

BEBEK VE KÜÇÜK ÇOCUK EK GIDALARI TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete: 01.11.2007-26687

Tebliğ No: 2007-50

Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ

Yayımlandığı R.Gazete: 06.02.2009-27133

Tebliğ No: 2009-11

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; bebek ve küçük çocukların beslenmesinde ek olarak kullanılan işlenmiş tahıl bazlı olan ve tahıl bazlı olmayan ek gıdaların tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, sağlıklı bebek ve küçük çocukların beslenmesinde ek gıda olarak kullanılan işlenmiş tahıl bazlı olan ve tahıl bazlı olmayan ek gıdaları kapsar.

Hukuki dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Bebek: 12 ayın altındaki yaş grubunu,

b) Küçük çocuk: 12 - 36 ay arası yaş grubunu,

c) İşlenmiş Tahıl Bazlı Ek Gıdalar: Temel olarak bir veya daha fazla öğütülmüş tahıllardan ve/veya baklagillerden ve/veya kök ve/veya gövdelerinde nişasta içeren bitkilerden hazırlanan, bebeklerin beslenmesinde anne sütü veya bebek formülleri veya devam formüllerinin tamamlayıcısı olarak veya küçük çocukları ileri yaşlardaki günlük diyetlerine alıştırmak için kullanılan ek gıdaları,

ç) Tahıl Bazlı Olmayan Ek Gıdalar: İşlenmiş tahıl bazlı gıdalar dışında kalan, bebek ve küçük çocukların beslenmesinde kullanılan ek gıdaları,

d) Pestisit kalıntısı: Bebek ve küçük çocuk ek gıdalarında, bir bitki koruma ürününün metabolitlerini ve parçalanma ürünlerini veya reaksiyonu sonucu oluşan ürünlerini de kapsayan kalıntıları,

ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

a) İşlenmiş tahıl bazlı ek gıdalar dört gruba ayrılır.

1) Süt veya diğer uygun besleyici sıvılar ile hazırlanmış veya hazırlanması gereken tahıllar.

2) Su veya proteinsiz diğer sıvılarla hazırlanmış veya hazırlanması gereken yüksek proteinli gıda ilaveli tahıllar.

3) Kaynayan su veya diğer uygun sıvılarda pişirildikten sonra tüketilen makarna ve benzeri gıdalar.

- 4) Doğrudan veya su, süt veya diğer uygun sıvılar eklenerek ezildikten sonra kullanılan bisküvi, peksimet gibi gıdalar.
- b) İşlenmiş tahıl bazlı ek gıdaların temel bileşimi EK-1'e uygun olmalıdır.
- c) Tahıl bazlı olmayan ek gıdaların temel bileşimi EK-2'ye uygun olmalıdır.
- ç) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, kabul görmüş bilimsel veriler ışığında bebek ve küçük çocukların beslenmesinde kullanılması uygun olan bileşenlerden üretilmiş olmalıdır.
- d) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere, yalnızca EK-3'de belirtilen besin öğeleri ilave edilebilir.
- e) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler;
- 1) Bebek ve küçük çocukların sağlığına zarar verecek miktarda herhangi bir madde içermemelidir,
- 2) Her bir pestisit kalıntı seviyesi EK-4'de yer alan pestisitlere ait kalıntılar hariç, 0,01 mg/kg'ı aşmamalıdır,
- 3) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılacak tarımsal ürünlerde EK-5'de belirtilen pestisitler kullanılmaz. Ancak tarımsal üretimde kullanılmadığı halde analiz sonucu belirlenmiş olan, bu pestisitlerin kalıntı limiti 0,003 mg/kg'ı aşmamalıdır.
- (2) 5 inci maddenin (e) bendinin 2 ve 3 numaralı alt bentlerinde belirtilen limitler, üretici tarafından verilen kullanım talimatına göre hazırlanan veya doğrudan kullanıma hazır olarak satışa sunulan bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere uygulanır.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği", 21/9/2006 tarihli ve 26296 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği" ile 22/12/2003 tarihli ve 25324 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi - Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği"ne uygun olmalıdır.

