

Türk Gıda Kodeksi-KREMA VE KAYMAK TEBLİĞİ (2003/34)

1-(Yayımlandığı R.G.: 27.09.2003/25242)

2-Değişiklik: 06.02.2009 tarih ve 27133 sayılı R. G.

Amaç

Madde 1- Bu Tebliğin amacı, krema ve kaymağın, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu Tebliğ krema ve kaymağı kapsar. Bitkisel yağ esaslı köpük kremayı kapsamaz.

Hukuki dayanak

Madde 3- Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu Tebliğ’de geçen;

a) Krema; süttten fiziksel seperasyon işlemi ile elde edilen süt yağının, yağsız süt içerisindeki yağca zengin emülsiyonunu,

b) Rekonstitüsyon; suyu kısmen veya tamamen uzaklaştırılmış süt ürününe, elde edilecek ürüne uygun su/katı madde oranını sağlayacak biçimde su ilave edilmesini,

c) Rekonstitüe krema; süt ürünlerinden rekonstitüsyon işlemi ile elde edilen, su ilave edilmiş veya edilmemiş kremayı,

d) Rekombinasyon; su ilave edilerek veya edilmeden, süt kuru maddesi ile süt yağının, elde edilecek ürün kompozisyonuna uygun oranda karıştırılmasını,

e) Rekombine krema; süt ürünlerinden rekombinasyon işlemi ile elde edilen, su ilave edilmiş veya edilmemiş kremayı,

f) İşlem görmüş kremlar; henüz krema halinde olmayan ancak, aşağıda belirtilen özellik ve ambalajlanmasına göre uygun işleminden geçtikten sonra, krema, rekonstitüe krema veya rekombine krema haline gelen kremları,

İşlem görmüş kremlar özelliklerine göre;

- **Sıvı krema;** donma sıcaklığının üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın üretilmesi ve ambalajlanması ile elde edilen doğrudan tüketime ve/veya kullanıma sunulan kremayı,

- **Çırpma krema;** donma sıcaklığının üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremadan çırpma işlemi ile elde edilen kremayı,

- **Köpüren krema;** donma sıcaklığının üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın itici gaz ile basınç altında kaplara doldurulmasıyla elde edilen ve kaptan çıktıkları anda köpük halini alan kremayı,

- **Köpük krema;** yağsız sütteki süt yağı emülsiyonu bozulmadan, içerisine hava veya inert gaz hapsedilmiş donma sıcaklığının üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan krema, rekonstitüe krema ve rekombine kremayı,

- **Fermente krema;** krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın uygun mikroorganizmalarla fermentasyonu sonucu pH değeri düşürülmüş, koagüle olan veya olmayan kremayı,

- **Ekşitilmiş krema;** krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremadan asit ve/veya asit düzenleyiciler kullanılarak pH değeri düşürülmüş koagüle olan veya olmayan kremayı,

g) Krema tozu; kremadan suyun kısmen veya tamamen uzaklaştırılması ile elde edilen süt ürününü,

h) Kaymak; ağırlıkça en az %60 oranında süt yağı içeren kremayı,

ı) Afyon Kaymağı; manda sütünün tekniğine uygun kaynatılarak 92 °C' de en az 2 dakika tutulması ve tekniğine uygun soğutulması ile elde edilen ürünü,

ifade eder.

Ürün özellikleri

Madde 5- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Krema ve kaymak üretiminde kullanılan süt, 14/2/2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 2000/6 No' lu "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği" nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

b) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku, yapıda olmalı ve gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi içermemelidir.

c) Doğrudan tüketime sunulacak krema ve kaymaklar en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısıtım işlem gördükten sonra piyasaya sunulmalıdır. Sanayide kullanılacak krema ve kaymaklar ise işleme aşamasında pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısıtım işlem gördükten sonra tüketime sunulmalıdır.

d) Kremalar içerdikleri süt yağı oranlarına göre;

-ağırlıkça en az %10 süt yağı içeren krema "az yağlı krema",

-ağırlıkça en az %18 süt yağı içeren krema "krema",

-ağırlıkça en az %45 süt yağı içeren krema "tam yağlı krema" adı altında piyasaya sunulur.

e) Kremanın titrasyon asitliği; laktik asit cinsinden %0.225'den fazla olmamalıdır.

f) Kremalara ağırlıkça en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ilave edilebilir.

g) Kremalara ağırlıkça en fazla %0,1 oranında yenilebilir kazeinat ilave edilebilir. Üretimde kullanılan kazeinat, 3/9/2001 tarihli ve 24512 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 2001/22 No' lu "Türk Gıda Kodeksi-Yenilebilir Kazein ve Kazeinatlar Tebliği"nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

h) Çırpma ve köpük kremalarda, süt yağı ağırlıkça en az %28 olmalıdır.

