirilmiş ürünler dahil								tüketicisi ambalajındaki sterilize ultra-pastörize süt ve krema yönelik endüstriyel sterillik gereklerine uymalıdır
7. Fermente süt ürünleri, yoğurt dahil								
a) raf ömrü 72 saatten fazla olmayan	-	0.01	25	1	-	-		

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM* CFU** / cm <sup>3</sup> (g), en fazla	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), küfler (M), CFU/ cm <sup>3</sup> (g) en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformalar)** *	Patojenik mikroorganizmal ar, salmonella dahil	Staphylococcus spp. S. aureus	Listeria spp. L.monocytogene s		
1	2	3	4	5	6	7	8
b) raf ömrü 72 saatten fazla olan	Laktik asit mikroorganizm aları - en az $1 \times 10^7$ ışıl işlem görmüş ürünler için - düzenlenmemi ş iş	0.1	25	1	-	Y - 50 M - 50 Maya içeren başlatıcılar kullanılarak üretilen ürünler hariç	
c) bifidum bakterileri ile zenginleştirilmiş, raf ömrü 72 saatten fazla olan	Laktik asit mikroorganizm aları - en az $1 \times 10^7$ -Bifidum bakterileri - en az $1 \times 10^6$	0.1	25	1	-	Y - 50 M - 50 Maya içeren başlatıcılar kullanılarak üretilen ürünler hariç	
8. Ryazhenka	laktik asit mikroorganizm aları - en az $1 \times 10^7$	1	25	1	-	Y - 50 M - 50 (raf ömrü 72 saatin üzerinde olan ürünler)	

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM* CFU** / cm <sup>3</sup> (g), en fazla	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), küfler (M), CFU/ cm <sup>3</sup> (g) en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformalar)** *	Patojenik mikroorganizmal ar, salmonella dahil	Staphylococcu s spp. S. aureus	Listeria spp. L.monocytogene s		
1	2	3	4	5	6	7	8
9. Ekşi krema ve ekşi krema bazında üretilen ürünler	laktik asit mikroorganizm aları en az - $1 \times 10^7$	0.001 (kültürlemede n sonra ıslı işlem görmüş ekşi krema ürünleri için - 0,1)				Y - 50 M - 50 (raf ömrü 72 saatin üzerinde olan ürünler)	
10. Krema tereyağı, tereyağı macunu, lor ve lor esaslı ürünler, peynir, teneke kutulanmış süt							"Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenliğine İlişkin" Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği'ni n (TR TS 033/2013) 8. Ek'inde tesis edilen seviyeler uyarınca

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM* CFU** / cm <sup>3</sup> (g), en fazla	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), küfler (M), CFU/ cm <sup>3</sup> (g) en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformalar)** *	Patojenik mikroorganizmal ar, salmonella dahil	Staphylococcus spp. S. aureus	Listeria spp. L.monocytogene s		
1	2	3	4	5	6	7	8
11. Bebek gıdaları üretiminde kullanılan ürünler :							
a) süt tozu	2.5x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Y - 50, M - 100	
b) süt altı suyu konsantresi elektrodiyaliz ile üretilen proteinler (ultra-filtrasyon ve elektrodiyaliz	1x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Y - 10 M - 50	
c) karbonhidrat ve protein konsantresi	1x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Y - 10 M - 50	
d) süt protein konsantresi	1x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Y - 10 M - 50	
e) peynir altı suyundan üretilen kuru karbonhidrat ve protein modülü	2.5x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Y - 10 M - 50	

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM* CFU** / cm <sup>3</sup> (g), en fazla	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), küfler (M), CFU/ cm <sup>3</sup> (g) en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformalar)** *	Patojenik mikroorganizmal ar, salmonella dahil	Staphylococcu s spp. S. aureus	Listeria spp. L.monocytogene s		
1	2	3	4	5	6	7	8
f) lor altı suyundan üretilen kuru karbonhidrat ve protein modülü	2.5x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Y - 10 M - 50	
g) sıvı para-kazein konsantresi	-	3	25	1	-	Y - 50 M - 50	
h)kuru parakazein konsantresi	-	1	25	1	-	Y - 50 M - 50	
i) kuru kazesit	1x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Y - 10 M - 50	
j) kuru yağsız süt bileşeni (kuru bebek gıdaları için)	1.5x10 <sup>4</sup>	0.3	25	1	-	Y - 10 M - 50	
k) malt özütlü kuru süt bileşeni (sıvı bebek gidası ürünleri için)	1.5x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Y - 10 M - 50	
l) karbonhidrat ve protein konsentratlı kuru süt bileşeni (sıvı bebek gidası ürünleri için)	2.5x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Y - 50 M - 50	

