

Resmi Gazete tarih ve no: 31.07.2000 - 24126

Tarım ve Köyişleri Bakanlığından ve Sağlık Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ
BAHARAT TEBLİĞİ
(Tebliğ No:2000 / 16)**

Amaç

Madde 1- Bu Tebliğin amacı; baharatın tekniğine uygun ve hijyenik olarak üretilmesi, hazırlanması, işleme, ambalajlama, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere ürün özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu Tebliğin hükümleri bütün halde, parçalanmış, öğütülmüş formdaki tüm baharatı kapsar.

Hukuki Dayanak

Madde 3- Bu Tebliğ 24/06/1995 tarihli ve 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname" ve 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu Tebliğde geçen;

Baharat; çeşitli bitkilerin tohum, çekirdek, meyve, çiçek, kabuk, kök, yaprak gibi kısımlarının bütün halde ve/veya parçalanması, kurutulması, öğütülmesi ile elde edilen gıdalara renk, tat, koku ve lezzet verici olarak katılan doğal bileşikler veya bunların karışımını,

Baharat karışımı; temizlenmiş, kurutulmuş ve ayrı ayrı sınıflandırılmış baharattan elde edilen karışımı,

Yabancı madde; baharatın hazırlanmasında kullanılan bitki ve bitki parçaları dışında, kendinden başka her türlü maddeyi,

Kurutma; baharatın hazırlanmasında kullanılan bitki veya bitki parçalarının doğal veya yapay yollarla kurutulması işlemini,

Öğütme; baharatın hazırlanmasında kullanılan bitki veya bitki parçalarının tekniğine uygun olarak temizlenip, kurutulduktan sonra öğütülmesi işlemini,

Boy özelliği; öğütülmüş baharatın %90'ının geçebileceği elek göz açıklığı değerini,

Bozuk tane; çürümüş, küflenmiş, ezilmiş, topaklanmış, filizlenmiş, kızışmış, nemden bozulmuş, hastalıklı, böcek yenikli taneleri,

Hafif tane; içleri kısmen veya tamamen boş olan karabiber tanelerini,

Siyah tane; dış kabukları tamamiyle soyulmamış koyu renkli karabiber tanelerini veya tamamen boş olan beyaz biber tanelerini,

Şekerlenmiş tane; içinde veya dışında kolayca fark edilebilen, görünüşünü ve tadını olumsuz yönde etkileyen şeker kristalleri oluşmuş kuş üzümü tanelerini,

Az gelişmiş ve cılız tohum; kahve veya kırmızı renkli tohumlar ile kırık, olgunlaşmamış ve buruşuk tohumları,

Kırık yaprak ; en çok 1/ 4' ü kopmuş yaprağı,

Lekeli yaprak; yüzeyinin 1/5'inden fazlasında çillenme, benek, şerit, adacık ve benzeri görünüşte renk farkları bulunan yaprakları,

Pul kırmızıbiber; *Capsicum* cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulup, sapları alındıktan sonra yarı öğütülerek pul haline getirilmiş, belirli oranlarda yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılarak su ile tavlanmış halini,

Kırmızıbiber; *Capsicum* cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulup, sapları alındıktan sonra öğütülmüş halini,

Beyazbiber-Akbiber; *Piper nigrum L.* türüne giren bitkilerin, olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulmuş ve dış kabukları soyulmuş meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

Karabiber; *Piper nigrum L.* türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş olan gri, kahve veya siyah renkli, yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

Karanfil; *Eugenia caryophyllata Thunb.* türüne giren bitkilerin açılmamış çiçek tomurcuklarının tekniğine uygun olarak kurutulmuş tane veya öğütülmüş halini,

Ana karanfil; 4 adet içe doğru kıvrık, çanak yaprakları ile sarılmış, yumurta şeklinde kahverengi üzümü meyvelerini,

Başsız karanfil; tomurcuk başı kopmuş, sadece sapı kalmış karanfil,

Koker karanfil; yeterli kurutulmama sebebiyle fermantasyona uğramış soluk kahve renkli beyazımtırak ,unlu görünümlü,buruşuk yüzlü karanfilleri,