Aroma maddeleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, EK-6'ya uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşan miktarları, 23/9/2002 tarihli ve 24885 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ"deki limitlere uygun olmalıdır.

Hijyen

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Hijyeni Bölümünde yer alan genel kurallara ve 2/9/2001 tarihli ve 24511 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi - Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne ve bu Tebliğin EK-7'sinde verilen mikrobiyolojik özelliklere uygun olmalıdır.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Buna ilave olarak;

a) Ürünün özellikleri, yapısı ve bileşimi itibarıyla hangi aydan itibaren kullanılacağı marka ve ürün ismiyle birlikte aynı yüzde beyan edilmelidir. Beyan edilen ay dört aydan az olamaz.

b) Aşağıdaki bilgiler etikette yer almalıdır.

1) "Bu ürün ilgili sağlık profesyonelinin tavsiyesi ile kullanılmalıdır" ifadesi.

2) 6 ncı aydan önce kullanılan ürünlerde "gluten içerir" veya "gluten içermez" ifadesi.

3) Ürünün satıldığı biçimiyle 100 g veya 100 mL'sinin ve gerektiğinde tüketime hazır hale getirilmiş bir porsiyon ürünün içerdiği yararlanılabilen enerjinin kcal ve kJ olarak miktarı, protein, yağ ve karbonhidrat içeriği, EK-1 ve EK-2'de belirtilen her bir mineral ve vitaminin ortalama miktarları.

4) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin kullanım talimatı ile ilgili bilgiler.

c) Aşağıdaki bilgiler etikette yer alabilir.

1) Ürünün satıldığı biçimiyle 100 g veya 100 mL’inde ve gerektiğinde tüketime hazır hale getirilmiş bir porsiyon üründe 10 uncu maddenin (b) bendinin 3 üncü alt bendinde yer almayan ancak EK-3’de verilen besin öğelerinin ortalama miktarı,

2) Ürünün satıldığı biçimiyle 100 g veya 100 mL’inde ve gerektiğinde tüketime hazır hale getirilmiş bir porsiyon üründe EK-8’de verilen vitamin ve minerallerin beslenme referans değerinin en az %15’ini karşıladığı durumlarda sayısal ifade veya % beslenme referans değeri ifadesi.

Taşıma ve depolama

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması sırasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin "Gıdaların Taşınması ve Depolanması" bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz metodları

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin "Numune Alma ve Analiz Metodları" bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve bunlara uluslararası kabul görmüş analiz metodları uygulanmalıdır.

Özel hükümler

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğdeki hükümlere uymayan gıdalar, bebek ve küçük çocuk gıdaları olarak satışa sunulamaz veya tanıtılamaz.

Tescil ve denetim

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 5/6/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 5/6/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun"a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

Avrupa Birliği’ne uyum

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ, 2006/125/EC sayılı "Bebek ve Küçük Çocukların Beslenmesinde Ek Olarak Kullanılan İşlenmiş Tahıl Bazlı Gıdalar ve Bebek Gıdaları" hakkında Komisyon Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği’ne uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğin yayım tarihinden itibaren, 2/9/2001 tarihli ve 24511 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuk Ek Besinleri Tebliği" yürürlükten kaldırılmıştır.

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri bir yıl içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EK 1

İşlenmiş Tahıl Bazlı Ek Gıdaların Temel Bileşimi

Besin ögeleri ile ilgili hükümler üretici tarafından verilen kullanım talimatına göre hazırlanan veya doğrudan kullanıma hazır olarak satışa sunulan ürünler içindir.

1- Tahıl Miktarı

İşlenmiş tahıl bazlı ek gıdalar, esas olarak bir veya birden fazla öğütülmüş tahıllardan ve/veya baklagiller ve/veya kök ve/veya gövdelerinde nişasta içeren bitkilerden oluşur.

Tahıllar ve/veya baklagiller ve/veya kök ve/veya gövdelerinde nişasta içeren bitkilerin miktarı ağırlık baz alındığında, son karışımın kuru ağırlığının % 25'inden az olmamalıdır.

2- Enerji Miktarı

İşlenmiş tahıl bazlı ek gıdaların enerjisi 0,8 kcal/g (3,3 kJ/g)'dan az olmamalıdır.

