

ALTINCI BÖLÜM

Beslenme Bildirimi

Beslenme bildirimini kurallarına ilişkin istisnalar

MADDE 34 – (1) Bu bölümde yer alan hükümler takviye edici gıdalara uygulanmaz.

(2) Bu bölümde yer alan hükümler, özel beslenme amaçlı gıdalar için geçerli olan ilgili mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydı ile uygulanır.

(3) Bu bölümde yer alan hükümler 35 inci maddenin beşinci fıkrası saklı kalmak kaydıyla sadece hazır ambalajlı gıdalar için geçerlidir.

Beslenme bildiriminin içeriği

MADDE 35 – (1) Zorunlu beslenme bildirimini aşağıdaki bilgilerden oluşur:

a) Enerji değeri.

b) Yağ, doymuş yağ, karbonhidrat, şekerler, protein ve tuz miktarları.

c) Tuz içeriğinin sadece gıdanın doğasında bulunan sodyumdan kaynaklandığı durumlarda bu duruma ilişkin bir ifade beslenme bildirimine çok yakın bir yerde yer alabilir.

ç) Diğer mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, bu maddenin birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilen bilgilere ilave olarak sadece ilgili gıda kodeksinde tanımlanan sürülebilir yağ/margarinler, yoğun yağlar, bitkisel yağlar ve bu yağları içeren gıdaların %2'den fazla trans yağ içermesi durumunda trans yağ miktarı bildirilir.

(2) Bu maddenin birinci fıkrasında atıf yapılan zorunlu beslenme bildirimini içeriği, aşağıda verilen besin öğelerinden birinin veya birkaçının miktarı ile desteklenebilir:

a) Tekli doymamış yağ.

b) Çoklu doymamış yağ.

c) Lif.

ç) Polioller veya şeker alkol.

d) Nişasta.

e) Ek-9 Bölüm 1'de yer alan ve gıdada bu ekte tanımlanmış olan belirgin miktarda bulunan vitamin ve mineraller.

(3) Hazır ambalajlı bir gıdanın etiketi üzerinde bu maddenin birinci fıkrasında belirtilen zorunlu beslenme bildirimini yapılması durumunda, aşağıdaki bilgiler etiket üzerinde tekrar verilebilir:

a) Enerji değeri veya

b) Enerji değeri ile birlikte yağ, doymuş yağ, şekerler ve tuz.

(4) 43 üncü maddenin birinci fıkrasına istisna olarak; 19 uncu maddenin dördüncü fıkrasında belirtilen ürünlerin etiketinde beslenme bildirim yapılması durumunda bildirim içeriği sadece enerji değeri ile sınırlı tutulabilir.

(5) 43 üncü maddenin birinci fıkrasına istisna olarak; 15 inci maddenin üçüncü ve beşinci fıkra hükümleri saklı kalmak kaydıyla, bu fıkralarda belirtilen gıdalar için beslenme bildirim yapılması durumunda, bildirim içeriği sadece enerji değeri veya enerji değeriyle birlikte sadece yağ, doymuş yağ, şekerler ve tuz ile sınırlandırılabilir.

Enerji değeri ve besin ögesi miktarlarının hesaplanması

MADDE 36 – (1) Enerji değeri, Ek-10’da yer alan enerji değerinin hesaplanması için çevrim faktörleri kullanılarak hesaplanır.

(2) 35 inci maddede atıf yapılan enerji değeri ve besin ögesi miktarları gıdanın satışa sunulduğu haline göre verilir. Ancak uygun durumlarda bu bilgiler, gerekli hazırlama talimatının ayrıntılı olarak verilmesi koşuluyla, gıdanın tüketime hazır haline göre verilebilir.

(3) Bildirilen değerler, duruma göre aşağıdaki bilgilere dayanan ortalama değerler olarak verilir ve ambalaj üzerinde “ortalama değer” olarak belirtilebilir:

a) Üreticinin gıda analizleri.

b) Kullanılan bileşenlerin bilinen veya gerçek ortalama değerleri kullanılarak yapılan hesaplama.

c) Genel olarak saptanmış ve kabul görmüş veriler kullanılarak yapılan hesaplama.

Gıdanın 100 gramı veya 100 mL’si üzerinden bildirim

MADDE 37 – (1) 35 inci maddede atıf yapılan enerji değeri ve besin ögesi miktarları, Ek-11’de yer alan ölçü birimleri kullanılarak verilir.

(2) 35 inci maddede atıf yapılan enerji değeri ve besin ögesi miktarları, 100 g veya 100 mL üzerinden verilir.

(3) Vitaminler ve mineraller ile ilgili bilgiler verildiğinde, bu maddenin ikinci fıkrasında belirtilen ifade biçimine ilave olarak, 100 g veya 100 mL üzerinden, Ek-9 Bölüm 1’de yer alan referans alım değerlerinin yüzdesi olarak da belirtilir.

(4) Enerji değeri ve 35 inci maddenin birinci, üçüncü, dördüncü ve beşinci fıkralarında belirtilen besin ögesi miktarları, bu maddenin ikinci fıkrasında belirtilen ifade biçimine ilave olarak, 100 g veya 100 mL üzerinden, Ek-9 Bölüm 2’de yer alan referans alım değerlerinin yüzdesi olarak belirtilebilir.

(5) Bu maddenin dördüncü fıkrası ve/veya 39 uncu madde hükümleri uygulandığında aynı görüş alanında olmak kaydıyla bu bilgilere çok yakın bir yerde 'Ortalama bir yetişkinin referans alım (RA) değeri (8400 kJ / 2000 kcal)' ifadesine yer verilir.

Gıdanın bir porsiyonu veya tüketim birimi üzerinden bildirim

MADDE 38 – (1) Kullanılan porsiyon büyüklüğü veya tüketim biriminin ve ambalajın içerdiği porsiyon veya birimlerin adedinin tüketici tarafından kolayca fark edilebilecek şekilde etiket üzerinde belirtilmesi koşuluyla; 35 inci maddede atıf yapılan enerji değeri ve besin ögesi miktarları;

a) 37 nci maddenin ikinci fıkrasında belirtilen 100 g veya 100 mL üzerinden bildirim ilave olarak,

b) Vitamin ve minerallerin miktarı ile ilgili olarak, 37 nci maddenin üçüncü fıkrasında belirtilen 100 g veya 100 mL üzerinden bildirim ilave olarak,

c) 37 nci maddenin dördüncü fıkrasında belirtilen 100 g veya 100 mL üzerinden bildirim ilave olarak veya 100 g veya 100 mL üzerinden bildirim yerine, porsiyon ve/veya tüketim birimi üzerinden verilebilir.