Anason ; *Pimpinella anisum L.* türüne giren bitkilerin tohumlarını,

Biberiye ; *Rosmarinus officinalis L.* türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarını,

Çam fıstığı; *Pinus pinea L.* türüne giren bitkilerin tohumlarının kabuğu sıyrılmış ve zarından temizlenmiş, embriyonu da bulunan endosperm kısmını,

Çemenotu-buy; *Trigonella foenum-graecum L.* türüne giren bitkilerin sarıdan sarımsı kahverengine kadar değişen renklerdeki tekniğine uygun olarak kurutulmuş olgun tohumlarını veya bunların öğütülmüş halini,

Çörekotu; *Nigella sativa L.* türüne giren bitkilerin meyveleri içerisinde oluşan tohumunu,

Defne yaprağı ; *Laurus nobilis L.* türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağını,

Fesleğen-reyhan; *Ocimum basilicum L.* türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra saplarından ayrılmış yaprak , çiçek ve sürgün uçları karışımını,

Hardal; *Brassica nigra L. Koch, Sinapis alba L. ve Brassica juncea L. Czernjajev* türlerine giren bitkilerin tohumlarını veya öğütülmüş halini,

Haşhaş; *Papaver somniferum L.* türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş tohumlarını,

Hindistancevizi; *Cocos nucifera* türüne giren ve tropik bölgelerde yetişen bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin rendelenmiş halini,

Kakule; *Elettaria cardamomum L. Maton* türüne giren bitkilerin olgunlaşmaya yakın meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş halini veya bu meyvelerden ayrılmış tohumlarını,

Karaman kimyonu-Frenk kimyonu; *Carum carvi L.* türüne giren bitkilerin tam olgunlaşmadan toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulmuş, tohumu andıran meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

Kekik; *Origanum, Satureja, Thymus, Thymbra ve Majorana* cinslerine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak , çiçek ve sürgün uçları karışımını,

Kimyon; *Cuminum cyminum L.* türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulmuş tohumlarının tane veya öğütülmüş halini,

Kışniş; *Coriandrum sativum L.* türüne giren bitkilerin küre şeklindeki sarımsı yeşilden açık kahverengine kadar değişen renklerdeki meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş veya bunların öğütülmüş halini,

Kuşüzümü; *Vitis vinifera L.* türüne giren çekirdeği oluşmamış veya tam gelişmemiş ufak taneli üzümün yıkanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş halini,

Küçük hindistancevizi; *Myristica fragrans Houttuyn* türüne giren bitkilerin olgun meyvelerinin etli dokusu ve sert kabuğu ayrılmış iç kısmını,

Mahlep; *Prunus mahaleb L.* türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin sert çekirdeği kırılarak çıkarılan içinin tane veya öğütülmüş halini,

Nane; *Mentha* cinsine giren kültür bitkilerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarının saplarından sıyrılıp ufalanmış halini,

Okaliptus yaprağı; *Eucalyptus camaldulensis Dennhardt* türünün tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağını,

Rezene; *Foeniculum vulgare Mill.var. dulce* çeşidine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş tohumlarını veya öğütülmüş halini,

Safran; *Crocus sativus L.* türüne giren bitkilerin, çiçeklerinin, tekniğine uygun olarak kurutulmuş stigmalarının öğütülmüş halini,

Sumak; *Rhus coriaria L.* türüne giren bitkilerin meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra belirli oranda sofrata tuzu katılarak öğütülmüş halini,

Susam tohumu; *Sesamum indicum L.* türüne giren bitkilerin meyveleri içerisinde oluşan tohumlarını,

Tarçın; *Cinnamomum* cinsine giren bitkilerin, dalları ve genç sürgünlerinin kabuklarından, mantar ve parafenol dokusunun sıyırılmasından sonra kalan iç kabuğunun tekniğine uygun olarak kurutulmuş öğütülmüş halini,

Tarhun; *Artemisia dracunculus L.* türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarını,

Yenibahar; *Pimenta dioica L. Merrill* türüne giren bitkilerin olgunlaşmış, dolgun, 4,5-9,5 mm çapında, koyu kahverenkli meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş tane veya öğütülmüş halini,

