

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında:

**TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA MADDELERİNİN VE GIDA BİLEŞENLERİNİN
ÜRETİMİNDE KULLANILAN EKSTRAKSİYON ÇÖZÜCÜLERİ TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2013/45)'NDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA
DAİR TEBLİĞ (TASLAK)**

MADDE 1 – (1) 18/8/2013 tarihli ve 28739 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücülerini Tebliği (Tebliğ No: 2013/45)’nin Ek-1’inde yer alan ‘Kullanım koşulları belirlenmiş ekstraksiyon çözücülerini’ adlı 2. Bölüm aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

2. Bölüm

Kullanım koşulları belirlenmiş ekstraksiyon çözücülerini

Adı	Kullanım koşulları (Ekstraksiyonun özet tanımı)	Ekstrakte edilmiş gıda maddesi veya bileşenindeki en fazla kalıntı limitleri
Hekzan ⁽¹⁾	Katı ve sıvı yağların üretimi veya kısımlara ayrılmasında, kakao yağının üretiminde Yağı alınmış protein ürünlerinin ve yağı alınmış unların hazırlanmasında Yağı alınmış hububat tohumlarının hazırlanmasında	Katı veya sıvı yağlarda veya kakao yağında 1 mg/kg. Yağı alınmış protein ürünlerini ve yağı alınmış unları içeren gıdalarda 10 mg/kg. Son tüketiciye satılan yağı alınmış soya ürünlerinde 30 mg/kg. Yağı alınmış hububat tohumlarında 5 mg/kg
Metil asetat	Çay ve kahveden kafeinin uzaklaştırılmasında veya acılık maddelerinin ve iritanların uzaklaştırılmasında Melastan şeker üretiminde	Çay ve kahvede 20 mg/kg Şekerde 1 mg/kg
Etil metil keton ⁽²⁾	Katı ve sıvı yağların kısımlara ayrılmasında Çay ve kahveden kafeinin uzaklaştırılmasında veya acılık maddelerinin ve iritanların uzaklaştırılmasında	Katı veya sıvı yağlarda 5 mg/kg Çay veya kahvede 20 mg/kg
Diklorometan	Çay ve kahveden kafeinin uzaklaştırılmasında veya acılık maddelerinin ve iritanların uzaklaştırılmasında	Kavrulmuş kahvede 2 mg/kg, çayda 5 mg/kg
Propan-2-ol	Tüm kullanımlarda	10 mg/kg
Metanol	Tüm kullanımlarda	10 mg/kg
Dimetil Eter	Jelatin ⁽³⁾ içeren yağı alınmış hayvansal protein ürünlerinin hazırlanmasında	0,009 mg/kg jelatin içeren yağı alınmış hayvansal protein

		ürününde
	Jelatin hariç kollajen ⁽⁴⁾ ve kollajen türevlerinin hazırlanmasında	3 mg/kg Jelatin hariç kollajen ve kollajen türevlerinde
⁽¹⁾ Hekzan: Esas olarak 6 karbon atomu içeren asiklik doymuş hidrokarbonlardan oluşmuş 64-70 °C arasında distile edilen ticari üründür. Hekzan ve etilmetil ketonun birlikte kullanımı yasaktır.		
⁽²⁾ Bu çözücü içinde n-hekzan varlığı 50 mg/kg'dan fazla olmamalıdır. Hekzan ve etil metil ketonun birlikte kullanımı yasaktır.		
⁽³⁾ Jelatin: Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin ilgili hükümlerine uygun hayvanların sinir, tendon, kemik, deri ve ciltlerinden üretilen kollajenin kısmi hidroliziyle elde edilen, jelleşen veya jelleşmeyen, doğal, çözünebilir proteindir.		
⁽⁴⁾ Kollajen: Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin ilgili hükümlerine uygun imal edilmiş hayvan kemik, tendon, deri ve ciltlerinden elde edilmiş protein bazlı üründür.		

MADDE 2 – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

MADDE 3 – Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.