Ürün, ürünler grubu	QMAFAnM* CFU** / cm <sup>3</sup> (g), en fazla	Ürün hacmi (miktar), cm <sup>3</sup> (g) izin verilmediğinde				Mayalar (Y), küfler (M), CFU/ cm <sup>3</sup> (g) en çok	Not
		E.coli grubu bakteriler (koliformalar)** *	Patojenik mikroorganizmal ar, salmonella dahil	Staphylococcus spp. S. aureus	Listeria spp. L.monocytogene s		
1	2	3	4	5	6	7	8
m) kimyasal işlem görmemiş yapsız kuru süt bileşeni (kuru bebek gıdası ürünleri için)	2.5x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Y - 50 M - 50	
n) rafine süt şekeri	1x10 <sup>3</sup>	1	25	-	-	M - 10	
o) besinsel laktوز	1x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	M- 100	
p) laktوز konsantresi	1x10 <sup>3</sup>	1	50	-	-	M- 100	
q) laktuloz konsantresi	1x10 <sup>3</sup>	1	50	1	-	Y - 50 M - 100	
r) kuru süt altı tozu	1x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Y - 10 M - 50	

\*QMAFAnM - mezofilik aerobik ve fakültatif anaerob mikroorganizmaların miktarı.

\*\*CFU - koloni oluşturan birimler.

\*\*\* Koliformalar - E.coli grubu bakteriler

"Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenilirliğine İlişkin"  
 Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği  
 EK 12  
 (TR TS 033/2013)

Bebek gıdasına yönelik süt esaslı ürünler, uyarlanmış veya kısmen uyarlanmış başlangıç veya devam sütlü bebek mamaları (toz mamalar dahil), toz asitli sütlü mamalar; yenidoğanların ve bebeklerin beslenmesine yönelik sütlü içecekler (toz içecekler dahil); yenidoğanların ve bebeklerin beslenmesine yönelik kullanıma hazır sütlü tahıllar ve süt tozlu tahılların (ev koşullarında içme suyu ile hazır olacak şekilde yeniden yapılandırılmış) tanımlanması için fiziksel ve kimyasal göstergeler

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimleri	Kabul edilebilir seviyeler	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
1. 0 ila 6 aylık çocukların beslenmesine yönelik, kısmen hidrolize proteinlere dayanan, uyarlanmış sütlü bebek mamaları (kuru, sıvı, asitli) ve ürünleri			
Besin değeri göstergeleri (100 ml kullanıma hazır ürün için)			
Protein	g	1.2 - 1.7	+
Süt altı tozu proteinleri	Toplam protein miktarı % en az	50*	+
Yağ	g	3 - 4	+
Linoleik asit	Yağ asitleri toplamı %	14 - 20	+
Alfa tokoferol ve çoklu doymamış yağ asitleri oranı	mg -	400 - 800 1 - 2	-
Karbonhidratlar	r	6.5 - 8	+
Laktoz	toplam karbonhidrat miktarı %** , en az	65	+
Taurin	mg, en çok	8	+

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimleri	Kabul edilebilir seviyeler	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
2. 6 ayıktan büyük çocukların beslenmesine yönelik, kısmen hidrolize proteinlere dayanan, uyarlanmış devam sütlü bebek mamaları (kuru, sıvı, asitsiz ve asitli) ve ürünleri			
Besin değeri göstergeleri (100 ml kullanıma hazır ürün için)			
Protein	g	1.2 - 2.1	+
Süt altı tozu proteinleri	Toplam protein miktarı % en az	35***	-
Yağ	g	2.5 - 4.0	+
Linoleik asit	Yağ asitleri toplamı % mg	14 - 20 400 - 800	+
Karbonhidratlar	g	7 - 9	+
Laktoz	toplama karbonhidrat miktarı %** , en az	50	+

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimleri	Kabul edilebilir seviyeler	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
3. 0 ila 12 aylık çocukların beslenmesine yönelik, kısmen hidrolize proteinlere dayanan, uyarlanmış sütlü bebek mamaları (kuru, sıvı, asitsiz ve asitli) ve ürünleri			
Besin değeri göstergeleri (100 ml kullanıma hazır ürün için)			
Protein	g	1.2 - 2.1	+
Süt altı tozu proteinleri	Toplam protein miktarı % en az	50*	-
Taurin	mg, en çok	8	-
Yağ	g	3 - 4	+
Linoleik asit	Yağ asitleri toplamı %	14 - 20 400 - 800	-
Alfa tokoferol ve çoklu doymamış yağ asitleri oranı	-	1 - 2	+
Karbonhidratlar	g	6.5 - 8	+
Laktoz	toplam karbonhidrat miktarı %** , en az	65	+

