

GİRDİ ÜRÜN KRİTER TABLOSU

NO	GİRDİ ÜRÜN ADI	TESİSE GELİŞ SEKLİ	AMBALAJ ÖZELLİKLERİ	TESİS KRİTERİ	FİZİKSEL ÖZELLİKLER	KİMYASAL ÖZELLİKLER	BİYOLOJİK ÖZELLİKLER	DEPOLAMA ŞARTLARI	RAF ÖMRÜ	TÜKETİM YÖNTEMİ
1	BAHARAT VE KARIŞIMLARI	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb kirlilik olmamalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Koagülaz Pozitif Stafilokoklar (m:10 ³ /M:10 ⁴), B.Cereus (m:10 ³ /M:10 ⁴) , Salmonella (0/25g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
2	BALIK (Konserve)	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kan, pislik (dışkı, sindirim organı), toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş, lekelenme olmamalıdır. Yüzeyde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu olmamalıdır. Yeşilimtrak, mavi, siyah renk oluşumu ve renkte matlaşma olmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Histamin(m:200mg/kg - M:400mg/kg) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	4°C 'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
3	BALIK (TAZE VE DONMUŞ)	Taze Balık Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C Donmuş Balık Ürün Sıcaklığı Maks. -18°C, Araç Sıcaklığı Maks. -15°C	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kan, pislik (dışkı, sindirim organı), toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş, lekelenme olmamalıdır. Yüzeyde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu olmamalıdır. Yeşilimtrak, mavi, siyah renk oluşumu ve renkte matlaşma olmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Histamin(m:100mg/kg - M:200mg/kg) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	Taze Balık Ürün Sıcaklığı 5°C Depolarda Donmuş Balık -18°C Depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Önceden soğutulmuş kıyma makinesinde çekilerek 24 saat içerisinde tüketilir.

GİRDİ ÜRÜN KRİTER TABLOSU

NO	GİRDİ ÜRÜN ADI	TESİSE GELİŞ SEKLİ	AMBALAJ ÖZELLİKLERİ	TESİS KRİTERİ	FİZİKSEL ÖZELLİKLER	KİMYASAL ÖZELLİKLER	BİYOLOJİK ÖZELLİKLER	DEPOLAMA ŞARTLARI	RAF ÖMRÜ	TÜKETİM YÖNTEMİ
4	ÇAY	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb kirlilik olmamalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Koliform Bakteri(m:10 ⁴ /M:10 ⁵), Salmonella (0/25 g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
5	ÇİĞ KIRMIZI ET	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	DANA ETİ OLMALI, SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kan, pislik (dışkı, sindirim organı), toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş, lekelenme olmamalıdır. Yüzeyde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu olmamalıdır. Renk açık kırmızıdan koyu kırmızıya değişen renklerde olmalı, yeşilimtraki, mavi, kahverengi siyah renk oluşumu ve renkte matlaşma olmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Salmonella (0/25 g-ml), E.Coli O157(0/25 g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	4°C 'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
6	ÇİĞ TAVUK ETİ	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kan, pislik (dışkı, sindirim organı), toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş, lekelenme olmamalıdır. Yüzeyde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu olmamalıdır. Renk açık sarı olmalı, yeşilimtrak, mavi, kahverengi siyah renk oluşumu ve renkte matlaşma olmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Salmonella (0/25 g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	4°C 'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Önceden soğutulmuş kıyma makinesinde çekilerek 24 saat içerisinde tüketilir.