3- Protein

3.1- Madde 5(a)2 ve (a)4'de belirtilen ürünlerin protein içeriği 5,5 g/100 kcal (1,3 g/100 kJ)'den fazla olmamalıdır.

3.2- Madde 5(a)2'de belirtilen ürünlere eklenen protein içeriği 2 g/100 kcal (0,48 g/100 kJ)'den az olmamalıdır.

3.3- Madde 5(a)4'de belirtilen, yüksek proteinli gıdaların eklenmesi ile üretilen ve bu şekilde beyan edilen bisküvilerde, eklenen protein içeriği 1,5 g/100 kcal (0,36 g/100 kJ)'den az olmamalıdır.

3.4- Eklenen proteinin kimyasal indeksi referans proteinin (EK-9'da tanımlanan kazeine göre) en az % 80'ine eşit olmalı veya karışımdaki proteinin protein enerji oranı (PER) referans proteinin en az % 70'ine eşit olmalıdır. Bütün durumlarda amino asitlerin eklenmesine, sadece protein karışımının besin değerinin artırılması amacıyla ve yalnızca bu amaç için gerekli olan miktarlarda izin verilir.

4- Karbonhidratlar

4.1- Madde 5(a)1 ve (a)4'de belirtilen ürünlere, sakaroz, fruktoz, glukoz şurubu veya bal eklendiği takdirde;

- Eklenen karbonhidrat içeriği 7,5 g/100 kcal (1,8 g/100 kJ)'ü geçmemelidir.

- Eklenen fruktoz içeriği 3,75 g/100 kcal (0,9 g/100 kJ)'den fazla olmamalıdır.

4.2- Madde 5(a)2'de belirtilen ürünlere sakaroz, fruktoz, glukoz şurubu veya bal eklendiği takdirde;

- Eklenen karbonhidrat içeriği 5 g/100 kcal (1,2 g/100 kJ)'ü geçmemelidir.

- Eklenen fruktoz içeriği 2,5 g/100 kcal (0,6 g/100 kJ)'den fazla olmamalıdır.

5- Yađlar

5.1- Madde 5(a)1 ve (a)4'de belirtilen ürünlerin yağ içeriği 3,3 g/100 kcal (0,8 g/100 kJ)'den fazla olmamalıdır.

5.2- Madde 5(a)2'de belirtilen ürünlerin yağ içeriği 4,5 g/100 kcal (1,1 g/100 kJ)'ü geçmemelidir. Eğer yağ içeriği 3,3 g/100 kcal (0,8 g/100 kJ)'den fazla olursa:

a) Laurik asit içeriği toplam yağ içeriđinin % 15'ini geçmemelidir,

b) Miristik asit içeriği toplam yağ içeriđinin % 15'ini geçmemelidir,

c) Linoleik asit miktarı (gliseritler formunda = linoleatlar) 300 mg/100 kcal (70 mg/100 kJ)'den az ve 1200 mg/100 kcal (285 mg/100 kJ)'den fazla olmamalıdır.

6- Mineraller

6.1- Sodyum

- Sodyum tuzları, işlenmiş tahıl bazlı ek gıdalara sadece teknolojik amaçlarla eklenebilir,

- İşlenmiş tahıl bazlı ek gıdaların sodyum içeriği 100 mg/100 kcal (25 mg/100 kJ)'den fazla olmamalıdır.

6.2- Kalsiyum

6.2.1- Madde 5(a)2'de belirtilen ürünlerde kalsiyum içeriği 80 mg/100 kcal (20 mg/100 kJ)'den az olmamalıdır.

6.2.2- Madde 5(a)4'de belirtilen süt ilavesi ile üretilmiş (sütlü bisküviler) ve bu şekilde satışı sunulan ürünlerde kalsiyum içeriği 50 mg/100 kcal (12 mg/100 kJ)'den az olmamalıdır.

7- Vitaminler

7.1- İşlenmiş tahıl bazlı ek gıdalarda tiamin (B₁ vitamini) içeriği 100 µg/100 kcal (25 µg/100 kJ)'den az olmamalıdır.

7.2- Madde 5(a)2'de belirtilen ürünler için aşağıdaki limitlere uyulmalıdır.