(2) 37 nci maddenin ikinci fıkrasına istisna olarak, 35 inci maddenin üçüncü fıkrasının (b) bendinde belirtilen durumlarda, besin öğelerinin miktarı ve/veya Ek-9 Bölüm 2'de yer alan referans alım değerlerinin yüzdesi sadece porsiyon veya tüketim birimi üzerinden verilebilir. Bu durumda, enerji değeri 100 g veya 100 mL üzerinden ve porsiyon veya tüketim birimine göre verilir.

(3) 37 nci maddenin ikinci fıkrasına istisna olarak, 35 inci maddenin beşinci fıkrasında belirtilen durumlarda enerji değeri ve besin öğeleri miktarı ve/veya Ek-9 Bölüm 2'de yer alan referans alım değerlerinin yüzdesi sadece porsiyon veya tüketim birimi üzerinden verilebilir.

(4) Porsiyon büyüklüğü belirlenmiş gıdalar için tek kullanımlık hazır ambalajda sunulan ancak belirlenmiş porsiyon büyüklüğünün uygulanmadığı gıdalarda tüketim birimi üzerinden bildirim yapılabilir.

(5) 40 ıncı maddenin birinci fıkrasına istisna olarak, doğrudan tüketilemeyen ve tüketici tarafından başka bir gıdanın hazırlanmasında bileşen olarak kullanılan gıdalarda üreticinin belirlediği porsiyon büyüklükleri kullanılabilir.

(6) Porsiyon büyüklüğü veya tüketim birimi beslenme bildirimine çok yakın bir yerde belirtilir.

Referans alım (RA) oranı

MADDE 39 – (1) Enerji değeri ve besin ögesi miktarlarına ait referans alım (RA)

oranları, isteğe bağı olarak gıdaların etiketinde yer alabilir.

(2) Referans alım (RA) oranları verilirken Ek-13'te yer alan Beslenme Bildirimi ve Referans Alım (RA) Oranı gösterim biçimleri kullanılabilir.

(3) Referans alım (RA) oranları verilirken; tüm bölmelerin rengi, ambalajın zemin rengi ile kontrast oluşturacak ve aynı tonda tek renk olacak şekilde tasarlanır. Kırmızı, sarı ve yeşil renkler kullanılmaz.

Porsiyon büyüklüğü ve adedi

MADDE 40 – (1) Porsiyon büyüklüğü olarak Ek-12'de yer alan miktarlar dikkate alınır.

Bu ekte yer almayan ürünler için porsiyon büyüklükleri Bakanlıkça belirlenir.

(2) Ambalajdaki porsiyon adedi belirtilirken tam sayılar ile (1; 2;...; 5;... gibi) ifade edilir.

(3) Ambalajdaki porsiyon adedini hesaplamak için gıdanın ambalajı üzerinde belirtilen net miktarı veya hazırlama talimatı doğrultusunda tüketime hazır hale getirilmiş olan ürünün net miktarı, Ek-12'de verilen porsiyon büyüklüğüne bölünür. Elde edilen değer tam sayı değilse, matematiksel olarak tam sayıya yuvarlanır ve bu durumda porsiyon adedi “yaklaşık porsiyon” şeklinde ifade edilir.

Beslenme bildiriminin gösterim şekli

MADDE 41 – (1) 35 inci maddenin birinci ve ikinci fıkralarında atıf yapılan bilgiler, hepsi aynı görüş alanında olacak şekilde, açık bir format kullanılarak ve Ek-11'de yer alan gösterim biçimine ve sıralamaya göre verilir.

(2) 35 inci maddenin birinci ve ikinci fıkralarında atıf yapılan bilgiler, tablo formunda hizalanmış sayılarla verilir. Eğer etiket yüzeyi müsait değilse, bilgiler lineer formda verilir.

(3) 35 inci maddenin üçüncü fıkrasının uygulanması durumunda bu fıkroda atıf yapılan bilgiler, temel görüş alanı içinde ve 16 ncı maddenin ikinci fıkrasına uygun punto büyüklüğü kullanılarak verilir. Bu bilgiler, bu maddenin ikinci fıkrasında belirlenen formlardan farklı bir formda verilebilir.

(4) 35 inci maddenin dördüncü fıkrasında atıf yapılan bilgiler bu maddenin ikinci fıkrasında belirlenen formlardan farklı bir formda verilebilir.

(5) Gıdanın enerji değerinin veya besin ögesinin/öğelerinin miktarının ihmal edilebilir düzeyde olduğu durumlarda, bu öğelerle ilgili bilgiler yerine “İhmal edilebilir miktar(lar)da içerir” veya benzeri bir ifadeye yer verilebilir ve beslenme bildirim yapılmışsa, söz konusu ifade bildirim çok yakın bir yerde bulundurulur.

İlave ifade biçimleri ve gösterim şekli

MADDE 42 – (1) 37 nci maddenin ikinci ve dördüncü fıkralarında ve 38 inci maddede belirtilen formlar ile 41 inci maddenin ikinci fıkrasında atıf yapılan gösterim şekline ilave olarak; 35 inci maddede atıf yapılan enerji değeri ve besin ögesi miktarları, aşağıdaki koşulların sağlanması kaydıyla, kelimeler veya sayıların yanı sıra başka gösterim şekilleri ve/veya grafik formlar veya semboller kullanılarak verilebilir:

- a) Doğru ve bilimsel olarak geçerli tüketici araştırması sonuçlarına dayanır ve 7 nci maddede atıf yapıldığı gibi tüketiciyi yanıltıcı olamaz.
- b) İlgili taraflarla yapılan müzakerelerin sonucuna göre geliştirilir.
- c) Gıdanın, enerji ve besin öğeleri açısından beslenmedeki katkısını veya önemini kavramada tüketiciye kolaylık sağlar.
- ç) Bu gösterim veya sunum formlarının ortalama tüketici tarafından anlaşılır olduğuna dair bilimsel olarak geçerli kanıtlarla desteklenir.
- d) Farklı gösterim şekillerinin kullanılması durumunda, Ek-9'da verilen referans alım değerlerine veya bunların olmaması durumunda, enerji veya besin öğeleri alımı hakkında genel olarak kabul edilmiş bilimsel önerilere dayandırılır.
- e) Tarafsız ve adil olur.
- f) Uygulandığında malların serbest dolaşımını engellemez.