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimleri	Kabul edilebilir seviyeler	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
4. 6 ayıktan büyük çocukların beslenmesine yönelik kısmen uyarlanmış devam sütlü bebek mamaları (kuru, sıvı, asitsiz ve asitli)			
Besin değeri göstergeleri (100 ml kullanıma hazır ürün için)			
Protein	9	1.5 - 2.4	+
Süt altı tozu proteinleri	Toplam protein miktarı % en az	20	-
Yağ	G	2.5- 4	+
Linoleik asit	Yağ asitleri toplamı % en az mg, en az	14 400	+
Karbonhidratlar	G	6 - 9	+
Laktoz	toplama karbonhidrat miktarı %** , en az	50	+

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimleri	Kabul edilebilir seviyeler	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
5. Ek besleme ürünleri ve yenidoğanların ve bebeklerin beslenmesine yönelik ürünler (100 ml veya 100 g kullanıma hazır ürün için) Sıvı süt - pastörize, sterilize, ultra-pastörize, zenginleştirilmiş süt dahil; sterilize sıvı krema			
Protein:			
süt	g	2.8 - 3.2	+
krema	g, en az	2.6	+
Yağ:			
süt	g	2 - 4	+
krema	g	10	+
Kül	g	0.6 - 0.8	-
Kalsiyum	mg, en az	100	-
6. Ekşi süt ürünleri, meyve ve/veya sebze bileşeni içerenler ürünler dahil			
Protein	g	2 - 3.2 profilaktik diyet - en çok 4	+
Yağ	g	2 - 4	+
Karbonhidratlar, sukroz dahil ****	g, en çok g, en çok	12 10	+
Kül	g	0.5 - 0.8	-
Kalsiyum	mg, en az	60	+
Asitlik	°T, en çok	110	-

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimleri	Kabul edilebilir seviyeler	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
7. Lor ve lor esaslı ürünler, sürülebilir süt ürünleri, meyve ve/veya sebze bileşeni içeren ürünler dahil			
Protein	g	7 - 17	+
Yağ	g	3 - 10	+
Karbonhidratlar, sukroz dahil***	g, en çok g, en çok	12 10	+
Kalsiyum	mg, en az	85	+
Asitlik	°T, en çok	150	-
8. Kuru süt (100 ml yeniden yapılandırılmış ürün için)			
Süt proteinı	g	2.8 - 3.2	+
Yağ	g	2 - 4	+
Kalsiyum	mg, en az	100	-
9. Kuru (100 ml yeniden yapılandırılmış ürün için) ve sıvı sütlü, süt bileşimi ve süt içeren içecekler (6 ayıktan büyük çocuklar için)			
Protein	g, en az	1.8	+
Yağ	g	1 - 4	+
Karbonhidratlar, sukroz dahil***	g, en çok g, en çok	12 6	-
Kalsiyum	mg	90 - 240	+

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimleri	Kabul edilebilir seviyeler	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
10. Pişirme gerektiren ve hazırlanması kolay (hazır) kuru süt esaslı tahıllar (100 g kuru ürün için)			
Nem	g,en çok	8	+
Protein	g g en az - tamamen veya kısmen sulandırılmış inek sütü ile yeniden yapılandırma gerektiren tahıllarda	12 - 20 7	+
Yağ	g g en az - yeniden yapılandırılan ürünlere tereyağı veya bitkisel yağ eklenmesi kaydıyla, kütle oranı en az %25 olan tam yağlı sütteki tahıllar için g en az - tam yağlı süt ile yeniden yapılandırılmalı veya yeniden yapılandırılan ürünlere tereyağ veya bitkisel yağ eklenmesi kaydıyla, kütle oranı en az %25 olan yağısız sütteki tahıllar için	10 - 18 5 0.5	++
Karbonhidratlar, sukroz dahil***	g g,en az	60 - 70 20	++

