DIŞ KAYNAKLI DOKÜMAN ve UYGUNLUK TAKİP LİSTESİ

Mevzuat uygunlugu her 8 ayda bir değerlendirilir. Değişen yönetmeliğin maddesi değişen madde alanına yazılır. Tesisin alması gereken önlemleri aksiyon kısmında tanımlanır. İligili departmanlara mail ile bilgilendirilir. YGG Toplantılarında Gündeme getirilir.

| Doküman adı | Belge/RG Tarihi | Rg - Dkd No | Takip Sistemi https://www.resmigazete.gov.tr/ | Takip Sorumlusu | Uygun | Uygun Değil | Değişen Madde | Aksiyon | Açıklama | Uygun | Uygun Değil | Değişen Madde | Aksiyon | Açıklama |
|--|--------------------------|-------------------|--|--------------------------------|-------|----------------|---|--|--|-------|-------------|------------------|---------|----------|
| 5996 Veteriner Hizmetleri, Bikki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu | 11.06.2010 | 27610 | https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.5996.pdf | Kalite Müdürü | * | | EK 1. / 29 | ÇALIŞTIRILMASI ZORUNLU MESLEK MENSUPLARININ BELİRLENMESİNE DAİR TEBLİĞ YAYINLAMMIŞ VE BUNA UYGUN İSTİHDAM SAĞLANMIŞTIR. | gruplarının özel sağlık hassasiyetleri de dikkate alınır.Herhangi bir gıdanın insan tüketimi için uygun olmadığının belirlenmesinde, A gıdanın yabancı madde karışması da dâhil olmak üzere her tür bulaşıklığı veya çürüme, bozulma veya kokuşma nedeniyle kullanım | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği | 21.03.2017 | 30014 | https://www.mevzuat.qov.tr/mevzuat?MevzuatNo=23432&MevzuatTur=9&MevzuatTertio=5 | Kalite Müdürü | * | | | | Bu Tebliğin amacı, distile alkollü içkilerin resmî kontrolleri için uygulanacak analiz metotlarını düzenlemektir. | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği | 26.01.2017 | 29960 | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=23283&MevzuatTur=9&MevzuatTertip=5 | Kalite Müdürü | * | | | | Bulgur kendine has renit, fat, koku ve gürüniğse olur. Aclaşımış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmaz. Yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçalan ile kalıntıları, yumurtaları, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermez. Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşırması ve depolarımısında Turk Gıdığ Kodekis Yönermeliğinde yer alan hükümlere uyulur. | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme Yönetmeliği | 26.01.2017 | 29960 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170126M1-6.htm | Kalite Müdürü | * | | | | Bu Yoserbenlek, topkı tüketin yerleri tarafından sınulan gıdalar dibil ülmak üzere son tüketiye sunulması amaçlınan tüm gıdalar, olpul tüketim yerleri korleni korlar kapırlan gıdalar kapısın Miroshyloğik açıdına kapılar ka | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği | 26.01.2017 | 29960 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170126M1-5.htm | Kalite Müdürü | | | | | Bu Yönetmeliğin amacı, tüketiciyi en üst düzeyde korumak için son tüketiciye arz edilen gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin kuralları belirlemektir. | | | | | |
| Îşyerî Açma ve Çalışma Ruh. İliş. Yön | 03.01.2017 | 29937 | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=200592078MevzuatTur=21 8MevzuatTertip=5 | Kalite Müdürü | * | | | | İşkli yer bölgeşi, mülli idine amirini genel gilvenlik ve asayış durumu hakkındaki görüşü döğrütüsunda belediye sınıtan ve mücavir alanlar içinde belediye medisi, bu sınıtar deynda il genel medisi barıfından teşle delir. Iluman aşık sitinatlar ve gölence yeri açmak ve işetmek isteyen gerçek ve tizrel kişiler Örnek-'tek yer alan haşvuru ve beyan formu ile yetkili ilderye başvuru, İlmuma aşık sitinatlar ve gölerce yerinin aşılması ve haliyette bulumınası belediye sınıtarın ve mücavir alan sınıtarılı işerledi, belçek, bu alanlar dışında il özel idaresi tarafından izin verilir. İl özel idaresi ve belediylek, umuma aşık sitinatlar ve gölence yeri ruhsatını vermelen önce külik kuvverilin görüşünü alır Velki kilolik kuvvet, ağıcıkak yerin genel görelik ve asayışın korumasa aşınıkan taloylıklak kontrol edilebilecek bir yerde ve korumda olup olmadığını dikkate alarak, işyeri hakkındaki görüşünü mülki idare amiri vastasıyla yedi gün kinde bildirir. | | | | | |
| Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemleri Yönetmeliği | 08.07.2019 | 30825 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2019/07/20190708M1-27.htm | Kalite Müdürü | * | | 8/7/2019-30825 tarihinde değişiklik yapılmıştır. | | Gda işletmecleri, kayıt kaşamındaki işletmekirii, ilgili kurundan İşyeri Açına ve Calişma Ruhsatı aldıktan sonra işletme kayıt işlemlerini yapıtmak üzere, en geçüz gön içlerini yapıtmak üzere, en geçüz gön içlerini yapıtı tarihinden itibaren en geçüz gi çeşi kiçirinde kayıt işlemlerini tamamlamak zorundadırlar. Gda işletmecleri falayletlerini tamamını veya bir kısımın durdurmalan durununda, bu durumu üç ay içerisinde yetkili mercie bildirmek ve yetkili mercin işletmeyle işlişi güncel bişlişire sahip olmasını sağlamak zorundadır. Sudarın, sağışda yayını ve temzi omasa zöründüzür. Kuşını parlametersi çını berittemi orgalerize uyunı sağışımak armacı in verilen sure | | | | | |
| İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik | 20.10.2016 | 28580 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/03/20130307-7.htm | Kalite Müdürü | * | | 2016-29863 tarihinde revize edilmiştir. | | boyunca insani tüketim amagi suların kurşun miktanın minktanı duğu kadar azaltımak için bütün tedbiririn alınması sağlanın, izme- kullanma sulama dezemleksiyon gerikmel sahinde, deserficiksiyonun etkiliştiğ doğuların. Yan irimirdent kaynaklanan kiricmenin önlenmesi için, dezemfeksiyondan tavit verilmeksizin dezemfeksiyon dozu düşik tuhdur ve gerekl bütün tedbirir alınmı. İzme-kullanına sularının dezemfeksiyonnuda kiri kullanılması halinde uçin onkalardıra alınına numunderde serbesi bakiye kiri miktan en fazla 0.5 in onkalardıra alınına numunderde serbesi bakiye kiri miktan en fazla 0.5 in onkalardıra alınına numunderde serbesi bakiye kiri miktan en fazla 0.5 in onkalardıra alınına numunderde serbesi bakiye kiri miktan en fazla 0.5 in onkalardıra alının anınmaderde serbesi bakiye kiri miktanına sağlanının desemberinde ili deşirile ili biri biri biri biri biri biri biri | | | | | |
| TARIMSAL KAYNAKLI NİTRAT KIRLİLİĞİNE KARŞI SULARIN KORUNMASI YÖNETMELİĞİ | 23.07.2016 | 29779 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskler/2016/07/20160723-2.htm | Kalite Müdürü | х | | | | Kritigin teSptu. Golda, Trann ve Heyvancılık Bakanlığı ile Orman ve Su İşleri Bakanlığı tarafından suyun ve toprağın fiziksel ve çevresel özellikleri ile azot bileşiklerinin su ve topraktakları niktarları dikklare alınmacık; a bilin direktirinin su ve topraktakları niktarları dikklare alınmacık gerebilerinin su ve topraktakları initar içerebileçek olan tilim yer istisi ve yer altı sular, 1) Doğal tata isve golderi, diğer tatla tısı kaynakları, haliçler, kıyı sulan ve deniz sularının ötrofik olup olmadığı ya da 8 inci maddeye göre önlem alınmazsa yakın gelecekte ötrofik hale gelip gelineyeceği, tespit edilir. | | | | | |
| Et ve Et Ürünleri Tebliği (2012/74)'nde Değişiklik | 29.01.2019 | 30670 | bttps://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2019/01/20190129-4.htm | Kalite Müdürü | х | | | | Kymadan előe edlen hazrikannış kırmız et karşımlarını çerdiği yağ oranı kütlece en çok % 25 ve tuz oranı kütlece en çok % 2 olur. Hazrikannış kanetlı eti karışımlarında yağ miktarı kütlece en çok % 20 ve toplam et proteinindeki kolejen bağ doku proteini oranı en çok % 10 olur. Kanatlı eti dönerinin içerdiği yağ oranı kütlece en çok % 20, tuz oranı kütlece en çok % 2 olur. Kanatlı eti dönerinin üretiminde hayvarsal olmayan proteinler, rişişsat a inşisata içeren madderi ile soya ve vayo ürünler küllanlılmazık. Aroka baharak kaynaklı nişsata be bilkisel protein maktarının toplamda % 11 aşmanası gerekir. Çiğ kanatlı eti dönerinin perakende satış noktasındaki raf ömrü, pişirme işlemi başladığı andan ilibaren en fayla 1.2 vasilir. | | | | | |