YEDİNCİ BÖLÜM

İsteğe Bağlı Bilgilendirme

İsteğe bağlı bilgilendirme ile ilgili kurallar

MADDE 43 – (1) 9 uncu ve 10 uncu maddelerde atıf yapılan bilgilerin verilmesinin zorunlu olmadığı belirtilmiştir ve bu bilgilerin isteğe bağlı olarak verildiği durumlarda, bilgilendirme, Yönetmeliğin beşinci ve altıncı bölümünde belirtilen koşullara uygun olur.

(2) İsteğe bağlı olarak verilen bilgiler için aşağıdaki kurallar uygulanır:

- a) 7 nci maddeye uygun olarak tüketiciyi yanıltıcı olamaz.
- b) Tüketici için belirsiz ve karışık olamaz.
- c) Gerekliğinde, konu ile ilgili bilimsel verilere dayandırılır.

İsteğe bağlı bilgilendirmenin gösterim şekli

MADDE 44 – (1) İsteğe bağlı bilgilendirme, gıda hakkında zorunlu bilgilendirme için uygun olan alanları kaplayacak şekilde yapılamaz.

Gluten ile ilgili isteğe bağlı bilgilendirme

MADDE 45 – (1) Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında tüketiciyi bilgilendirmek amacıyla sadece Ek-16'da yer alan Glutenin Gıdadaki Yokluğu veya

Azaltılmış Varlığına İlişkin İzin Verilen İfadeler ve Bunların Koşulları kullanılır.

(2) Bu maddenin birinci fıkrasında atıf yapılan bilgilere ilave olarak ‘gluten intoleransı olan bireyler için uygundur’ veya ‘çölyak hastaları için uygundur’ ifadeleri kullanılabilir.

(3) Gıda; gluten içeren bir veya daha fazla bileşenin gluten içeriği azaltılarak veya gluten içeren bileşenleri doğal olarak glutensiz olan diğer bileşenler ile ikame edilerek özel olarak üretilmiş, hazırlanmış ve/veya işleminden geçirilmiş ise bu maddenin birinci fıkrasında atıf yapılan bilgilere ilave olarak ‘gluten intoleransı olan bireyler için özel olarak formüle edilmiştir’ veya ‘çölyak hastaları için özel olarak formüle edilmiştir’ ifadeleri kullanılabilir.

Bebek formülleri ve devam formülleri

MADDE 46 – (1) İlgili gıda kodeksinde tanımlanan bebek formülleri ve devam formüllerinde glutenin yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında bilgilendirme yapılamaz.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Özel etiketleme kuralları

MADDE 47 – (1) Bu Yönetmelik hükümleri saklı kalmak kaydıyla, belirli bir gıda veya gıda grubu için hazırlanan gıda kodeksi kapsamında bu gıdalara özel ilave etiketleme kuralları belirlenebilir.

Uygulamaya ilişkin ilave düzenlemeler

MADDE 48 – (1) Gerek görüldüğünde bu Yönetmelik hükümlerinin uygulamasına yönelik hazırlanacak talimat veya kılavuzlar, Bakanlık internet sitesinde yayımlanır.

(2) Gıda hakkında bilgilendirme mevzuatı kapsamında halk sağlığı üzerine etki etmesi muhtemel tedbirler Bakanlık tarafından değerlendirilir.

Ürün doğrulama ve takip sistemi

MADDE 49 – (1) Bakanlık gerekli gördüğü durumlarda, belirli gıda veya gıda gruplarına yönelik olarak ürünün izlenebilirliğini temin etmek amacıyla, etiketlerde ürün takip sisteminin uygulanmasına ilişkin özel uygulamalar yapabilir veya yaptırabilir.

(2) Bakanlık tarafından belirlenen ürün takip sisteminin uygulanacağı gıda veya gıda grupları ile uygulama süresi Bakanlık tarafından belirlenerek Bakanlık internet sitesinde yayımlanır.

Avrupa Birliği mevzuatına uyum

MADDE 50 – (1) Bu Yönetmelik, Tüketicilerin Gıdalar Hakkında Bilgilendirilmesine İlişkin 25 Ekim 2011 tarihli ve (AT) 1169/2011 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

İdari yaptırım

MADDE 51 – (1) Bu Yönetmeliğe aykırı davrananlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan yönetmelik

MADDE 52 – (1) 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Atıflar

MADDE 53 – (1) 52 nci madde ile yürürlükten kaldırılan yönetmeliğe yapılan atıflar bu Yönetmeliğe yapılmış sayılır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecileri 31/12/2019 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır. 31/12/2019 tarihinden önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

(2) Bu maddenin birinci fıkrası hükümlerine istisna olarak, bu Yönetmelik ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmayan 31/12/2015 tarihinden önce tescil başvurusu yapılmış veya tescillenmiş ticari marka veya marka bulunduran gıdalar, 31/12/2019 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır. 31/12/2019 tarihinden önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

(3) Bu maddenin birinci ve ikinci fıkraları hükümleri ithal edilen gıdaların etiketleri için de geçerlidir.

(4) Bu Yönetmeliğin tanımlama işareti ile ilgili hükümlerinin uygulanmasında, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında verilen geçiş sürelerine uyulur.

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 2 – (1) Bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Yönetmelik hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uyarlar.

Yürürlük

MADDE 54 – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 55 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı

yürütür.