**Notlar:**

1. Uyarlanmış sütlü mamadaki proteinlerin bileşimi, insan sütü bileşimine olabildiğince yakın olmalıdır.
  2. Uyarlanmış sütlü mamadaki yağ bileşiminde susam yağı veya pamuk yağı kullanılmaz.
  3. İzomer içeriği toplam yağ içeriğinin %3'ünden fazla olmamalıdır.
  4. Miristik ve laurik asit içeriği toplam yağ içeriğinin %20'sinden fazla olmamalıdır.
  5. Linoleik asit ve alfa-linoleik asit oranı 5'ten az ve 15'ten fazla olmamalıdır.
  6. Mamalar uzun zincirli yağ asitleri ile zenginleştirildiğinde, içerikleri "w-3" uzun zincirli çoklu doymamış yağ asidi için %1'in üzerinde ve "w-6" uzun zincirli çoklu doymamış yağ asidi için %2'nin üzerinde olmamalıdır.
  7. Eikosapentaeonik asit içeriği dokosaheksaenoik asit içeriğinden yüksek olmamalıdır.
  8. Laktoz, maltodekstrin ve kısmen hidrolize glutensiz nişasta ile birlikte sukroz ve fruktoz kullanılır - sadece kısmen hidrolize proteinlere dayanan uyarlanmış başlangıç veya devam çocuk mamalarında ve kısmen uyarlanmış devam çocuk mamalarında; sukroz ve/veya fruktozun veya bunların toplamının miktarı toplam karbonhidrat içeriğinin %20'sini geçmemelidir; glukoz ve glukoz şurubu - sadece kısmen hidrolize proteinlere dayanan uyarlanmış başlangıç ve devam çocuk mamalarında 14 g/l'yi geçmeyen bir miktarda; karbonhidrat bileşeni prebiyotikleri içerebilir - galakto-oligosakkaridler, frukto- oligosakkardeler (toplamda en çok 8 g/l) ve laktuloz.
- \*Uyarlanmış kazein-baskın mamalar hariç (kazein içeriği toplam protein miktarının %50'sinin üzerinde olan sütlü çocuk mamaları).
- \*\*Kısamen hidrolize proteinlere dayanan ürünler hariç.
- \*\*\*Uyarlanmış kazein-baskın mamalar hariç (kazein içeriği toplam protein miktarının %65'inin üzerinde olan sütlü çocuk mamaları).
- \*\*\*\*Sukrozun 5 g'yi geçmeyen miktarda fruktozla değiştirilmesine izin verilir.
- \*\*\*\*\* Sukrozun 3 g'yi geçmeyen miktarda fruktozla değiştirilmesine izin verilir.
- \*\*\*\*\*Sukrozun 10 g'yi geçmeyen miktarda fruktozla değiştirilmesine izin verilir.

"Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenilirliğine İlişkin"  
 Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği  
 EK 13  
 (TR TS 033/2013)

Okul öncesi ve okul çağındaki çocukların beslenmesine yönelik süt esaslı bebek gıdalarının tanımlanması için fiziksel ve kimyasal göstergeler

Tablo 1

Sıvı süt, sıvı krema, ferment süt ürünleri, süt esaslı içecekler (kuru veya sıvı), zenginleştirilmiş ürünler dahil (100 ml kullanıma hazır ürün için)

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimi	Kabul edilebilir seviyeler	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
<b>Protein:</b>			
süt, ferment süt ürünleri, süt esaslı içecekler	g	2 - 5	+
ekşi krema	g,en az	2.5	+
krema	g,en az	2.5	+
<b>Yağ:</b>			
süt, ferment süt ürünleri, süt esaslı içecekler	g	1.5 - 4	+
krema	g	10 - 20	+
ekşi krema	g	10 - 20	+
<b>Karbonhidratlar:</b>			

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimi	Kabul edilebilir seviyeler	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
fermente süt ürünleri, süt esaslı içecekler	g,en fazla	16	+
eklenen sukroz dahil*	g,en fazla	10	+
süt	g,en az	4.7	+
ekşi krema	g,en az	3.4	+
krema	g,en az	3.7	+
Kalsiyum	mg	105 - 240	zenginleştirilmiş ürünler için)
Not.	Fermente süt bileşimi ürünleri için, tanımlama için fiziksel ve kimyasal göstergelerin söz konusu ürünlerin imalarına kılavuzluk eden düzenleyici ve teknik dokümanlarda düzenlenmesine izin verilir.		

\*Sukrozun 5 g'yi geçmeyen miktarda fruktozla değiştirilmesine izin verilir.