| Gıda Katkı Maddeleri Yön. Değ. | 22.09.2017 | 29772 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/09/20170922-4.htm | Kalite Müdürü | х | | | | "Gdas kallalının içindir veya "Gdada kullanını sınırldır" ifadesi veya gda katkı maddesinin kullanımının amaçlandığı gdayı belirten daha cele bir ifade, Gdas katkı maddesinin ede edildiği kaynağın adı, Karla Maddesinin ede edildiği kaynağın adı, Hasavacaal adık aktıkı maddesinin alak edildiği hasavacaal adık aktıkı maddesinin alak edildiği hasavacaal adık aktı maddesinin alak edildiği hasavacaal adık aktı maddesinin alak edildiği hasavacaal adık aktı maddesinin alak edildiği hasavacaal adık aktı maddesinin alakı | | | | | |
| Biyosidal Ürünlerin Kullanım Usul ve Esasları Yön. Değ. | 15.03.2016 | 29654 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2016/03/20160315-3.htm | Kalite Müdürü | Х | | | | | | | | | |
| Salça ve Püre Tebliği (Tebliğ No: 2014/6)'nde Değ. | 11.03.2016 | 29650 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2016/03/20160311-17.htm | Kalite Müdürü | х | | | | Domates salçası, domates püresi, biber salçası ve biber püresi kendine has renk, tat ve kokuda olur, yabancı tat ve kokuda olmaz, yabancı madde içermez.Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler için ambalaj doldurma oranı, %90'dan (v/v) az olamaz. | | | | | |
| Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği (2016/7) | 03.03.2016 | 29642 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2016/03/20160303-2.htm | Kalite Müdürü | х | | | | Kafeinsiz kavrulmuş çekirdek kahve ve kafeinsiz öğütülmüş kahvenin kuru madde esas üzerinden suda çözünen madde miktan ağırıkça en az %22 olmalıdır.Çiğ çekirdek kahvede rutubet miktarı ağırıkça %8'den az ve %14'ten fazla olmamalıdır. | | | | | |
| Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Mad. Sınıfl. Yön. | 13.07.2019 | 30830 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2019/07/20190713-6.htm | Kalite Müdürü | х | | | | | | | | | |
| Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kur. Yön. Değ. | 31.12.2019 | 30995 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2019/12/20191231-11.htm | Kalite Müdürü | х | | | | Yumurtalar, yumurtama tarihinden itibaren en tazia 21 giin içinde tüketiciye ulaştırlır. icda kodeksinde B şinfi olarak tanımlanan yumurtalar 5° Cı la 1°C arasındaki sıcaklıklarda ve %70 - 85 bağlı nem içeren depolarda muhafaza edilir ve belirtilen sıcaklıklarda taşımır. El, kesimhaneden veya kısımlarına ile ayını yerde buluran parçalama tesisinden hemen ayınır ve naklıye sürsel 2 saatten fazla olmaz. Açk etler ve pakettenmiş etler ayını depoda farklı zamanlarda veya ayrı depolarda muhafaza edilir. Bu uygulama naklıye şilemleri Firi de norerilir. | | | | | |
| Bitki Adı İle Anılan Yağlar Teb. Değ. | 28.04.2020 | 31112 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2020/04/20200428-7.htm | Kalite Müdürü | Х | | | | | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliği (No: 2015/30) Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği (No: 2015/28) | 17.06.2015 13.06.2015 | 29389 29385 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2015/06/20150617-4.htm https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2015/06/20150613-10.htm | Kalite Müdürü Kalite Müdürü | x | | | | Tahin helvası kendine has homojen ince ilfli yapıda olur ve tahin helvasında şeker kristalleşmesi olmaz. Tahin helvasında kullanılan çışısı maddelerinden kuru-sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları bütün veya ayıklanabilecek parçalar halinde kabilir ve ürünün net kütlesindeki oranı en az % 8 olur. | | | | | |
| Ambalajlı Mamullerin Ağırlık Esasına Göre Net Mik. Tespiti Yön. | 04.06.2015 | 29376 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2015/06//20150604-12.htm | Kalite Müdürü | х | | | | | | | | | |
| Şekerlerin Ambalajlanması Hk. Teb. Değ. | 23.04.2015 | 29335 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2015/04/20150423-9.htm | Kalite Müdürü | х | | | | | | | | | |



DIŞ KAYNAKLI DOKÜMAN ve UYGUNLUK TAKİP LİSTESİ

Mevzuat uygunlugu her 8 ayda bir değerlendirilir. Değişen yönetmeliğin maddesi değişen madde alanına yazılır . Tesisin alması gereken önlemleri aksiyon kısmında tanımlanır . İlgili departmanlara mail ile bilgilendirilir. YGG Toplantılarında Gündeme getirilir.