Ek-2

ETİKETİNDE İLAVE ZORUNLU BİLGİLER BULUNMASI GEREKEN GIDALAR

Gıdanın veya Gıda Grubunun Adı	İlave Zorunlu Bilgiler
1. Belirli Gazlar İle Ambalajlanan Gıdalar	
1.1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen ambalajlama gazları vasıtasıyla dayanıklılık süresi uzatılan gıdalar	<i>“Koruyucu atmosferde ambalajlanmıştır.”</i>
2. Tatlandırıcı İçeren Gıdalar	
2.1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen bir tatlandırıcıyı veya tatlandırıcıları içeren gıdalar	<i>“Tatlandırıcı(lar) içerir.”</i> veya <i>“Tatlandırıcılı”</i> ifadesi, gıdanın adının yanında yer alır.
2.2. Hem ilave şeker/şekerler hem de Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen bir tatlandırıcıyı veya tatlandırıcıları içeren gıdalar	<i>“Şeker/şekerler ve tatlandırıcı içerir.”</i> veya <i>“Şekerli ve tatlandırıcılı”</i> ifadesi gıdanın adının yanında yer alır.
2.3. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen aspartam/aspartam-asesülfam tuzunu içeren gıdalar	Aspartam/aspartam-asesülfam tuzunun bileşenler listesinde sadece E kodu ile belirtilmesi durumunda, <i>“Aspartam (fenilalanin kaynağı) içerir.”</i> ifadesi etiket üzerinde yer alır. Aspartam/aspartam-asesülfam tuzunun bileşenler listesinde özel adı ile belirtilmesi durumunda, <i>“Fenilalanin kaynağı içerir.”</i> ifadesi etiket üzerinde yer alır.
2.4. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen polioller %10'dan fazla ilave olarak içeren gıdalar	<i>“Aşırı tüketimi laksatif etki yaratabilir.”</i>
3. Glisirhizirik Asit veya Glisirhizirik Asidin Amonyum Tuzunu İçeren Gıdalar	
3.1. Glisirhizirik asit veya glisirhizirik asidin amonyum tuzu veya meyankökü bitkisi (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) ilavesinden dolayı, 100 mg/kg veya 10 mg/L veya daha fazla konsantrasyonda glisirhizirik asit veya glisirhizirik asidin amonyum tuzunu içeren şekerlemeler veya içecekler	<i>“Meyankökü içerir.”</i> ifadesi bileşenler listesinden hemen sonra verilir. Eğer “meyankökü” ifadesi bileşenler listesinde yer alıyorsa veya gıdanın adında geçiyorsa ayrıca belirtilmesine gerek yoktur. Eğer bileşenler listesi yok ise bu ifade gıdanın adının yanında yer alır.
3.2. Glisirhizirik asit veya glisirhizirik asidin amonyum tuzu veya meyankökü bitkisi (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) ilavesinden dolayı, 4 g/kg veya daha fazla konsantrasyonda glisirhizirik asit veya glisirhizirik asidin amonyum tuzunu içeren şekerlemeler	<i>“Meyankökü içerir. Yüksek tansiyon hastaları aşırı tüketimden kaçınmalıdır.”</i> uyarısı bileşenler listesinden hemen sonra verilir. Eğer bileşenler listesi yok ise bu uyarı gıdanın adının yanında yer alır.
3.3. Glisirhizirik asit veya glisirhizirik asidin amonyum tuzu veya meyankökü bitkisi	<i>“Meyankökü içerir. Yüksek tansiyon hastaları aşırı tüketimden kaçınmalıdır.”</i> uyarısı bileşenler listesinden

<p>(<i>Glycyrrhiza glabra</i>) ilavesinden dolayı; 50 mg/L veya daha fazla konsantrasyonda glisirhizinik asit veya glisirhizinik asidin amonyum tuzunu içeren içecekler veya hacmen %1,2'den fazla alkol içeren içeceklerle ilgili olarak 300 mg/L veya daha fazla konsantrasyonda glisirhizinik asit veya glisirhizinik asidin amonyum tuzunu içeren içecekler ⁽¹⁾.</p>	<p>hemen sonra verilir. Eğer bileşenler listesi yok ise bu uyarı gıdanın adının yanında yer alır.</p>
<p>4. Yüksek Miktarda Kafein İçeren Gıdalar</p>	
<p>4.1. Adında 'kahve' veya 'çay' ifadesi yer alan ve kahve, çay veya kahve ya da çay ekstraktı bazlı olan içecekler hariç;</p> <p>- Değiştirilmeksizin tüketimi amaçlanan ve hangi kaynaktan gelirse gelsin 150 mg/L'yi aşan bir miktarda kafein içeren içecekler</p> <p>- Konsantre veya kurutulmuş formda olan ve tüketime hazırlandıktan sonra hangi kaynaktan gelirse gelsin 150 mg/L'yi aşan bir miktarda kafein içeren içecekler</p>	<p>"Yüksek miktarda kafein içerir. Çocuklar veya hamile ya da emziren kadınlar için tavsiye edilmez." uyarısı etiket üzerinde içeceğin adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır. Kafein miktarı, bu uyarıyı takiben parantez içinde ve 16 ncı maddenin birinci fıkrasına uygun şekilde mg/100 mL olarak bildirilir.</p>
<p>4.2. Fizyolojik bir amaçla kafein ilave edilen, içecekler dışındaki gıdalar</p>	<p>"Kafein içerir. Çocuklar veya hamile kadınlar için tavsiye edilmez." uyarısı etiket üzerinde gıdanın adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır. Kafein miktarı, bu uyarıyı takiben parantez içinde ve 16 ncı maddenin birinci fıkrasına uygun şekilde mg/100 g veya mg/100 mL olarak bildirilir. Takviye edici gıdalarda ise; kafein miktarı, günlük tüketim için önerilen porsiyon üzerinden etiket üzerinde belirtilir.</p>
<p>5. Bitkisel Sterol, Bitkisel Sterol Esteri, Bitkisel Stanol veya Bitkisel Stanol Esteri İlave Edilmiş Gıdalar</p>	
<p>5.1. Bitkisel sterol, bitkisel sterol ester, bitkisel stanol veya bitkisel stanol ester ilave edilmiş gıdalar veya gıda bileşenleri</p>	<p>1) "<i>Bitkisel sterol/bitkisel stanol ilaveli</i>" ifadesi, gıdanın adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır.</p> <p>2) İlave edilen bitkisel sterol, bitkisel sterol ester, bitkisel stanol veya bitkisel stanol ester miktarı (% olarak veya gıdanın 100 gramında ya da 100 mL'sinde 'g serbest bitkisel sterol/bitkisel stanol' olarak) bileşenler listesinde bildirilir.</p> <p>3) Ürünün kandaki kolesterol düzeyini kontrol etmeye ihtiyacı olmayan kişilere yönelik olmadığını bildiren bir ifadeye yer verilir.</p> <p>4) Kolesterol düşürücü ilaç tedavisi gören hastaların ürünü yalnızca tıbbi gözetim altında tüketmeleri gerektiğini bildiren bir ifadeye yer verilir.</p> <p>5) Ürünün hamile ve emziren kadınlar ile beş yaşın altındaki çocuklar için beslenme açısından uygun olmayabileceğini bildiren kolayca görülebilecek bir ifadeye yer verilir.</p> <p>6) Karotenoid düzeyinin korunması için, ürünün yeterli ve dengeli beslenmenin bir parçası olarak, düzenli meyve ve sebze tüketimi ile birlikte tüketilmesi tavsiyesine yer verilir.</p> <p>7) 3 g/gün'den fazla ilave bitkisel sterol/bitkisel stanol tüketiminden kaçınılması gerektiğini bildiren bir ifadeye, yukarıdaki 3 numaralı bilgi ile aynı görüş alanı içinde yer verilir.</p> <p>8) İlgili gıdanın veya gıda bileşeninin bir porsiyonunun miktarı (tercihen g veya mL olarak) ve her bir porsiyonun içerdiği bitkisel sterol/bitkisel stanol miktarı belirtilir.</p>
<p>6. Bileşiminde Etil Alkol ve/veya Alkollü İçki Bulunan Gıdalar</p>	
<p>6.1. Gıdaların üretiminde bileşen ve/veya bileşik bileşenin bileşeni olarak kullanılan etil alkol ve/veya alkollü içki ⁽²⁾⁽³⁾</p>	<p>"Alkol içerir" ifadesi, etiket üzerinde yer alır.</p>
<p>7. Domuzdan Elde Edilen Madde İçeren Gıdalar</p>	