Tablo 2

Okul öncesi ve okul çağındaki çocukların beslenmesine yönelik sert, yarı sert, yumuşak ve işlenmiş peynirler (100 ml kullanıma hazır ürün için)

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimi	Kabul edilebilir seviyeler	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
Nem kütle oranı	%, en fazla	70	-
Kuru katı maddelerdeki yağ kütle oranı	%, en fazla	55	+
Pişirme tuzu	g, en fazla	2	-

Tablo 3

Lor ve lor esası ürünler, meyve ve sebze bileşenleri içerenler dahil  
(100 g kullanıma hazır ürün için)

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimi	Kabul edilebilir seviyeler	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
Protein	g, en az	6 - 17	+
Yağ	g	3.5 - 10	+
Karbonhidratlar, eklenen sukroz dahil*	g, en çok	16	+
Asitlik	°T, en çok	10	+
		150	-

Not. Fermente süt bileşimi ürünleri için, tanımlama için fiziksel ve kimyasal göstergelerin söz konusu ürünlerin imalarına kılavuzluk eden düzenleyici ve teknik dokümanlarda düzenlenmesine izin verilir.

\*Sukrozin 5 g'yi geçmeyen miktarda fruktozla değiştirilmesine izin verilir.

"Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenilirliğine İlişkin"

Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği

EK 14

(TR TS 033/2013)

**Yenidoğanların ve bebeklerin beslenmesine yönelik sıvı süt esaslı mammalardaki izin verilebilir mikro-besin seviyeleri**

Adı 1	Ölçüm birimi 2	Göstergе 3	İşaretleme gerekliliği 4
I. Uyarlanmış sütlü bebek mamaları (kuru, sıvı, asitsiz ve asitli) ve doğumdan 6 aylığa kadar olan çocukların beslenmesine yönelik, kısmen hidrolize proteinlere dayanan ürünler (Bebek başlangıç mamaları)			
1. Mineraller:			
kalsiyum	mg/l	330 - 700	+
fosfor	mg/l	150 - 400	+
kalsiyum/fosfor	oran	1.2 - 2	-
potasyum	mg/l	400 - 850	+
sodyum	mg/l	150 - 300	+
magnezyum	mg/l	30 - 90	+
bakır	Mg/l	300 - 600	+
manganez	Mg/l	10 - 300	+
demir	mg/l	3 - 9	+
çinko	mg/l	3 - 10	+
kloridler	mg/l	300 - 800	+
iyot	Mg/l	50 - 150	+
selenyum	Mg/l	10 - 40	+
kül	g/l	2.5 - 4	-
2. Vitaminler:			
retinol (A)	Mg-eşd./l	400 - 1000	+
tokoferol (E)	mg/l	4 - 12	+
kalsiferol (D)	Mg/l	7.5 - 12.5	+

Adı	Ölçüm birimi	Gösterge	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
K vitamini	Mg/l	25 - 100	+
tiamin (B1)	Mg/l	400 - 2100	+
riboflavin (B2)	Mg/l	500 - 2800	+
pantotenik asit	Mg/l	2700 - 14000	+
piridoksin(B6)	Mg/l	300 - 1000	+
niasin (PP)	Mg/l	2000 -10000	+
folik asit (Bc)	Mg/l	60 - 350	+
siyanokobalamin (B12)	Mg/l	1 - 3	+
askorbik asit (C)	mg/l	55 - 150	+
inosin	mg/l	20 - 280	+
kolin	mg/l	50 - 350	+
biotin	Mg/l	10 - 40	+
L-karnitin	mg/l, en çok	20 (eklenmişse)	+
lutein	Mg/l, en çok	250 (eklenmişse)	+
nükleotidler (sitidin-, uridin, adenozin, -guanozin- ve inosin-5 monofosfat'ın toplamı)	mg/l, en çok	35 (eklenmişse)	+

II. Uyarlanmış devam sütürü bebek mamaları (kuru, sıvı, asitsiz ve asitli) ve 6 aylıktan büyük çocukların beslenmesine yönelik, kısmen hidrolize proteinlere dayanan ürünler

3. Mineraller:			
kalsiyum	mg/l	400 - 900	+
fosfor	Mg/l	200 - 600	+
kalsiyum/fosfor	oran	1.2 - 2	-
potasyum	mg/l	500 - 1000	+
sodyum	mg/l	150 - 300	+
magnezyum	mg/l	50 - 100	+