GİRDİ ÜRÜN KRİTER TABLOSU

NO	GİRDİ ÜRÜN ADI	TESİSE GELİŞ SEKLİ	AMBALAJ ÖZELLİKLERİ	TESİS KRİTERİ	FİZİKSEL ÖZELLİKLER	KİMYASAL ÖZELLİKLER	BİYOLOJİK ÖZELLİKLER	DEPOLAMA ŞARTLARI	RAF ÖMRÜ	TÜKETİM YÖNTEMİ
7	DONDURMA	Ürün Sıcaklığı Max. -15°C, Araç Sıcaklığı Maks. -12°C	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, Ambalajlarda yırtık, patlak vb. deformasyon bulunmamalı, ambalajlar temiz olmalı.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Enterobacteriaceae(m:1 0 ¹ /M:10 ²), Salmonella (0/25 g-ml), L.monocytogenes (0/25 g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	sıcaklık kontrollü depolarda - 18°C'de	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
8	DONDURULMUŞ MEYVELER	Ürün Sıcaklığı Max. -15°C, Araç Sıcaklığı Maks. -12°C	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, Ambalajlarda yırtık, patlak vb. deformasyon bulunmamalı, ambalajlar temiz olmalı.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Maya ve Küf (m:10 ⁴ /M:10 ⁵) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	sıcaklık kontrollü depolarda - 18°C'de	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
9	DONDURULMUŞ SEBZELER	Ürün Sıcaklığı Max. -15°C, Araç Sıcaklığı Maks. -12°C	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, Ambalajlarda yırtık, patlak vb. deformasyon bulunmamalı, ambalajlar temiz olmalı.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Salmonella (0/25 g-ml), E.Coli O157(0/25 g-ml), L.Monocytogenes (0/25 g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	sıcaklık kontrollü depolarda - 18°C'de	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım

GİRDİ ÜRÜN KRİTER TABLOSU

NO	GİRDİ ÜRÜN ADI	TESİSE GELİŞ SEKLİ	AMBALAJ ÖZELLİKLERİ	TESİS KRİTERİ	FİZİKSEL ÖZELLİKLER	KİMYASAL ÖZELLİKLER	BİYOLOJİK ÖZELLİKLER	DEPOLAMA ŞARTLARI	RAF ÖMRÜ	TÜKETİM YÖNTEMİ
10	EKMEK, FIRIN ÜRÜNLERİ	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb kirlilik olmamalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Sünme(rop) sporu (m:4,5*10 ³ /M:1,1*10 ⁴), Maya ve Küf(m:10 ² /M:10 ³) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
11	ET SUYU, KREM ŞANTI, ÇORBA, ÇEŞNİ, SOS	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb kirlilik olmamalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Salmonella (0/25 g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
12	HELVA, PEKMEZ, LOKUM, ŞERBETLİ TATLILAR, FINDIK VE FISTIK EZMELERİ	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb kirlilik olmamalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	E.Coli(m:10 ² /M:10 ³), Maya ve Küf(<10 ¹) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım

GİRDİ ÜRÜN KRİTER TABLOSU

NO	GİRDİ ÜRÜN ADI	TESİSE GELİŞ SEKLİ	AMBALAJ ÖZELLİKLERİ	TESİS KRİTERİ	FİZİKSEL ÖZELLİKLER	KİMYASAL ÖZELLİKLER	BİYOLOJİK ÖZELLİKLER	DEPOLAMA ŞARTLARI	RAF ÖMRÜ	TÜKETİM YÖNTEMİ
13	KAHVE	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb kirlilik olmalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Koliform Bakteri(m:10 ¹ /M:10 ²) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
14	KAKAO, ÇİKOLATA VE ÜRÜNLERİ	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb kirlilik olmalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Salmonella (0/25g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
15	KALAMAR, KARİDES, İSTAKOZ, YENGEÇ, AHTAPOT (İşlenmiş)	Taze Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C Donmuş Ürün Sıcaklığı Maks. -18°C, Araç Sıcaklığı Maks. -15°C	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kan, pislik (dışkı, sindirim organı), toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş, lekelenme olmalıdır. Yüzeyde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu olmalıdır. Yeşilimtrak, mavi, siyah renk oluşumu ve renkte matlaşma olmalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Histamin(m:200mg/kg - M:400mg/kg), Salmonella (0/25 g-ml), L.Monocytogenes (0/25 g-ml)(Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	Taze Ürün Sıcaklığı 5°C Depolarda Donmuş -18°C Depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım

GİRDİ ÜRÜN KRİTER TABLOSU

NO	GİRDİ ÜRÜN ADI	TESİSE GELİŞ SEKLİ	AMBALAJ ÖZELLİKLERİ	TESİS KRİTERİ	FİZİKSEL ÖZELLİKLER	KİMYASAL ÖZELLİKLER	BİYOLOJİK ÖZELLİKLER	DEPOLAMA ŞARTLARI	RAF ÖMRÜ	TÜKETİM YÖNTEMİ
16	KAŞAR PEYNİRİ (Eritme Peynirler ve ürünleri)	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, Ambalajlarda yırtık, patlak vb. deformasyon bulunmamalı, şişme olmamalı, ambalajlar temiz olmalı.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Stafilokokal enterotoksinler(25g'da bulunmamalı), E.Coli (<10 ¹), L.monocytogenes (0/25 g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	4°C 'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
17	KETÇAP, SOYA SOSU, HARDAL, NAR EKŞİSİ	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb kirlilik olmamalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Maya ve Küf (m:10 ² /M:10 ³), Salmonella (0/25-g/ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
18	MAKARNA, ERİŞTE	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb kirlilik olmamalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Maya ve Küf(m:10 ² /M:10 ³), Salmonella (0/25 g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)			

GİRDİ ÜRÜN KRİTER TABLOSU

NO	GİRDİ ÜRÜN ADI	TESİSE GELİŞ ŞEKLİ	AMBALAJ ÖZELLİKLERİ	TESİS KRİTERİ	FİZİKSEL ÖZELLİKLER	KİMYASAL ÖZELLİKLER	BİYOLOJİK ÖZELLİKLER	DEPOLAMA ŞARTLARI	RAF ÖMRÜ	TÜKETİM YÖNTEMİ
19	MANTI (Çiğ, Donmuş)	Taze Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C Donmuş Ürün Sıcaklığı Maks. -18°C, Araç Sıcaklığı Maks. -15°C	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kan, pislik (dışkı, sindirim organı), toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş, lekelenme olmamalıdır. Yüzeyde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu olmamalıdır. Yeşilimtrak, mavi, siyah renk oluşumu ve renkte matlaşma olmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Koagulaz Pozitif Stafilocoklar(m:10 ³ /M:10 ⁴), Sulfat İndirgeyen Anaerob Bakteri(m:10 ³ /M:10 ⁴), Salmonella(0/25g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	Taze Ürün Sıcaklığı 5°C Depolarda Donmuş -18°C Depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
20	MANTI (Fırınlanmış)	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb. kirlilik olmamalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Koagulaz Pozitif Stafilocoklar(m:10 ² /M:10 ³), Sulfat İndirgeyen Anaerob Bakteri (et içerenlerde) (m:10 ² /M:10 ³), Salmonella(0/25g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
21	MARGARİN	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, Ambalajlarda yırtık, patlak vb. deformasyon bulunmamalı, şişme olmamalı, ambalajlar temiz olmalı.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Koliform Bakteri(m:10 ¹ /M:10 ²), Maya ve Kük(m:10 ¹ /M:10 ²) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	7°C 'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım

GİRDİ ÜRÜN KRİTER TABLOSU

NO	GİRDİ ÜRÜN ADI	TESİSE GELİŞ SEKLİ	AMBALAJ ÖZELLİKLERİ	TESİS KRİTERİ	FİZİKSEL ÖZELLİKLER	KİMYASAL ÖZELLİKLER	BİYOLOJİK ÖZELLİKLER	DEPOLAMA ŞARTLARI	RAF ÖMRÜ	TÜKETİM YÖNTEMİ
22	MAYA	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, Ambalajlarda yırtık, patlak vb. deformasyon bulunmamalı, şişme olmamalı, ambalajlar temiz olmalı.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Sünme(rop) Sporu (m:95/M:210) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	7°C 'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
23	MAYONEZ	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, Ambalajlarda yırtık, patlak vb. deformasyon bulunmamalı, şişme olmamalı, ambalajlar temiz olmalı.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Koagulaz Pozitif Stafilokoklar (m:10 ² /M:10 ³), Salmonella (0/25g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	4°C 'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
24	MEYVE VE SEBZE SULARI	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb kirlilik olmamalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Salmonella (0/25 g-ml), L.Monocytogenes (0/25 g-ml), E.Coli O157 (0/25 g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım

GİRDİ ÜRÜN KRİTER TABLOSU

NO	GİRDİ ÜRÜN ADI	TESİSE GELİŞ ŞEKLİ	AMBALAJ ÖZELLİKLERİ	TESİS KRİTERİ	FİZİKSEL ÖZELLİKLER	KİMYASAL ÖZELLİKLER	BİYOLOJİK ÖZELLİKLER	DEPOLAMA ŞARTLARI	RAF ÖMRÜ	TÜKETİM YÖNTEMİ
25	NİŞASTA	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb. kirlilik olmamalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	E.Coli (<10 ¹) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
26	PASTIRMA	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	DANA ETİ OLMALI, SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kan, pislik (dışkı, sindirim organı), toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş, lekelenme olmamalıdır. Yüzeyde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu olmamalıdır. Dış katmanı kahverengi, iç Rengi açık kırmızıdan koyu kırmızıya değişen renklerde olmalı, yeşilimtraki, mavi, siyah renk oluşumu ve renkte matlaşma olmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Koagulaz Pozitif Stafilokoklar(m:10 ² /M:10 ⁴),Salmonella (0/25 g-ml), Sülfat İndirgeyen Anaerob Bakteri(m:10 ² /M:10 ³) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	4°C 'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
27	PASTÖRİZE YUMURTA	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, Ambalajlarda yırtık, patlak vb. deformasyon bulunmamalı, şişme olmamalı, ambalajlar temiz olmalı.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Enterobacteriaceae(m:10 ¹ /M:10 ²), Salmonella (0/25 g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	4°C 'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım

GİRDİ ÜRÜN KRİTER TABLOSU

NO	GİRDİ ÜRÜN ADI	TESİSE GELİŞ SEKLİ	AMBALAJ ÖZELLİKLERİ	TESİS KRİTERİ	FİZİKSEL ÖZELLİKLER	KİMYASAL ÖZELLİKLER	BİYOLOJİK ÖZELLİKLER	DEPOLAMA ŞARTLARI	RAF ÖMRÜ	TÜKETİM YÖNTEMİ
28	REÇEL, MARMELAT, PÜRE	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb kirlilik olmamalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Küf (m:10 ² /M:10 ³) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
29	SOSİS, SALAM, KAVURMA, DÖNER, KÖFTE	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kan, pislik (dışkı, sindirim organı), toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş, lekelenme olmamalıdır. Yüzeyde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu olmamalıdır. Yeşilimtrak, mavi, siyah renk oluşumu ve renkte matlaşma olmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Salmonella (0/25 g-ml), L.Monocytogenes (0/25 g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	4°C'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Önceden soğutulmuş kıyma makinesinde çekilerek 24 saat içerisinde tüketilir.
30	SUCUK	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kan, pislik (dışkı, sindirim organı), toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş, lekelenme olmamalıdır. Yüzeyde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu olmamalıdır. Renk kırmızı veya kahverengi olmalı, yeşilimtrak, mavi, siyah renk oluşumu ve renkte matlaşma olmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Salmonella (0/25 g-ml), L.Monocytogenes (0/25 g-ml), E.coli O157 (0/25 g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	4°C'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Önceden soğutulmuş kıyma makinesinde çekilerek 24 saat içerisinde tüketilir.

GİRDİ ÜRÜN KRİTER TABLOSU

NO	GİRDİ ÜRÜN ADI	TESİSE GELİŞ ŞEKLİ	AMBALAJ ÖZELLİKLERİ	TESİS KRİTERİ	FİZİKSEL ÖZELLİKLER	KİMYASAL ÖZELLİKLER	BİYOLOJİK ÖZELLİKLER	DEPOLAMA ŞARTLARI	RAF ÖMRÜ	TÜKETİM YÖNTEMİ
31	SÜT	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, Ambalajlarda yırtık, patlak vb. deformasyon bulunmamalı, şişme olmamalı, ambalajlar temiz olmalı.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Enterobacteriaceae (10 ¹ kob/ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	4°C 'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 2 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
32	TAHİL GEVREKLERİ, MISIR GEVREĞİ, MÜSLİ VB.	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb. kirlilik olmamalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Koliform Bakteri(m:10 ² /M:10 ³), Maya ve Küf(m:10 ³ /M:10 ⁴) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
33	TATLI SOSLAR	Ortam Sıcaklığında	SKT ve İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Ambalajda yırtık, yabancı madde vb. kirlilik olmamalıdır. Belirtilen ürün dışında ürün bulunmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Maya ve Küf(m:10 ¹ /M:10 ²) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım

GİRDİ ÜRÜN KRİTER TABLOSU

NO	GİRDİ ÜRÜN ADI	TESİSE GELİŞ SEKLİ	AMBALAJ ÖZELLİKLERİ	TESİS KRİTERİ	FİZİKSEL ÖZELLİKLER	KİMYASAL ÖZELLİKLER	BİYOLOJİK ÖZELLİKLER	DEPOLAMA ŞARTLARI	RAF ÖMRÜ	TÜKETİM YÖNTEMİ
34	TEREYAĞ	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, Ambalajlarda yırtık, patlak vb. deformasyon bulunmamalı, şişme olmamalı, ambalajlar temiz olmalı.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Koagulaz pozitif stafilokoklar(m:10 ² /M:10 ³), Salmonella (0/25 g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	4°C 'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
35	TUZ	Ortam Sıcaklığında	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, Ambalajlarda yırtık, patlak vb. deformasyon bulunmamalı, şişme olmamalı, ambalajlar temiz olmalı.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Koliform (m:10 ¹ /M:10 ²) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
36	UNLAR	Ortam Sıcaklığında	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, Ambalajlarda yırtık, patlak vb. deformasyon bulunmamalı, şişme olmamalı, ambalajlar temiz olmalı.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Koliform Bakteri(m:10 ³ /M:10 ⁴), Küf(m:10 ⁴ /M:10 ⁵) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C 'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım

GİRDİ ÜRÜN KRİTER TABLOSU

NO	GİRDİ ÜRÜN ADI	TESİSE GELİŞ SEKLİ	AMBALAJ ÖZELLİKLERİ	TESİS KRİTERİ	FİZİKSEL ÖZELLİKLER	KİMYASAL ÖZELLİKLER	BİYOLOJİK ÖZELLİKLER	DEPOLAMA ŞARTLARI	RAF ÖMRÜ	TÜKETİM YÖNTEMİ
37	YOĞURT	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, Ambalajlarda yırtık, patlak vb. deformasyon bulunmamalı, şişme olmamalı, ambalajlar temiz olmalı.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	E.coli (<3) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	4°C'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
38	YUFKA, KADAYIF	Ortam Sıcaklığında	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, Ambalajlarda yırtık, patlak vb. deformasyon bulunmamalı, şişme olmamalı, ambalajlar temiz olmalı.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Koliform Bakteri(m:10 ² /M:10 ³), Küf(m:10 ³ /M:10 ⁴) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	20-25°C'de kuru %40-45 nem depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 7 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım
39	KIYMA	Ürün Sıcaklığı Maks. 5°C, Araç Sıcaklığı Maks. 8°C	SKT veya İşletme Kayıt/Onay No bilgisine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	DANA ETİ OLMALI, SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMİŞ OLMAMALI	Kan, pislik (dışkı, sindirim organı), toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş, lekelenme olmamalıdır. Yüzeyde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu olmamalıdır. Renk açık kırmızıdan koyu kırmızıya değişen renklerde olmalı, yeşilimtraki, mavi, kahverengi siyah renk oluşumu ve renkte matlaşma olmamalıdır.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine göre uygun olmalıdır. (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği)	Aerobik Koloni Sayısı (0/25 g-ml), Salmonella (0/25 g-ml), E.Coli O157(0/25 g-ml) (Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK-1)	4°C'de sıcaklık kontrollü depolarda	Açılmadığı sürece SKT 'ne kadar. Açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.	Doğrudan kullanım veya ürün içeriklerine kullanım