7.1 Gıdada bileşen ve/veya bileşik bileşenin bileşeni olarak domuzdan elde edilen herhangi bir madde bulunuyorsa ⁽²⁾	“Domuzdan elde edilen ... içerir” ifadesi, gıdanın adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır.
8. Dondurulmuş et, dondurulmuş hazırlanmış et karışımları ve dondurulmuş işlenmemiş balıkçılık ürünleri	
8.1. Dondurulmuş et, dondurulmuş hazırlanmış et karışımları ve dondurulmuş işlenmemiş balıkçılık ürünleri	Ek-7 Bölüm 3’e uygun olarak dondurulduğu tarih veya ürünün bir kereden fazla dondurulduğu durumlarda ilk kez dondurulduğu tarih verilir.

⁽¹⁾ Belirlenen düzey, tüketime hazır ürünlere veya üreticilerin talimatına göre tüketime hazır hale getirilen ürünlere uygulanır.

⁽²⁾ Son üründe bulunan bileşik bileşenin miktarına bakılmaksızın uygulanır.

⁽³⁾ Madde 23 hükümleri saklı kalmak kaydıyla uygulanır.

5. GIDA KONTROLÜ

5996 sayılı yasa, gıda kontrolü ile yetkili kuruluşu Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı olarak tanımlamaktadır. Ancak; doğasında bulunmayan katkı içeren su ve yapay soda dışındaki doğal kaynak, doğal maden, içme ve tıbbi sular ile enternal beslenme ürünleri dahil özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar ve tıbbi amaçlı bebek mamaları konusundaki düzenleme ve kontrol yetkisi Sağlık Bakanlığı’na bırakılmaktadır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı adına kontrol görevini Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü (GKGM) yürütmektedir ve bu görevi 81 ildeki il kontrol şubesi ve 41 ildeki il kontrol laboratuvarı ile yerine getirmektedir. Analiz amacı ile özel laboratuvarları da yetkilendirebilmektedir. Bu amaçla yetkilendirilmiş 71 özel laboratuvar bulunmaktadır.

5.1. Kontrol Noktaları

Gıda kontrol uygulamaları; üretim yeri, satış yeri, toplu tüketim yeri, ithalat ve ihracat olmak üzere 5 farklı noktada yürütülmektedir:

Üretim yeri kontrolü; 3 kontrol görevlisi (gıda denetçisi) tarafından gerçekleştirilmektedir. Denetim sonunda, gerek duyulursa 2 takım örnek alınır. Örneklerden 1’i analize gönderilir, diğeri ise şahit olarak saklanır. Belirlenen eksiklikler denetim defterine not edilir. Önemli bir hata ya da kusur varsa üretimin durdurulması için yasal süreç başlatılır. Bir sonraki denetimde, belirlenen eksikliklerin giderilip giderilmediği öncelikle kontrol edilir.

Satış yeri kontrolü, 2 kontrol görevlisi (denetçi) ile gerçekleştirilir ve ilgili yönetmeliğe göre (Anonim, 1996; Anonim, 2008) göre yapılır. Yönetmelik ekindeki kontrol listesine göre değerlendirme yapılır ve gerekiyorsa ceza uygulanır. Toplu tüketim yeri kontrolü de satış yer kontrolü gibidir.

5.2. Kontrol Laboratuvarları

Kontrol laboratuvarları, gıda, gıda ile temas eden madde ve malzemelerin gıda güvenliği, hijyen ve kalite analizlerini yapmak üzere kurulacak gerçek ve tüzel kişilere ait özel laboratuvarlar ile bu hizmetlerin yanı sıra yem ve yem maddeleri, hayvan hastalıkları teşhis, tohumluk kontrol hizmetlerinin yürütüldüğü kamu laboratuvarlarıdır.