Adı	Ölçüm birimi	Gösterge	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
bakır	Mg/l	400 - 1000	+
manganez	Mg/l	10 - 300	+
demir	mg/l	7 - 14	+
çinko	mg/l	4 - 10	+
kloridler	mg/l	300 - 800	+
iyot	Mg/l	50 - 350	+
selenyum	Mg/l	10 - 40	+
kül	g/l	2.5 - 6	-
4. Vitaminler:			
retinol (A)	Mg-eşd./l	400 - 1000	+
tokoferol (E)	mg/l	4 - 20	+
kalsiferol (D)	Mg/l	8 - 21	+
K vitamini	Mg/l	25 - 170	+
tiamin (B1)	Mg/l	400 - 2100	+
riboflavin (B2)	Mg/l	600 - 2800	+
pantotenik asit	Mg/l	3000 - 14000	+
piridoksin (B6)	Mg/l	400 - 1200	+
niasin (PP)	Mg/	3000 - 10000	+
folik asit (Bc)	Mg/l	60 - 350	+
siyanokobalamin (B12)	Mg/l	1.5 - 3	+
askorbik asit (C)	mg/l	55 - 150	+
kolin	mg/l	50 - 350	+
biotin	Mg/l	10 - 40	+
inosin	mg/l	20 - 280	+
L-karnitin	mg/l, en çok	20 (eklenmişse)	+

Adı	Ölçüm birimi	Gösterge	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
lutein	µg/l, en fazla	250 (eklenmişse)	+
Nucleotides (sitidin-, uridin, adenozin, -guanozin- ve inosin-5 monofosfat'ın toplamı)	mg/l	En fazla 35 (eklenmişse)	+
III. 12 aylıktan büyük çocukların beslenmesine yönelik, kısmen hidrolize proteinlere dayanan uyarlanmış sütlü bebek mamaları (kuru, sıvı, asitsiz ve asitli) ve ürünler			
5. Mineraller:			
kalsiyum	mg/l	400 - 900	+
fosfor	mg/l	200 - 600	+
kalsiyum/fosfor	oran	1.2 - 2	-
potasyum	mg/l	400 - 800	+
sodyum	mg/l	150 - 300	+
magnezyum	mg/l	40 - 100	+
bakır	Mg/l	300 - 1000	+
manganez	Mg/l	10 - 300	+
demir	mg/l	6 - 10	+
çinko	mg/l	3 - 10	+
kloridler	mg/l	300 - 800	+
iyot	Mg/l	50 - 350	+
selenyum	Mg/l	10 - 40	+
kül	g/l	2.5 - 6	+
6. Vitaminler:			
retinol (A)	Mg-eşd./l	400 - 1000	+
tokoferol (E)	mg/l	4 - 12	+
kalsiferol (D)	Mg/l	8 - 21	+
K vitaminı	Mg/l	25 - 170	+
tiamin (B1)	mg/l	0.4 - 2.1	+
riboflavin (B2)	mg/l	0.5 - 2.8	+
pantotenik asit	mg/l	2.7 - 14	+
piridoksin (B6)	mg/l	0.3 - 1.2	+

Adı	Ölçüm birimi	Gösterge	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
niasin (PP)	mg/l	3 - 10	+
folik asit (Bc)	Mg/l	60 - 350	+
siyanokobalamin (B12)	Mg/l	1.5 - 3	+
askorbik asit (C)	mg/l	55 - 150	+
inosin	mg/l	20 - 280	+
kolin	mg/l	50 - 350	+
biotin	Mg/l	10 - 40	+
L-karnitin	mg/l, en çok	20 (eklenmişse)	+
lutein	Mg/l, en çok	250 (eklenmişse)	+
nükleotidler (sitidin-, uridin, adenozin, -guanozin- ve inosin-5 monofosfatlar toplamı)	mg/l, en çok	35(eklenmişse)	+

IV. 6 aylıktan büyük çocukların beslenmesine yönelik, kısmen hidrolize proteinlere dayanan kısmen uyarlanmış devam sütlü bebek mamaları (kuru, sıvı, asitsiz ve asitli) ve ürünler

7. Mineraller :			
kalsiyum	mg/l	600 - 900	+
fosfor	mg/l	200 - 600	+
kalsiyum/fosfor	oran	1.2 - 2	-
potasyum	mg/l	400 - 1000	+
sodyum	mg/l	150 - 350	+
magnezyum	mg/l	50 - 100	+
bakır	Mg/l	400 - 1000	+
manganez	Mg/l	10 - 650	+
demir	mg/l	5 - 14	+
çinko	mg/l	4 - 10	+
kloridler	mg/l	300 - 800	+
iyot	Mg/l	50 - 350	+
Kül	g/l	2.5 - 6	+