Zencefil; *Zingiber officinale Roscoe* türüne giren bitkilerin, 20 mm'den daha uzun şekilsiz, parçalar halinde bulunan, kabuğu soyulmuş veya soyulmamış, yıkanıp tekniğine uygun olarak kurutulmuş köksaplarını ve bunların parça veya öğütülmüş halini,

Zerdeçal; *Curcuma longa L.* türüne giren bitkilerin temizlenip, suda kaynatıldıktan sonra, tekniğine uygun olarak kurutulmuş, koyu sarı renkli birincil veya ikincil parmak ve soğan şeklindeki kök saplarının bütün veya öğütülmüş halini,

ifade eder.

Ürün özellikleri

Madde 5- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

- a) Baharatın fiziksel ve kimyasal özellikleri EK-1, EK-2, EK-3 ve EK-4' e uygun olmalıdır.
- b) Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.
- c) Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.
- d) Öğütülmüş baharat, en az %90'ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır.
- e) Baharat karışımları hariç olmak üzere, baharata nişasta ve benzeri dolgu maddeleri katılamaz.
- f) Baharat karışımlarında; baharat oranı kütleye %85'den az olamaz.
- g) Öğütülmüş zerdeçalda kurşun kromat deneyi negatif olmalıdır.
- h) Safranda toplam azot miktarı kuru madde üzerinden kütleye en çok %3, renklendirme gücü 400 nm'de en az 130 olmalıdır.
- ı) Tane hardalda tür karışımı kütleye en çok %15 olmalıdır.

i) Pul kırmızı biberlerde yemeklik bitkisel sıvı yağ kütlege %8'i, kendinden olan sap ve dal parçaları kütlege %1'i, çekirdek ve parçaları kütlege %40'ı geçmemelidir.

j) Kuşüzümünde, 25 gr.'daki tane sayısı 200-500 arasında olmalıdır.

k) Küçük hindistancevizinde kalsiyum oksit oranı kuru maddede kütlege en çok %0,35 olmalıdır.

Katkı maddeleri

Madde 6- Baharatta kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 2 nci bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

Madde 7- Baharattaki bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4 üncü bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

Madde 8- Baharatta pestisitlerin miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5 inci bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 9- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7 nci bölümüne ilave olarak;

- Doğal yollarla sağlanan kurutmalarda bitkiler; toprak ile doğrudan temas halinde olmamalıdır ve yerden yüksek platformlarda veya uygun bir materyalden yapılmış döşemelerin üzerinde kurutulmalıdır.

- Baharat, EK- 5' te verilen mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme

Madde 10- Baharatın ambalajlanması ve işaretlenmesi Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümüne ilave olarak;

-Üretim tarihi olarak öğütülmüş baharatta paketleme tarihi, diğerlerinde ürün yılı esas alınır.

Taşıma ve depolama

Madde 11- Baharatın depolanmasında ve taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10 uncu bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz metodları

Madde 12- Baharatın üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 11 inci bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslararası kabul görmüş metodlarla analiz edilmelidir.

Tescil ve denetim

Madde 13- Bu Tebliğ'de yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri, tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 14- Bu Tebliğe ait hükümlerin uygulanması 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyşleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

Madde 15- Bu Tebliğe;

a) 8.5.1972 tarihli ve 14181 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS1049 Mahlep,

b) 26.5.1982 tarihli ve 17705 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS2290 Karabiber,

c) 13.1.1978 tarihli ve 16168 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS2419 Kırmızı Biber-Öğütülmüş (Toz),

d) 4.4.1978 tarihli ve 16249 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren TS2621 Karanfil,

e) 4.4.1978 tarihli ve 16249 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS2622 Kimyon (Dane ve öğütülmüş),

f) 4.4.1978 tarihli ve 16249 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS2623 Zencefil,

g) 4.4.1978 tarihli ve 16249 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS2624 Yenibahar,

h) 4.1.1978 tarihli ve 16159 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS2644 Safran,

ı) 17.10.1988 tarihli ve 19962 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS3706 Kırmızı Biber – Acı, Pul (Yaprak) standartları mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1-Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

Madde 16- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 17- Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.