Ulusal referans laboratuvarı; kontrol laboratuvarlarında yapılan hizmetlerin teknik yönden koordinasyonunu yapan, kollaboratif çalışma düzenleyen, analiz yöntemlerinin geliştirilmesi ve standardizasyonunun sağlanması için yurtiçi ve yurtdışı bilimsel kuruluşlarla işbirliği ve ortak çalışma yürüten, eğitim ve araştırma yapan, analiz sonuçlarına itiraz durumunda şahit numune çalışan ve AB referans laboratuvarlarının faaliyetlerine ülke adına ulusal düzeyde katılım sağlayan ve Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş laboratuvarıdır. Referans laboratuvar; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca yetkilendirildiği konularda şahit numunelerde analiz yapan, eğitim veren, araştırma yapan, yeterli bilgi ve donanımına sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş olan laboratuvarıdır.

6. ULUSAL VE ULUSLARARASI GIDA STANDARTLARI VE KONTROL KRİTERLERİ

Uluslararası Standardizasyon Teşkilatı (ISO) tarafından yapılan tanıma göre **standard** imalatta, anlayışta, ölçme ve deneyde bir örneklidir. **Standardizasyon** ise belirli bir faaliyetle ilgili olarak ekonomik fayda sağlamak üzere bütün ilgili tarafların yardım ve işbirliği ile belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemidir.

Standardizasyon işlemi ile öncelikli olarak can ve mal güvenliği hedeflenirken aynı zamanda kalitenin alt sınırı tespit edilmek suretiyle belirlenen düzeyin altında mal ve hizmet üretimine izin verilmemektedir. Standartlara uygun gıda üretmek ve tüketmek sayesinde kaynakların optimum değerlendirilmesi mümkün olabilir ve böylelikle toplumun refah düzeyinde önemli bir artış sağlanabilir.

Enformasyon ve üretim teknolojilerindeki gelişme ile birlikte hızlı bir küreselleşme sürecinin yaşandığı günümüzde standartlar uluslararası ticaretin ortak dili haline gelmiştir. Bu nedenle

de uluslararası pazarlarda rekabet edebilmenin yolu standartlara uygun ve kaliteli mal ve hizmet üretiminden geçmektedir (Anonim, 2009).

6.1. Standardizasyonun Üreticiler İçin Avantajları

- Üretimin belirli plan ve programlara göre yapılmasına yardımcı olur.
- Uygun kalite ve seri imalata imkan sağlar.
- Kayıp ve artıkları asgariye indirir.
- Verimliliği ve hasılayı artırır.
- Depolamay ve taşımayı kolaylaştırır, stokların azalmasını sağlar.
- Maliyeti düşürür.

6.2. Standardizasyonun Ekonomik Avantajları

- Kaliteyi teşvik eder, kalite seviyesi düşük üretimle meydana gelecek emek, zaman ve hammadde israfını ortadan kaldırır.
- Sanayii belirli hedeflere yöneltir. Üretimde kalitenin gelişmesine yardımcı olur.
- Ekonomide arz ve talebin dengelenmesinde yardımcı olur.
- Yanlış anlamaları ve anlaşmazlıkları ortadan kaldırır.
- İhracatta ve ithalatta üstünlük sağlar.
- Yan sanayi dallarının kurulması ve gelişmesine yardımcı olur.
- Rekabeti geliştirir.
- Kötü malı piyasadan siler.

Standardizasyon uygulamalarında temel doküman *standartlar*'dir. Standartlar; insan sağlığı can ve mal güvenliğini ön plânda tutan, ürünlerin bir örnek, kaliteli, kullanım amacına elverişli ve bilhassa ekonomik olarak üretilmelerini öngören, bilimsel, teknik ve deneysel çalışmaların kesinleşmiş sonuçlarını esas alan doğrulukları ispatlanmış dokümanlardır. Standartların en önemli özelliği, değişen şartlara ve gelişen teknolojiye ayak uydurabilme kabiliyetini haiz olmalarıdır. Bu itibarla, gerek uygulama neticesinde ortaya çıkan aksaklıklar gerekse kaynak dokümanlarda vuku bulan değişiklikler ile teknolojik gelişmeler karşısında *revizyon* veya *tadil* suretiyle standartlarda gerekli olan değişiklikler yapılarak güncelleştirilebilmektedir (Anonim, 2009).

Standartların hazırlanmasında ülke şartları, can ve mal güvenliği, Gümrük Birliği, üretim ve ihracatı geliştirme, ithalatı denetleme, tüketici meseleleri, kalite ve çevre konularına öncelik

ve önem verilerek yayımlanmış uluslararası (ISO, IEC vb.) ve bölgesel standartlar (EN) ile diğer gelişmiş ülkelerin ulusal standartları (ASTM, DIN, BSI, JIS vb.) esas alınmaktadır.

Türk standartları, faaliyet dönemleri itibariyle hazırlanan iş programları çerçevesinde İhtisas Kurulları tarafından hazırlanarak TSE Teknik Kurulu tarafından kabul edilmektedir. İhtisas Kurulları, TSE'nün bilimsel inceleme ve standartları hazırlama kurullarıdır. İhtisas Kurulu üyeleri kendi alanlarında bilgi birikimi ve tecrübesi ile kendini ispatlamış uzman kişilerdir. Bunlar TSE'nün kadrolu personeli olmayıp standart hazırlama çalışmalarında faaliyet gösteren kişilerdir. Türk standartları, uluslararası standart hazırlama ilkelerine paralel olarak tüm ilgili tarafların yardım ve işbirliği ile hazırlanmaktadır. Bu itibarla anonim bir çalışmanın ürünüdürler.

- Her şeyden önce, gerek standart tasarılarını hazırlayan *İhtisas Kurulları* gerekse standartları kabul eden *Teknik Kurul, Üniversite – Özel Sektör – Kamu Sektörü* temsilcilerinin yer aldığı anonim bir yapıdır.
- İhtisas kurullarınca hazırlanan standart tasarıları hemen bütün ilgili tarafların (üretici, tüketici, uygulayıcı, üniversite vb.) görüşleri alınmak suretiyle anonimleştirilmektedir.
- Özellikle son yıllarda; gelişmiş ülkelerdeki uygulamalara paralel olarak, standart tasarılarını hazırlayan *Teknik Komiteler* ile *Konu Raportörlerinin* doğrudan imalatçı firmalardan belirlenmesine önem ve öncelik verilerek standartların hazırlanmasına firmaların etkin katılımı sağlanmaktadır (Anonim, 2009).

