

OKYANUS Danışmanlık

Türk Gıda Kodeksi – Buğday Unu Tebliği

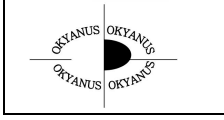
T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

Resmi Gazete Tarih / Sayı : 17.02.19999 / 23614, Tebliğ No: 99-1

T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

TÜRK GIDA KODEKSİ - BUĞDAY UNU TEBLİĞİ

Amaç.....	1
Kapsam	1
Hukuki Dayanak	1
Tanımlar.....	1
Ürün Özellikleri	1
Katkı Maddeleri.....	2
Bulaşanlar	2
Pestisit Kalıntıları	2
Hijyen	2
Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme	2
Taşıma ve Depolama	3
Numune Alma ve Analiz Metotları	3
Tescil ve Denetim.....	3
Denetim	3
Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat.....	3
Geçici Madde 1-	3
Yürürlük.....	3
Yürütme	3



T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

Resmi Gazete Tarih / Sayı : 17.02.19999 / 23614, Tebliğ No: 99-1

TÜRK GIDA KODEKSİ - BUĞDAY UNU TEBLİĞİ

Amaç

Madde 1- Bu Tebliğin amacı, buğday ununun tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, depolama,, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere özelliklerinin belirlenmesidir.

Kapsam

Madde 2- Bu Tebliğ hükümleri Triticum aestivum / Triticum compastum ve Triticum durum buğdaylarından ayrı ayrı veya karıştırılarak üretilen buğday ununu kapsar.

Hukuki Dayanak

Madde 3- Bu Tebliğ 16.11.1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 36'nci maddesine göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin tanımları aşağıdaki gibidir:

a- Buğday Unu: Yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavllanmış buğdayların tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen üründür. Buğday unları ekmeklik ve özel amaçlı olmak üzere iki gruba ayrılır.

b- Ekmeklik Un: Teknolojik özellikleri ekmek yapımına uygun buğdayların öğütülmesiyle elde edilen buğday unudur.

c- Özel Amaçlı Buğday Unu: Baklava , börek, bisküvi , kek , pasta, yufka, pizza, hamburger, tahıllı ekmek gibi direkt tüketilen ürünlerin ve katkılı unlar, özel işlem görmüş unlar ve irmik altı unu gibi amaca yönelik mamullerin yapımına uygun buğday unudur.

Ürün Özellikleri

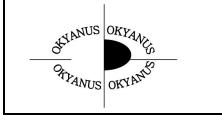
Madde 5- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıdaki gibidir.

a) Buğday unu yabancı tat, koku, canlı veya cansız böcek ve/veya parçalarını içememelidir.

b) Buğday unlarının nem oranı maksimum % 14,5 olmalıdır.

c) Ekmeklik buğday unları Tip 550, Tip 650, Tip 850 olarak adlandırılır. Tip 550, Tip 650, Tip 850 nin % kül miktarları ise sırasıyla kuru maddede en çok 0.55, 0.65, 0.85 olmalıdır.

d) Kuru maddede protein miktarı ekmeklik unlarda minimum % 10.5 ve özel amaçlı unlarda minimum % 7 olmalıdır.



OKYANUS Danışmanlık

Türk Gıda Kodeksi – Buğday Unu Tebliği

- e) Buğday unlarında asitlik sülfirik asit cinsinden kuru maddede maksimum % 0.07 olmalıdır.
- f) Buğday unlarının en az % 98 'i 212 mikronluk 70 no.lu elekten geçmelidir.
- g) Aşağıdaki ürünler teknolojik amaçlarla buğday ununa gerektiği kadar katılabilir:
 - 1) Buğday,çavdar veya arpadan hazırlanmış enzim aktivitesi yüksek malt unu veya diğer malt ürünleri .
 - 2) Vital buğday gluteni.
- h) Özel amaçlı unlara tahıl, tahıl unları ve bakliyat unları da katılabilir.

Katkı Maddeleri

Madde 6- Buğday unlarında kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda kodeksi yönetmeliğinin 2'nci bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

Madde 7- Buğday unlarında kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 4'üncü bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisit Kalıntıları

Madde 8- Buğday ununun üretiminde kullanılan buğdaylardaki pestisit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 5'inci bölümünde buğdaylar için belirlenen limitleri aşmamalıdır.

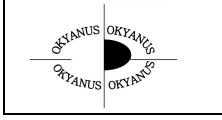
Hijyen

Madde 9- Buğday unları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7'nci bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme

Madde 10- Buğday unlarının ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretleme ile ilgili kurallar aşağıdaki gibidir:

- b) Buğday unlarının ambalajlanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümünde yer alan materyallere ek olarak bez torbalar da kullanılabilir.
- b) Net un ağırlığı % 14.5 rutubet esasına göre hesaplanmalıdır.
- c) Etiket, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölüne ek olarak aşağıdaki bilgiler de bulunmalıdır;
 - 1) Buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilmelidir.
 - 2) Etiket üzerine maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.



Taşıma ve Depolama

Madde 11. Buğday unlarının depolanmasında ve taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune Alma ve Analiz Metotları

Madde 12- Buğday unlarının üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 11 inci bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune , uluslararası kabul görmüş metotlarla analiz edilmelidir.

Tescil ve Denetim

Madde 13- Buğday unu üreten 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 14- Bu Tebliğe ait hükümlerin uygulanmasında 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

Madde 15- Bu Tebliğle ; 3/6/1985~tarihli ve 18773 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 4500 Buğday Unu Standardı mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1-

Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 yıl içinde bu Tebliğ Hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan işyerleri ve satış yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu işyerleri hakkında 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 16- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 17- Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı ve Sağlık Bakanı yürütür.