| mevzuat uygunluğu ner 8 ayda bir degerlendirilir.Değişen yönetmeliğin r | naddesi degişer | n madde a | alanına yazılır .Tesisin alması gereken önlemleri aksiyon kısmında tanımlanır .Ilgili i | departmänlara m | ıaıı ile bilgi | ienairiiir | . 166 Topiantilarinda Gundeme g | edriir. | | | | |
|---|-----------------|----------------|--|--------------------------------|----------------|------------|---------------------------------|---------|--|--|---|--|
| Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde Değişiklik | 27.02.2019 | 30699 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2019/02/20190227-3.htm | Kalite Müdürü | х | | | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Teb. (2017/26) | 17.09.2017 | 30183 | https://www.resmiqazete.gov.tr/eskiler/2017/09/20170917-9.htm | Kalite Müdürü | х | | | | Natürel zeytinyağlarına hiçbir gıda katkı maddesi ilave edilemez. | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliği (No: 2017/8) | 30.06.2017 | 30110 | https://www.resmigazete.qov.tr/eskiler/2017/06/20170930-24.htm | Kalite Müdürü | х | | | | Sıvı üzüm pekmezi kristalleşmemiş yapıda olur. | | | |
| TGK Gıda Katkı Maddelerinin Spesifikasyonları Hk. Yön. | 27.02.2019 | 30027 | https://www.resmigazete.qov.tr/eskiler/2019/02/20190227-3.htm | Kalite Müdürü | х | | | | | | | |
| 5996 Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu | 06.12.2020 | | https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.5996.pdf | Kalite Müdürü | х | | | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Gıdaların Ait Oludğu Partiyi Tanımlayan İşaretler ve Numaralar Hakkında Tebliğ | 04.01.2012 | 28163 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/01/20120104-11.htm | Kalite Müdürü | x | | | | Parti işareti veya numarasının, her durumda, kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek ve silinmeyecek gekilde olması sağlanır.) Eliket üzerinde təvişve delelin tületini tarihi veya son tüketim tarih iyer aliyorsa, bu tarihi en azından gün ve ay olarak bu sırayla kodlarımdan belirtilmesi koşulukya, parti garetinin veya numarasının gelen veltur. | | | |
| Türk Gıda Kodesi Bulaşanlar Yöentmeliği | 29.12.2011 | 28157 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111229M3-8.htm | Kalite Müdürü | × | | | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına dair Yönetmelik | 09.10.2018 | 30560 | https://www.resmiqazete.gov.tr/eskiler/2018/10/20181009-2.htm | Kalite Müdürü | х | | | | | | | |
| Türk Gida Kodeksi Gidaya Teams Eden madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik | 05.04.2018 | 30382 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2018/04/20180405-2.htm | Kalite Müdürü | х | | | | Gida ile temasa uygundur" ifadesi veya "çorba kaşığı", "şarap şişesi" ya da "kahve makinesi için" gibi madde ve/veya malzemenin kullanımına özgü ifadeler yeva Ek-2'de ver alan sembol.beraberindu bulunur. | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan Plastik Madde Ve Malzemeler Tebliği | 25.12.2019 | 30989 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2019/12/20191225M1-10.htm | Kalite Müdürü | | | | | Kulialiiniilia OZOO ilabelei YeYa LK-2 de Yet alahi sembolizeriade balandi. | | | |
| Gıda Hijyeni Yönetmeliği | 17.12.2011 | 28145 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111217-5.htm | Kalite Müdürü | | | | | | | | |
| | | | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=23064&MevzuatTur=7&Mev | | | | | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği | 25.11.2016 | 29899 | zuatTertip=5 | Kalite Müdürü | | | | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği | 07.03.2017 | 30000 | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=23388&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5 | Kalite Müdürü | | | | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliği | 24.02.2017 | 29989 | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=23357&MevzuatTur=7&MevzuatTertio=5 | Kalite Müdürü | | | | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi – İnsan Tüketimine Sunulan Şekerlerin Analiz Metodları Tebliği | 10.04.2002 | 24722 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2002/04/20020410.htm | Kalite Müdürü | | | | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi - Gıda ile Temas Eden Seramik Malzemeler Tebliği | 19.04.2012 | 28269 | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=16076&MevzuatTur=9&MevzuatTertip=5 | Kalite Müdürü | | | | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi – Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri | 29.01.2019 | 30670 | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=312358MevzuatTur=98MevzuatTertip=5 | Kalite Müdürü | | | | | Kymadan elde edilen harriahmış kırmızı et karşımlanını içerdiği yağ oran kütlece en çok % 25 ve tu. oranı kütlece en çok % 2 olur.Hazrlanmış kanatlı eti karşımlarında yağı miktarı kütlece en çok % 20 ve toplam et proteinindeki kolajen bağı doku proteini oranı en çok % 10 olur.Kanatlı eti dinerinin içerdiği yağ oran kütlece en çok % 20, tuz oranı kütlece en çok % 2 olur. | | | |
| Türk Gıda Kodeksi – İçme Sütleri Tebliği | | | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=31293&MevzuatTur=9&MevzuatTertip=5 | Kalite Müdürü | | | | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği Tebliğ No: 2015/6 | 08.02.2015 | 29261 | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=20523&MevzuatTur=9&MevzuatTertin=5 | Kalite Müdürü | | | | | Peynirlere uygulanan fiziksel işlem etiket bilgilerinde belirtilir.Bu Tebliğ kapsamında olgunlaştırılarak piyasaya arz edilen peynirlerin etiketlerinde son tüketim tarihine ilaye olarak gün/ay/vıl olarak üretim tarihi de belirtilir. | | | |
| Türk Gıda Kodeksi - Dondurma Tebliği | 13.01.2005 | 25699 | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=6066&MevzuatTur=9&Mevz | Kalite Müdürü | | | | | Company in the Company of the Compan | | | |
| Türk Gıda Kodeksi – Krema ve Kaymak Tebliği | 27.09.2003 | 25242 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2003/09/20030927.htm | Kalite Müdürü | | | | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi - Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadevağ Tebliği | 12.04.2005 | 25784 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2005/04/20050412.htm | Kalite Müdürü | | | | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği | 20.12.2014 | 29211 | $\frac{https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=20319&MevzuatTur=9&MevzuatTertip=5}{}$ | Kalite Müdürü | | | | | Yumurtlama tarihinden sonraki 18 inci giine kadar yumurtanın soğutulması zorunlu değildir. Ancak 18 inci günden itibaren (+8)-(+5) **C arasında muhafaza edilmelidir. Bi sindin yumurtanın ambalajı üzerine son tüketim tarihi ile birlikte paketleme tarihi de vazılır. Yımurtanın üzerim tarihi vimurtlama tarihide axın olur. | | | |
| Türk Gıda Kodeksi - Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği | 06.08.2014 | 29080 | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19949&MevzuatTur=9&MevzuatTertip=5 | Kalite Müdürü | | | | | Meyve suyu ve püresinde etil alkol miktarı 3 g/L'yi, uçucu asit miktarı 0,4 g/L'yi ve laktik asit miktarı 0,5 g/L'yi geçemez. | | | |
| Türk Gıda Kodeksi – Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği | 30.12.2006 | 26392 | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=10942&MevzuatTur=9&MevzuatTertip=5 | Kalite Müdürü | | | | | | | | |