Adı	Ölçüm birimi	Gösterge	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
<b>8. Vitaminler:</b>			
retinol (A)	Mg-eşd./l	400 - 1000	+
tokoferol (E)	mg/l	4 - 12	+
kalsiferol (D)	Mg/l	7 - 21	+
tiamin (B1)	mg/l	0,4 - 2,1	+
riboflavin (B2)	mg/l	0,5 - 2,8	+
pantotenik asit	mg/l	2,5 - 14	+
piridoksin (B6)	mg/l	0,4 - 1,2	+
niasin (PP)	mg/l	3 - 10	+
Adı	Ölçüm birimi	Gösterge	İşaretleme gerekliliği
1	2	3	4
folik asit (Bc)	Mg/l	60 - 350	+
siyanokobalamin (B12)	Mg/l	1,5 - 3	+
askorbik asit (C)	mg/l	55 - 150	+

"Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenilirliğine İlişkin"  
Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği  
EK 15  
(TR TS 033/2013)

Yenidoğanların ve bebeklerin beslenmesine yönelik bebek gıdaları, uyarlanmış veya kısmen uyarlanmış başlangıç veya devam sütlü bebek mamaları (toz mamalar dahil), toz asitli sütlü mamalar, yenidoğanların ve bebeklerin beslenmesine yönelik sütlü içecekler (toz içecekler dahil), yenidoğanların ve bebeklerin beslenmesine yönelik kullanıma hazır sütlü tatlılar ve süt tozlu tatlillere (ev koşullarında içme suyu ile hazır olacak şekilde yeniden yapılandırılmış) yönelik süt esaslı ürünlerin üretilmesinde izin verilen gıda katkı maddeleri ve tatlandırıcıların listesi

Gıda katkı maddesi (İndeks E)	Gıda Ürünleri	Bebek gıdalarına yönelik nihai ürünlerdeki azami seviye
1	2	3
Nitrojen (E 941)	yenidoğanların ve bebeklerin beslenmesine yönelik	Üreticinin teknik dokümanlarına uygun şekilde
Argon (E 938)		
Helyum (E 939)		
Karbondioksit (E 290)		
Aljinik asit (E 400)	Tatlı, puding	500 mg/kg
Potasyum aljinat (E 402)		
Kalsiyum aljinat (E 404)		
Sodyum aljinat (E 401) (ayrı ayrı veya bir arada)		
L-askorbil palmitat (E 304)	Yağ içeren ürünler	100 mg/kg
Tokoferol konsantresi (E 306)		

Gıda katkı maddesi (İndeks E)	Gıda Ürünleri	Bebek gıdalarına yönelik nihai ürünlerdeki azami seviye
1	2	3
Alfa tokoferol (E 307)		
Gamma tokoferol (E 308)		
Delta tokoferol (E 309) (ayrı ayrı veya bir arada)		
L-askorbik asit (E 300)	Tahıl esaslı yağ içeren ürünler, bisküviler ve krikkraqlar	200 mg/kg
L-kalsiyum askorbat (E 302)		
L-sodyum askorbat (E 301) (ayrı ayrı veya bir arada Askorbik asit eşdeğeri)		
Potasyum hidroksit (E 525)	ek besleme ürünleri	Üreticinin teknik dokümanlarına uygun şekilde
Kalsiyum hidroksit (E 526)		
Sodyum hidroksit (E 524) (sadece aktif asitliğin düzenlenmesi için)		
Guar zamkı (E 412)	besleme takviyesi ürünleri, bebek gıdalarına yönelik anti-reflü mamalar, hipoalerjik ürünler	10 g/kg
Arap zamkı (E 414)		
Keçiboynuzu zamkı (E 410)		
Ksantan sakızı (E 415)		
Pektinler (E 440) (Ayrı ayrı veya bir arada)		
Amonyum karbonatlar (E 503)	ek besleme ürünleri	Üreticinin teknik dokümanlarına uygun şekilde
Potasyum karbonatlar (E 501)		
Sodyum karbonatlar (E 500) (sadece kabartma tozu olarak)		

Gıda katkı maddesi (İndeks E)	Gıda Ürünleri	Bebek gıdalarına yönelik nihai ürünlerdeki azami seviye
1	2	3
Kalsiyum karbonatlar (E 170) (sadece aktif asitliğin düzenlenmesi için)	ek besleme ürünleri	Üreticinin teknik dokümanlarına uygun şekilde
Sitrik asit (E 330)	ek besleme ürünleri	Üreticinin teknik dokümanlarına uygun şekilde
Potasyum sitratlar (E 332)		
Kalsiyum sitratlar (E 333)		
Sodyum sitratlar (E 331) (ayrı ayrı veya bir arada, sadece aktif asitliğin düzenlenmesi için)		
Dönüştürülmüş nişastalar	ek besleme ürünleri	50 g/kg
Asetillenmiş di-nişasta adipat (E 1422)		
Asetillenmiş di-nişasta fosfat (E 1414)		
Asetillenmiş nişasta (E 1420)		
Asetillenmiş oksitlenmiş nişasta (E 1451)		
Dinişasta fosfat (E 1412)		
Mono-nişasta fosfat (E 1410)		
Oksitlenmiş nişasta (E 1404)		
Fosfatlanmış dinişasta fosfat (E 1413)		
Nişasta sodyum oktenil suksinat (E 1450) (ayrı ayrı veya bir arada)		
Laktik asit (E 270)	ek besleme ürünleri	Üreticinin teknik dokümanlarına uygun şekilde