ı) Tam yağlı çırpma ve köpük kremalarda, süt yağı ağırlıkça en az %35 olmalıdır.

i) Çırpma ve köpük kremaların üretiminde 21/10/1999 tarih ve 23853 sayılı Resmi Gazete' de yayımlanan 1999/10 No' lu "Türk Gıda Kodeksi-Şeker Tebliği" nde belirtilen şartlara uygun şeker kullanılabilir.

j) Köpük krema ve köpüren kremaların üretiminde sadece karbondioksit, nitrojen ve azotdioksit gazı kullanılabilir.

k) Köpük kremada hacim artışı en az %30 olmalıdır.

l) Köpük kremanın titrasyon asitliği; laktik asit cinsinden %0.025' den fazla olamaz.

m) Sadece fermente krema ve ekşitilmiş kremalara en fazla %0.5 oranında sifra tuzu ilave edilebilir.

n) Sadece fermente krema ve ekşitilmiş kremaların üretiminde teknoloji gereği kimozin enzimi ve/veya gıda tüketimine uygun diğcr enzimler yalnızca ürünün yapısını iyileştirmek amacıyla kullanılabilir.

o) Fermente ve ekşitilmiş kremaların titrasyon asitliği; laktik asit cinsinden %0.225'den az, %0.67'den fazla olamaz.

p) Afyon Kaymağının süt yağı oranı ağırlıkça en az %60 olmalıdır.

r) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler peroksidaz testine negatif reaksiyon vermelidir.

s) Krema tozlarının bileşimi Ek-1'de belirtilmiştir.

t) (Mülga:06.02.2009 tarih ve 27133 sayılı Resmi Gazete) Bu Tebliğ kapsamındaki krema, krema tozu ve kaymağa ait mikrobiyolojik kriterler Ek-2'de belirtilmiştir.

Aroma maddeleri

Madde 6– Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan aroma maddeleri "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı" nin Gıda Aroma Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Katkı maddeleri

Madde 7– Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı" nin Gıda Katkı Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

Madde 8– Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı" nin Bulaşanlar bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisitler

Madde 9– Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı"nin Pestisit Kalıntıları bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri

Madde 10– Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı"nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 11– Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı"nin Gıda Hijyen bölümünde yer alan hükümlere uygun olarak üretilmelidir.

İşyeri özellikleri

Madde 12– Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten işyerleri, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı"nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınası Gereken Özellikler bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

Madde 13– Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan hükümlere

uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıdaki gibidir.

a) Ürünlerin içerdiği tuz ve şeker oranları etiket üzerinde, içindekiler bölümünde “%..” olarak belirtilmelidir.

b) Kremalar 5 inci maddenin “d”, “h”ve “ı” bentlerinde belirtilen süt yağı oranlarına göre isimlendirilecektir ve etikette içerdikleri süt yağı ticari ismin hemen yanında “%..” olarak belirtilmelidir.

c) Fermente kremaların ve ekşitilmiş kremaların bu özellikleri etikette belirtilmelidir.

Taşıma ve depolama

Madde 14- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Ayrıca bu ürünlerin depolama, taşıma ve satış noktalarındaki muhafaza sıcaklığı 4 °C’ den yüksek olmamalıdır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

Madde 15- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metodları uygulanmalıdır.

Tescil ve denetim

Madde 16- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten, depo eden, ambalajlayan ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname” hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 17- Bu Tebliğe ait hükümlerin uygulanması 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı’nca denetlenir.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ’in yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

Madde 18- Bu Tebliğ yayım tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 19 - Bu Tebliğ’i, Tarım ve Köyişleri Bakanı ve Sağlık Bakanı yürütür.

EK-1**Krema Tozunun Bileşimi**

ÖZELLİKLER	Ağırlıkça %
Süt yağı (m/m)	En az 42
Süt yağsız kuru maddede protein (m/m)	En az 34
Su* (m/m)	En fazla 5

*Su içeriğine, laktozun kristal suyu içeriği dahil olmayıp, yağsız kuru madde içeriğinde değerlendirilir

EK-2(Mülga:06.02.2009tarih ve 27133 sayılı Resmi Gazete)