EK-1**TANE BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**

Baharat	Yabancı madde	Rutubet	Toplam Kül	% 10 lukHCl de çözünmeyen kül	Uçucu olmayan eter ekstraktı	Selüloz	Uçucu yağ	Kırık tane	Bozuk tane	Az gelişmiş ve cılız tane	Buruşuk tane-kapsül	Siyah tane	Hafif tane
	En çok (% m/m)	En çok (%)	k.m. En çok (% m/m)	k.m. En çok (% m/m)	k.m. En az (% m/m)	k.m. En çok (% m/m)	k.m. En az (ml/100 g)	En çok (% m/m)	En çok (% m/m)	En çok (% m/m)	En çok (% m/m)	En çok (% m/m)	En çok (% m/m)
Anason	3	10					1,5		1				
Beyazbiber-akbiber	0,5	14	2	0,3	6,5	6	1	3				10	
Buy-çemenotu	1	11	5	1,5				5	2				
Çam fıstığı	0,7	8						10	1,5		1		
Çörekotu	1	6	6	1									
Hardal	1	10	6	1,5	28		0,5						
Haşhaş	1,5	11	10	1					0,5				
Kakule (tohum)	2	13	9,5	3			3,5			5			
Kakule (meyve)	5	13	9,5	3			3,5				7		
Karabiber	1	12	8	1	6	18	2			4			10
Karaman kimyonu-Frenk kimyonu	2	12	8	1,5			2,5						
Kimyon	2	10	9	1,5			2						
Kişiş	2	12	7	1,5			0,4	10	2				
Kuşüzümü	0,5	15											
Küçükhindistan cevizi	0,5	10	1,5	0,5			5						
Mahlep	0,25	7	6	1				5	0,5				
Rezene	2	8	11	1			1						
Susam	2	8	5	1					1				
Yenibahar	1	12	5,5	0,5			3						

EK-2

ÖĞÜTÜLMÜŞ BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Baharat	Yabancı madde	Rutubet	Toplam kül	% 10 luk HCl'de çözünmeyen kül	Uçucu olmayan eter ekstraktı	Selüloz	Uçucu yağ	Yemeklik tuz	Boy özelliği	Suda çözünen ekstrakt	Kalsiyum oksit (CaO)
	En çok (% m/m)	En çok (%)	k.m. En çok (% m/m)	k.m. En çok (% m/m)	k.m. En az (% m/m)	k.m. En çok (% m/m)	k.m. En az (ml/100g)	En çok (% m/m)	elek göz açıklığı mm	k.m. En az (% m/m)	k.m. En çok (% m/m)
Beyazbiber-akbiber	Bulunmamalı	14	2	0,3	6,5	6	0,7		0,63		
Buy-çemenotu	Bulunmamalı	11	5	1,5					1	30	
Hardal	Bulunmamalı	6	6	1,5	25	6	0,35*		0,63		
Karabiber	Bulunmamalı	12	8	1	6	17,5	1,5		0,63		
Karamankimyonu - Frenkkimyonu	1	12	8	1,5			1,8		0,56		
Karanfil	Bulunmamalı	10	7	0,5		13	14		0,63		
Kimyon	Bulunmamalı	10	9	1,5			1,7		0,56		
Kırmızıbiber (acı)	Bulunmamalı	11	9	1,5	12	25	1,3		0,56		
Kırmızıbiber (tatlı)	Bulunmamalı	11	8	1	12	25	1,2		0,56		
Kişniş	Bulunmamalı	12	7	1,5			0,2		0,5		
Mahlep	Bulunmamalı	7	6	1							
Pul Kırmızıbiber	0,5	15	17*	1	12		0,3	9			
Rezene	Bulunmamalı		11	1			0,5				
Safran	Bulunmamalı	8	8	1,5					0,2	55	
Sumak	1	13	12	1				6	2		
Tarçın	Bulunmamalı	12		2			1*		0,45		
Yenibahar	Bulunmamalı	12	5,5	0,5	4,5	27,5	2,5		0,56		
Zencefil (ağartılmamış)	Bulunmamalı	12	8	2,3	3**	8*	1,5		0,63	11,4	1,1
Zencefil (ağartılmış)	Bulunmamalı	12	12	2,3	3**	8*	1,5		0,63	11,4	2,5
Zerdeçal	Bulunmamalı	10	9	1,5			1,5		0,5		

Yukarıda yer alan özelliklere ek olarak; ağartılmış veya ağartılmamış zencefillerde; suda çözünen kül k.m'de en az % 1,9; alkolde çözünen ekstrakt k.m'de % 5,1 olmalıdır.

