

# YENİLEBİLİR KAZEİN VE KAZEİNAT TEBLİĞİ

**Yetki Kanunu:** Türk Gıda Kodeksi

**Yayımlandığı R.Gazete:** 03.09.2001-24512

**Tebliğ No:** 2001/22

## **Amaç**

**Madde 1** - Bu Tebliğin amacı; insan tüketimine yönelik kazein ve kazeinatların, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

## **Kapsam**

**Madde 2** - Bu Tebliğ yalnızca insan tüketimine sunulan laktoproteinleri; kazein ve kazeinatı kapsar.

## **Hukuki Dayanak**

Madde 3 - Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine" göre hazırlanmıştır.

## **Kısaltmalar**

**Madde 4** - Bu tebliğde adı geçen;

- Kazein; yenilebilir kazeini,
  - Kazeinat; yenilebilir kazeinatı,
- ifade eder.

## **Tanımlar**

**Madde 5** - Bu Tebliğ'de geçen;

a)Kazein; yağsız sütün ana proteininin çökeltilmesi, yıkanması, kurutulması ve öğütülmesi ile elde edilen suda çözünmeyen süt proteinini,

- Yenilebilir asit kazein; teknolojisinde madde 6'nın "d" bendinde belirtilen asitler kullanılarak elde edilen kazeini,

- Yenilebilir rennet kazein; teknolojisinde kimozen enzimi veya sütü pıhtılaştırıcı insan tüketimine uygun diğer enzimler kullanılarak üretilen kazeini,

b) Kazeinat; kazeinlerin işlem yardımcısı maddeler ile nötralle edilerek kurutulması ile elde edilen ürünü ifade eder.

### **Ürün Özellikleri**

**Madde 6** - Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Kazein ve kazeinatlar kendine has tat ve kokuda olacaktır.

b) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin rengi, beyazdan açık krem rengine kadar değişebilir. Ürün iki parmak arasında ezilmeye dayanıklı topraklar içeremez.

c) Yabancı madde analizine alınan kazein ve kazeinatların 25 gramlık bir numunesinde herhangi bir yabancı madde bulunamaz.

d) Asit kazeinlerin üretiminde teknoloji gereği, insan sağlığına zarar vermeyen laktik asit bakterileri, peynir altı suyu, laktik asit, hidroklorik asit, sülfürik asit, sitrik asit, asetik asit ve ortofosforik asit kullanılabilir.

e) Rennet kazein üretiminde; teknoloji gereği kimozin ve/veya insan sağlığına zarar vermeyen, sütü pıhtılaştırıcı diğer enzimler kullanılabilir.

f) Kazeinatların üretiminde teknoloji gereği insan sağlığına zarar vermeyen işlem yardımcıları; sodyum, potasyum, kalsiyum, amonyum ve magnezyumun hidroksitleri, karbonatları, fosfatları ve sitratları kullanılabilir.

g) Kalsiyum kazeinat haricindeki kazeinatlar, damıtık suda tamamına yakın miktarda çözünme özelliğine sahip olacaktır.

h) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin diğer özellikleri Ek-1'de verilmiştir.

### **Katkı Maddeleri**

**Madde 7** - Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Katkı Maddeleri Bölümü'ne uygun olacaktır.

### **Bulaşanlar**

**Madde 8** - Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerinde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin

Bulaşanlar Bölümü'ne uygun olacaktır. Ayrıca kazein ve kazeinatların kilogramında en fazla 1 mg kurşun bulunabilir.

#### **Pestisitler**

**Madde 9** – Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları bölümünde açıklanan Pestisit Kalıntı Limitlerinin Uygulama Esaslarına uygun olacaktır.

#### **Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri**

**Madde 10** – Bu Tebliğ Kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri" bölümünde verilen limitlere uygun olacaktır.

#### **Hijyen**

**Madde 11** – Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Hijyen" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilecektir.

#### **İşyeri Özellikleri**

**Madde 12** – Bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten işyerleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "İşyeri Özellikleri" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olacaktır.

#### **Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme**

**Madde 13** – Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir. Bu kurallara ilaveten;

- Ürünün adı madde 5'deki tanımlara ve madde 6'daki üretim teknolojisi ve ürün özelliklerine uygun olarak, sodyum kazeinat, potasyum kazeinat gibi isimlendirilecektir.

- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin karışım şeklinde bulunması halinde, ".....nın" karışımı ifadesi azalan oranlara göre belirtilecektir.

- Kazeinat veya kazeinatların bulunması durumunda kazeinatların tipi belirtilecektir.

#### **Taşıma ve Depolama**

**Madde 14** – Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin, taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Taşıma ve Depolama" bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.

#### **Numune Alma ve Analiz Yöntemleri**

**Madde 15** – Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerden, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Numune Alma ve Analiz Yöntemleri" bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınacak ve uluslararası kabul görmüş analiz yöntemleri uygulanacaktır.

#### **Tescil ve Denetim**

**Madde 16** – Bu Tebliğ kapsamındaki 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 Köyşleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

**Geçici Madde 1-** Halen faaliyet gösteren bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri 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 hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı ve Sağlık Bakanı yürütür.

## Kazein Ve Kazeinatlara Ait Kimyasal Ve Fiziksel

### Özellikler

	<b>Asit Kazein</b>	<b>Rennet Kazein</b>	<b>Kazeinat</b>
<b>Nem içeriđi en fazla</b>	% 10 ağırlıkça	% 10 ağırlıkça	% 8 ağırlıkça
<b>Kuru maddede en az süt proteini*</b>	% 90 ağırlıkça	% 84 ağırlıkça	-
<b>Süt proteininde en az kazein</b>	% 95 ağırlıkça	% 95 ağırlıkça	%88 (ağırlıkça)
<b>Kuru maddede en fazla süt yađı</b>	% 2.25 ağırlıkça	% 2 ağırlıkça	% 2 ağırlıkça
<b>Serbest asit en fazla(ml 0.1 N NaOH/g)</b>	0.27	-	-
<b>Kül miktarı en fazla (P2O5 dahil)</b>	En fazla % 2.5 ağırlıkça	en az %7.5 ağırlıkça	-
<b>Anhidrit laktoz içeriđi en fazla</b>	% 1 ağırlıkça	% 1 ağırlıkça	% 1 ağırlıkça
<b>Sediment 25 g/mg en fazla (yanan partikül dahil)</b>	22.5	22.5	22.5
<b>pH deđeri</b>	-	-	6 – 8

\* Süt proteini: Kjeldahl metodu ile belirlenen toplam azot miktarı x 6.38