6.3. Türk Standardı Nedir?

132 sayılı kuruluş kanunu ile her türlü madde ve mamuller ile usul ve hizmet standartlarının hazırlanması görevi Türk Standardları Enstitüsü'ne verilmiş olup yalnız TSE tarafından hazırlanan standartlar Türk Standardı adını alır. Türk Standardı: TSE tarafından hazırlanan, madde ve mamuller ile ilgili usul ve hizmet standartlarına verilen isimdir. İhtisas Kurulları tarafından hazırlanarak TSE Teknik Kurulu tarafından kabul edilir.

6.4. TSE ve Gıda Standartları

Bir gıda maddesi ile ilgili *Türk Gıda Kodeksi* kapsamında hazırlanmış ve yürürlüğe koyulmuş tebliğ söz konusu ise, TSE tarafından aynı konuda hazırlanmış olan standard *ihtiyari* yani *zorunlu olmayan* bir Standard olarak kabul edilir.

Gıda maddeleri ile ilgili olan standartların içeriğinde bulunan konular;

a. Kapsam,

- b. Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar,
- c. Tarifler,
- d. Sınıflandırma ve özellikler,
- e. Numune alma, muayene ve deneyler,
- f. Piyasaya arz,
- g. Çeşitli hükümler,
- h. Yararlanılan kaynaklar şeklindedir.

Bu içerik ve içeriğin tanımlanmasında kullanılan terimler TSE Teknik Kurulu tarafından alınan prensip kararları çerçevesinde belirlenir ve uygulanır. Standardın kapsamı, geçerli olduğu konunun tam olarak belirtilmesi açısından önem taşımaktadır. Örneğin rosto hazır yemek konservesi ile ilgili TSE standardının kapsamı 'Bu standard, rosto hazır yemek konservesini kapsar' ifadesi ile belirtilir.

Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar bölümünde, standard dokümanında adı geçen tüm standartların, Türkçe ve İngilizce tam isimleri ile birlikte, varsa kodu veya numarası belirtilmektedir.

Tarifler bölümü, standart içeriğinde geçen ve özellikle ilgili standardın kapsamı ve uygulaması ile ilgili önem taşıyan tüm teknik terimlerin tanımlanması yer almaktadır. Örneğin 'Rosto Konservesi' ile ilgili TSE standardında yer alan bazı tarifler aşağıda belirtildiği gibidir; 'Rosto Hazır Yemek Konservesi: Gözle görülebilen yağ ve kemiklerinden ayrılmış koyun eti (TS 666) veya dana etinin (TS 669) usulüne göre hazırlanmasının ardından kuru soğan (TS 796), taze bezelye (TS 798), ve/veya kurutulmuş bezelye (TS 3924) ve/veya bezelye konservesi (TS 382) ve/veya dondurulmuş bezelye (TS 8644), domates (TS 794) ve/veya domates suyu (TS 1595) ve/veya domates salçası (TS 1466), patates (TS 1222) yemeklik bitkisel yağlar (TS 886), (TS 887), (TS 888),(TS 890), (TS 893), (TS 1331), (TS 2812) yemeklik tuz (TS 933), içilebilir su (TS 266), baharat katılarak tekniğine uygun olarak pişirilip yemek şeklinde hazırlanan, hermetik olarak kapatılmış kutularda ısıtma işlemiyle sterilize edilerek dayanıklı hale getirilmiş hazır yemek konservesi' (Anonim, 2008).

Yabancı Madde: Rosto konservesinin imalinde kullanılmasına müsaade edilenlerin dışındaki her türlü gözle görülebilen maddeler (Anonim, 2008).

Yukarıdaki örneklerde de görüldüğü gibi, tanımlamada ismi geçenlerle ilgili yayınlanmış olan bir Standard bulunuyor ise, bu **standardın kodu** parantez içerisinde belirtilir.

Standardların *Sınıflandırma ve Özellikler* bölümü, standard kapsamındaki gıda maddesinin varsa tip ve çeşitlerinin belirtildiği ve ayrıca;

- a. Genel özellikleri,
- b. Tip özellikleri,
- c. Çeşit özellikleri,
- d. Duyusal özellikleri,
- e. Fiziksel özellikleri,
- f. Kimyasal özellikleri,
- g. Mikrobiyolojik özellikleri

ortaya konduğu bölümüdür. Bu bölüm, standardın uygulanması ve kontrol kriterlerinin belirlenmesi açısından en önemli kısımdır. Belirtilen tüm özelliklerin, ölçülebilir özellikler olması gerektiği gibi, bu ölçülebilirliğin uygulanabilmesi için geçerli ve ispatlanmış yöntemlerin de bulunması gerekir.

TSE tarafından yayınlanan *Çikolata* standardında, bu gıda maddesinin tipleri ve çeşitleri aşağıdaki gösterildiği şekilde belirtilmiştir (Anonim, 2007);

Sınıflar

Çikolatalar bir sınıftır.

Tipler

Çikolata ihtiva ettiği maddelerin çeşit ve miktarına göre;

- sütlü,
- bitter,
- beyaz

olmak üzere üç tipe ayrılır.

Ayrıca çikolata ürünleri;

- dolgulu çikolata,
- pralin,
- içilebilir çikolata,
- yağı azaltılmış içilebilir çikolata,
- çikolata tozu

olmak üzere tiplere ayrılır.

Çeşitler

Bitter çikolata;

- bitter
- granül veya pul bitter,
- kuvertür bitter,
- fındık ezmesi bitter

Sütlü çikolata;

- sütlü
- granül veya pul sütlü,
- kuvertür sütlü,
- fındık ezmesi sütlü,
- bol sütlü,
- kremalı,
- yağsız sütlü

olmak üzere çeşitlerine ayrılmaktadır.

Ayrıca fındık ezmesi çeşitler, eklenmesine izin verilen bütün veya kırılmış badem, fıstık ve diğer sert kabuklu yemişlerin adı ile anılabilir.