Gıda katkı maddesi (İndeks E)	Gıda Ürünleri	Bebek gıdalarına yönelik nihai ürünlerdeki azami seviye
1	2	3
Potasyum laktat (E 326)		
Kalsiyum laktat (E 387)		
Sodyum laktat (E 325) (ayrı ayrı veya bir arada, sadece aktif asitliğin düzenlenmesi için)		
Hidroklorik asit (E 507)	ek besleme ürünleri	Üreticinin teknik dokümanlarına uygun şekilde
Asetik asit (E 260)	ek besleme ürünleri	Üreticinin teknik dokümanlarına uygun şekilde
Potasyum asetat (E 261)		
Kalsiyum asetat (E 387)		
Sodyum asetat (E 262) (ayrı ayrı veya bir arada, sadece aktif asitliğin düzenlenmesi için)		
Ortofosforik asit (E 339) ( $P_2O_5$ eşdeğeri fosfat eklenmiş sadece aktif asitliğin düzenlenmesi için)	ek besleme ürünleri	1 g/kg
Malik asit (E 296) (sadece aktif asitliğin düzenlenmesi için)	ek besleme ürünleri	Üreticinin teknik dokümanlarına uygun şekilde
Doğal tatlandırıcılar	ek besleme ürünleri	Üreticinin teknik dokümanlarına uygun şekilde
Not: Bebek gıdalarına yönelik ürünlerde gıda katkı maddelerinin kullanımına bir başka ürünün parçası olarak izin verilir. Bu gibi ürünlerdeki arap zamkı (E 414) içeriği 150 g/kg'yi geçmemeli ve amorf silikon dioksit (E 551) içeriği 10 g/kg'yi geçmemelidir. Bebek gıda ürünlerine çözücü taşıyıcı olarak mannitol (E 421) katılmasına B-12 vitamini ile izin verilir; böyle ürünlerdeki B-12 vitamini içeriği 1 mg/kg mannitolü geçmemelidir. Sodium askorbat (E 301) katılmasına, çoklu doymamış ya� asit hazırlık kapmalasının bir parçası olarak izin verilir. Diğer ürünlerdeki arap zamkı katkısı nihai ürünlerde 10 mg/kg'yi geçmemeli, sodyum askorbat katkısı ise nihai ürünlerde 75 mg/kg'yi geçmemelidir		
*Besleme takviyesi ürünler için sadece laktik, tartarik, malik asitlerin L(+)		
**Fermente sütün ürünlerinin üretiminde mikroorganizmaların patojenik ve toksijenik olmayan L(+)		

"Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenilirliğine İlişkin"  
Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği  
EK 16  
(TR TS 033/2013)

**Süt ürününün ambalajlar veya etiketler üzerinde işaretlenmiş olan besin değerinin söz konusu ürünlerin gerçek besin değerinden azami izin verilebilir sapması**

Nihai ürün besin değeri	Azami izin verilebilir sapma, ±
1	2
1. Proteinler, karbonhidratlar, organik asitler, alkol, selüloz, yağ asitleri 100 gramlık ürünlerde 10 gıramdan az 100 gramlık ürünlerde 10 - 40 gıram arasında 100 gramlık ürünlerde 40 gıramdan fazla	%10 %15 6 r
2. Sodyum, magnezyum, kalsiyum, fosfor, demir, çinko, C, B1, B2, B6 vitaminleri, panthenik asit, niyasin, kolesterol	%20
3. A, B12, D, E, vitaminleri, folik asit, biyotin, iyot	%30 (nihai ürünün üretiminde vitamin artan içeriği dahil değil)

Not: Proteinler, karbonhidratlar, organik asitler, alkol, selüloz, yağ asitleri, vitaminler ve minerallerin kütle oranları açısından gerçek değerleri, şirketlerin süt ürünlerinin üretimi ve tanımlanması için kullanılan düzenlemelerine ve teknik dokümanları veya standartlarına uymalıdır.

**RESMİ OLMAYAN ÇEVİRİ SONU**