* Sonuçların hesaplanmasında kuru madde esas alınmayacaktır.

** Ağartılmış veya ağartılmamış zencefillerde uçucu olmayan eter ekstraktı değerleri en çok olarak verilmiştir.

EK-3

YAPRAK BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Baharat	Yabancı madde	Rutubet	Toplam kül	% 10 luk HCl'de çözünmeyen kül	Selüloz	Uçucu yağ	Sap ve dal parçacıkları	Kırık yaprak-parça	Lekli yaprak	Yaprak boyu	Suda çözünmeyen kül
	En çok (% m/m)	En çok (%)	k.m. En çok (% m/m)	k.m. En çok (% m/m)	k.m. En çok (% m/m)	k.m. En az (ml/100g)	En çok (% m/m)	En çok (%m/m)	En çok (% m/m)	(mm)	k.m. (% m/m)
Biberiye	1	10	10	4		1	8				
Defne yaprağı	0,1	8	7	1,5	30	1*		15	10		
Fesleğen-reyhan	2	10	15	1		0,3	10				
Kekik	2	12	14	5		1*	10				
Nane	0,1	10	10			0,7*	5				
Okaliptus yaprağı	0,1	6	7	3	23	1		12		91-300	3
Tarhun	0,1	10	15	1,5		0,3					

Kekikte; sap ve dal parçacıkları kekik tohumunu da kapsamaktadır.

* Sonuçların hesaplanmasında kuru madde esas alınmayacaktır.

EK-4

DİĞER BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Baharat	Yabancı madde	Rutubet	Uçucu yağ	Suda çözünen ekstrakt	Kırık parça	Bozuk parça	Kabuk kalınlığı	Kalsiyum oksit (CaO)	Uçucu olmayan eter ekstraktı	Yağ asidi	Ana karanfil	Başsız karanfil	Koker karanfil
			k.m. En az (ml/100g)	k.m. En az (% m/m)	En çok (%m/m)	En çok (% m/m)	En çok (mm)	k.m. En çok (% m/m)	k.m. En az (% m/m)	Laurik asit En çok (% m/m)	En çok (%)	En çok (%)	En çok (%)
Hindistan cevizi	Bulunmamalı	3							65	3			
Karanfil(bütün)	1	12	17								4	5	3
Safran	1	14		55									
Tarçın (kabuk)	1	12	1*				0,2						
Zencefil (bütün) (ağartılmış)	2	12	1,5					2,5					
Zencefil (bütün) (ağartılmamış)	2	12	1,5					1,1					
Zerdeçal (parmak)	1	12	1,5		3	1							
Zerdeçal (soğan)	1	12	1,5			3							

Bu tabloda yer alan baharatın kül ve %10 luk HCl'de çözünmeyen kül değerleri öğütülmüş formları ile aynıdır.

* Sonuçların hesaplanmasında kuru madde esas alınmayacaktır

EK-5

BAHARAT İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

	n	c	m	M	
Salmonella spp.	5	0	25 g'da bulunmamalı		
Staphylococcus aureus(kob/g)	5	3	1,0X10 ²	1,0X10 ³	
Bacillus cereus (kob/g)	5	3	1,0X10 ³	1,0X10 ⁵	
Escherichia coli (kob/g)	5	3	1,0X10 ¹	1,0X10 ²	
E. coli O157:H7	5	0	25 g'da bulunmamalı		
Sülfite indirgeyen Clostridia (kob/g)	5	3	1,0X10 ²	1,0X10 ⁴	
Maya-küf (kob/g)	5	3	1,0X10 ²	1,0X10 ⁴	
Mezofilik aerobik bakteri (kob/g)	5	3	1,0X10 ⁴	1,0X10 ⁵	

n : Numune sayısı

c : Mikroorganizma sayısı "m" ile "M" arasında bulunabilecek maksimum numune sayısı

m: Tüm numunelerde bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

M: "c" sayıda numunede bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

Resmi Gazete: 30.9.2000 - 24186

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığından:

Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğinde Değişiklik Yapılması

Hakkında Tebliğ

(Tebliğ No: 2000/35)

Madde 1 — 31/7/2000 tarihli ve 24126 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğinin" 5 inci maddesinin h bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"h) Safranda toplam azot miktarı kuru madde üzerinden kütlece en çok % 3, renklendirme gücü 400 nm'de en az 130 olmalıdır."

Yürürlük

Madde 2 — Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 3 —Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığından:

**Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğinde
Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ
(Tebliğ No: 2002/45)**

MADDE 1- 31/7/2000 tarihli ve 24126 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğinin “Tanımlar” ile ilgili 4 üncü maddesinde yer alan “susam tohumu” tanımı aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve “kırık yaprak” tanımından sonra gelmek üzere aşağıdaki tanımlar eklenmiştir.

“Susam: Sesamum indicum L türüne giren bitkilerin meyveleri içerisinde oluşan tohumlarının kabukları soyulmuş ve ayıklanmış tanelerini ifade eder.”

Çin tarçın kabuğu: Cinnamomum cassia (Lauraceae) ağaçlarının genç sürgünlerinin kurutulmuş kabuklarıdır, kısmen veya tamamen mantar tabakasıyla örtülü ve pürüzlüdür.

Seylan tarçın kabuğu: Cinnamomum ceylanicum’un (Lauraceae) genç dallarının, soyulmuş kabuklarıdır, mantar tabakası yoktur ve yüzeyi pürüzsüzdür.”

MADDE 2- Aynı Tebliğ’in 2 nolu ekinde yer alan Öğütülmüş Baharatın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Tablosunun 8 inci sütununda yer alan uçucu yağ değeri; kırmızı biber (acı), kırmızı biber (tatlı) ve pul kırmızı biber için aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“ kırmızı biber (acı) en az 0.2 ml/100 g
kırmızı biber (tatlı) en az 0.2 ml/100 g”

“ pul kırmızı biber en az 0.2 ml/100 g ”

MADDE 3- Aynı Tebliğ’in 4 nolu ekinde Diğer Baharatın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Tablosu ekteki şekilde değiştirilmiştir.

Yürürlük

Madde 4- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 5- Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.

EK-4
DİĞER BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Baharat	Yabancı madde	Rutubet	Uçucu yağ	Suda çözünen ekstrakt	Kırık parça	Bozuk parça	Kabuk kalınlığı	Kalsiyum oksit (CaO)	Uçucu olmayan eter ekstraktı	Yağ asidi	Ana karanfil	Başsız karanfil	Koker karanfil
			k.m.	k.m.				k.m.	k.m.	Laurik asit			
	En çok	En çok	En az	En az	En çok	En çok		En çok	En az	En çok	En çok	En çok	En çok
	% m/m	%	ml/100g	% m/m	%m/m	% m/m	mm	% m/m	% m/m	% m/m	%	%	%
Hindistan cevizi	Bulunmamalı	3							65	3			
Karanfil(bütün)	1	12	17								4	5	3
Safran	1	14		55									
Tarçın(Çin tipi kabuk)	1	12	1*				1-3						
Tarçın(Seylan tipi kabuk)	1	12	1*				0,2-1						
Zencefil (bütün)	2	12	1,5					2,5					
(ağartılmış)													
Zencefil (bütün)	2	12	1,5					1,1					
(ağartılmamış)													
Zerdeçal (parmak)	1	12	1,5		3	1							
Zerdeçal (soğan)	1	12	1,5			3							

Bu tabloda yer alan baharatın kül ve %10 luk HCl'de çözünmeyen kül değerleri öğütülmüş formları ile aynıdır.

* Sonuçların hesaplanmasında kuru madde esas alınmayacaktır