6.5. Standartlarda Belirtilen Kriterlerin Ortak Özellikleri

Belirtilen tüm özelliklerin, ölçülebilir özellikler olması gerektiği gibi, bu ölçülebilirliğin uygulanabilmesi için geçerli ve ispatlanmış yöntemlerin bulunması gerekir.

Türk Standartlarında *Numune alma, muayene ve deneyler* bölümü, özellikler bölümünde belirtilen kriterlerin incelenmesi ve kontrolü sırasında uygulanacak yöntemlerin belirtildiği bölümdür. Ayrıca bu kriterlerin değerlendirilmesi öncesinde alınacak örneklerin ne kadar ve ne şekilde alınacağı da bu bölümde belirtilir. Bir özellik ile ilgili kriterin nasıl kontrol edileceği ve bu kontrol sonucunda elde edilecek verinin nasıl değerlendirileceği belirtilir. Yöntem için başka bir standarda atıfta bulunabilir veya yöntemin uygulanması için gereken maddeler, alet/teçhizat, işlem, hesaplama ve değerlendirme ilgili başlık altında tanımlanabilir.

TSE standartlarında “**Piyasaya Arz**” başlığı altında;

- a. Ürünlerin ambalajlanması ile ilgili bilgiler,
- b. Etiket bilgilerinin taşınması gereken özellikler ve etiket içeriği,
- c. Depolama özellikleri,
- d. Taşıma/nakliye özellikleri belirtilir.

Çeşitli Hükümler bölümünde format gereği standard metninin daha önceki bölümlerinde belirtilmemiş olan hükümler yer almakta iken, *Yararlanılan Kaynaklar* bölümünde, standardın hazırlanmasında kullanılan bilimsel ve resmi dokümanlar belirtilir.

Çikolata ile ilgili TSE standardından örnekler aşağıdadır (Anonim, 2007);

Kırılma indisi tayini

Kırılma indisi tayini TS 4960 EN ISO 6320 'ye göre yapılır.

Çikolata kısmı tayini

Metodun prensibi:

Belirli miktar çikolatanın, dolgu ve çeşni maddeleri ile birlikte ve ayrıldıktan sonra tartılması esasına dayanmaktadır. Çeşni maddesi ilave edilmiş (fındık füresi gibi) çikolatalarda, çeşni maddesini çikolata kısmından ayırmak güç olduğu için bu deney üç defa hassasiyetle tekrarlanır, ortalama değer netice olarak verilir.

Alet ve malzemeler

- Genel laboratuvar alet ve malzemeleri,
- Analitik terazi (0.001 g duyarlıkta).

İşlem

Buzdolabında bekletilerek sertleştirilmiş olan çikolatadan bir satış birimi tartılır. Çikolata kısmı, dolgu ve çeşni maddelerinden fiziki yolla (kazıma vb.) ayrılır ve tartılarak ağırlığı bulunur.

Hesaplama

Çikolata kısmı aşağıdaki eşitlik yardımıyla hesaplanır.

$$\text{Çikolata kısmı (\%)} = \frac{m_1}{m_0} \times 100$$

Burada;

m_0 = çikolatanın toplam kütlesi, g,

m_1 = Çeşni ve dolgu maddeleri ayrıldıktan sonraki kütlesi (g)'dir.

Neticenin Madde 4.2.2'ye uyup uymadığına bakılır.

6.6. TSE Gıda Standardlarında Kontrol Kriterleri

TSE standardlarında kontrol kriterleri;

- a. Sınıf özellikleri,
- b. Tip özellikleri,
- c. Çeşit özellikleri,

- d. Duyusal özellikleri,
- e. Fiziksel özellikleri,
- f. Kimyasal özellikleri,
- g. Mikrobiyolojik özellikleri,
- e. Ambalaj özellikleri,
- f. Etiket bilgileri,
- g. Muhafaza özellikleri,
- h. Taşıma özellikleridir.

Standard kapsamına tüm bu özellikler, kontrol için uygulanabilir özellikteki metodu ile birlikte yer alır. Kontrol özelliklerinin tümüyle ilgili ölçülebilir değerleri belirtilir.

6.7. TSE Standardlarında Kontrol Kriterleri Belirlenirken Göz Önünde Tutulan Faktörler

Bu değerler belirlenirken;

- a. Bilimsel araştırma ve çalışmalar sonucu elde edilen veriler,
- b. Endüstriyel çalışmaların incelenmesi sonucu elde edilen değerler,
- c. Ulusal ve uluslararası yasal düzenlemelerde belirtilen kriterler,
- d. Tüketici sağlığı ve beklentileri göz önüne alınmaktadır.

Gıda maddelerinin analiz yöntemleri ile ilgili TSE standartları genel olarak aşağıdaki başlıklar altında bilgi ve yöntemleri içerir;

- a. Kapsam,
- b. Atıf yapılan Standard ve/veya dokümanlar,
- c. Prensipler,
- d. Reaktifler,
- e. Kimyasal maddeler,
- f. Cihaz ve malzemeler,
- g. İşlem,
- h. Hesaplama
 - 1. Kesinlik,
- i. Deney raporu,
- j. Ekler,
- k. Kaynaklar

KAYNAKLAR

Anonim (1995). 560 sayılı “Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname”. 28 Haziran 1995 tarih ve 22327 sayılı T.C. Resmi Gazete.

Anonim (2002). 178/2002/EC sayılı Tüzüğü, 28 Ocak 2002

Anonim (2004). 5179 Sayılı Gıda Kanunu. 05 Haziran 2004 tarih ve 25483 sayılı T.C. Resmi Gazete.

Anonim (2007). TS 7800 Çikolata. Türk Standartları Enstitüsü. Ankara

Anonim (2008). TS13120. Rosto Konservesi - Hazır Yemek. Türk Standartları Enstitüsü. Ankara.

Anonim (2009). Türk Standardları Enstitüsü web sitesi. “www.tse.org.tr”

Anonim (2010). 5996 sayılı Kanun. 13 Haziran 2010 tarih ve 27601 sayılı T.C. Resmi Gazete.

Anonim (2017). Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği, 26 Ocak 2017 tarih ve 29960 sayılı T.C. Resmi Gazete.