| Türk Gida Kodeksi – Sofralık Zeytin Tebliği | 23.08.2014 | 29097 | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=200008MevzuatTur=98MevzuatTettip=5 | Kalite Müdürü | | | | | Salota zeytinde, zeytin oran, süzme ağırık üzerinden ilave edilen karşım maddeleri toplamının en az % 701 olur. Sofralık zeytinderin selme geklerinin at sınıflar seles, eslamura, kurutma, okibayenik sarıntan «b.) ve piyaseya sumş geklileri elekte üzerinde irin adının hemen altında uygun purloda belirilir. Eğer bir ürün hazırlarıken birden fazis işlem uygulanıyorsa tim işlemler beletilir. Zeytin eşedi, ürün adının hemen altında uygun birden fazis birden izerilerilir. Zeytin eşedi, izerilerileri ede lekteli eririn ele belirilir. Eririn danlın purto büyüdüğünden, daha büyük bir purloda ölmamak şartıyla " çeşdi" şeklinde yazılarık belirtilebilir. Zeytin çeşdi, ürün adı olarık kullanılmaz. Salota zeytinlerde, zeytin oran "% zeytin içerir." yeklinde ürün altı belirilike telken aynı yüzürde ölcarak şeklelb belirilir. | | | |
| Türk Gıda Kodeksi - Buğday Unu Tebliği | 02.04.2003 | 28606 | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=17255&MevzuatTur=9&Mev | Kalite Müdürü | | | | | Özel amaçlı buğday unlarının etiketi üzerinde maksimum kül (%Kül Km'de (m/m)) ve minimum protein miktarları (%Protein Miktarı, Km'de) belirtilir. | | | |
| Türk Gıda Kodeksi - Pirinç Tebliği | 07.01.2011 | 27808 | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=14650&MevzuatTur=9&Mev | Kalite Müdürü | | | | | Bu Tebliğ kapsamındaki pirinjerin ve kırık pirinçlerin rutubet miktarı en fazla %14.5 olmalıdır.Hasatın gerçekleştiği yıl "ürün yılı" olarak ambalai üzerinde belirtilmelidir. | | | |
| Türk Gıda Kodeksi - Makarna Tebliği | 05.03.2002 | | 1000 THE RESERVE OF THE PROPERTY OF THE PROPER | Kalite Müdürü | | | | | Makamanın rutubet miktarı en cok %13 olmalıdır. Sade makamada kül miktarı kuru maddede en cok %1 olmalıdır. | | | |
| Türk Gıda Kodeksi – İrmik Tebliği | 05.02.2002 | 24686 25180 | https://www.resmiqazete.gov.tr/eskiler/2002/03/20020305.htm | Kalite Müdürü | | | ļ | | Buğday irmiğinin rutubet miktarı en çok %14.5 olmalıdır.Buğday irmiğinde protein miktarı kuru maddede en az %10.5 olmalıdır. | | | |
| Türk Gıda Kodeksi – Mercimek Tebliği Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği | 26.07.2003 | 25180 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2003/07/20030726.htm https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=15746&MevzuatTur=9&Mev | Kalite Müdürü Kalite Müdürü | | | | | Bovlanmıs vesil mercimeklerde etikette belirtilen tane iriliğindeki mercimek oranı en az %95 olmalıdır. Dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk rengi dağılımı olabildiğince homojen olur, basık | | 1 | |
| Türk Gıda Kodeksi - Ekinek ve Ekinek çeşideri Tebliği Türk Gıda Kodeksi - Lokum Tebliği | 12.09.2013 | 28763 | zuat l'ertip=5 | Kalite Müdürü Kalite Müdürü | \vdash | | | | ve vanik olmaz. | | | |
| Türk Gida Kodeksi – Tuz Tebliği | 16.08.2013 | | zuar remo=5 | Kalite Müdürü | | | | | İşlenmiş tuz rafine edilmeden veya yıkanımadan piyasaya sunulmaz Yeraltı kaynak ve deniz tuzlarında rutubet miktan kütlece en çok *2, diğer tuzlarda % 0,5 olmak zorundadır. İyot ilave edilen tuzun etiketinde tavsiye edilen tüketim tarihi belirtilir. Etiketinde kullanım bilgisi olarak 'Serin, kuru ve ışıksız ortamda ağız ıkapalı olarak muhafaza edilmeldir." ifadesi yer alır. | | | |
| Türk Gıda Kodeksi – Baharat Tebliği | 10.04.2013 | 28614 | https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=17268&MevzuatTur=9&MevzuatTettip=5 | Kalite Müdürü | | | | | Baharata ve baharat karışımlarına ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta, irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılmaz. Karabiberin doğasından gelen nişasta göz önüne alınarak, nişasta miktan % 55'ten fazia olamaz. | | | |
| Türk Gıda Kodeksi - Bal Tebliği | 27.07.2012 | 28366 | https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2020/04/20200422-13.htm | Kalite Müdürü | | | | | Çerçeveli balda net miktara "çerçeve ağırlığı" dahil değildir. Çerçevelere arıcıların işletme numaraları yazılır.Bala hiçbir katkı maddesi katılamaz. Bala hichir anoma verici ve aroma verme özelliği tasıvan orda hilesenleri katılamaz | | | |
| | | | | | | | - | | | | | |