	100 kJ'de		100 kcal'de	
	En az	En çok	En az	En çok
A vitamini ($\mu\text{g RE}$)*	14	43	60	180
D vitamini (μg)**	0,25	0,75	1	3

* RE = Tüm trans retinol eşdeğerleri

** Kolekalsiferol formunda, $10 \mu\text{g} = 400 \text{ IU D Vitamini}$

Bu limitler, eğer A ve D vitaminleri ekleniyorsa Madde 5(a)1, (a)3 ve (a)4'de belirtilen ürünler için de geçerlidir.

8- Vitamin, Mineral ve İz Element Eklendiğinde Bulunabilecek Maksimum Miktarları

Aşağıda belirtilen besin öğeleri gereksinmesi ile ilgili hükümler üretici tarafından verilen kullanım talimatına göre hazırlanan veya doğrudan kullanıma hazır olarak satışa sunulan ürünler içindir. Ancak potasyum ve kalsiyum için ise besin öğeleri gereksinmesi ürünün satışa sunulduğu şekliyle geçerlidir.

Besin Öğesi	100 kcal'de en çok
A vitamini (µg RE)	180
E vitamini (mg α-TE) (1)	3
D vitamini (µg)	3
C vitamini (mg)	12,5/25 (2)
Tiamin (mg)	0,5
Riboflavin (mg)	0,4
Niasin (mg NE) (3)	4,5
B ₆ vitamini (mg)	0,35
Folik asit (µg)	50
B ₁₂ vitamini (µg)	0,35
Pantotenik asit (mg)	1,5
Biyotin (µg)	10
Potasyum (mg)	160
Kalsiyum (mg)	80/180 (4)/100 (5)
Magnezyum (mg)	40
Demir (mg)	3
Çinko (mg)	2
Bakır (µg)	40
İyot (µg)	35

Mangan (mg)

0,6

⁽¹⁾: α -TE = d- α - tokoferol

⁽²⁾: Demir ile zenginleştirilen ürünlere ait limit

⁽³⁾: NE = Niyasin eşdeğeri = mg Nikotik asit + mg triptofan / 60

⁽⁴⁾: Madde 5(a)1 ve (a)2'de belirtilen ürünlere ait limit

⁽⁵⁾: Madde 5(a)4'de belirtilen ürünlere ait limit

EK 2

Tahıl Bazlı Olmayan Ek Gıdaların Temel Bileşimi

Besin öğeleri ile ilgili hükümler üretici tarafından verilen kullanım talimatına göre hazırlanan veya doğrudan kullanıma hazır olarak satışa sunulan ürünler içindir.

1- Protein

1.1- Eğer et, kümes hayvanları, balık veya diğer geleneksel protein kaynağı, ürünün isminde tek bileşen olarak belirtiliyorsa;

- Belirtilen et, kümes hayvanları, balık veya diğer geleneksel protein kaynağı toplamı, toplam ürün ağırlığının % 40'ından az olmamalıdır,

- Et, kümes hayvanları, balık veya diğer geleneksel protein kaynağının her biri, toplam belirtilen protein kaynaklarının ağırlıkça en az % 25'ini oluşturmalıdır;

- Belirtilen kaynaklardan sağlanacak toplam protein içeriği 7 g/100 kcal (1,7 g/100 kJ)'den az olmamalıdır.

1.2- Ürün bir yemek olarak sunulsun veya sunulmasın eğer et, kümes hayvanları, balık veya diğer geleneksel protein kaynağı tek başına veya bunların bir karışımı halinde, ürünün adında birinci sırada yer alıyorsa bu durumda;

- Kümes hayvanları, balık veya diğer geleneksel protein kaynağı toplamı, toplam ürün ağırlığının % 10'undan az olmamalıdır,

-Et, kümes hayvanları, balık veya diğer geleneksel protein kaynağının her biri toplam belirtilen protein kaynaklarının ağırlıkça en az % 25'ini oluşturmalıdır,

- Belirtilen kaynaklardan sağlanan protein içeriği 4 g/100 kcal (1 g/100 kJ)'den az olmamalıdır.

1.3- Ürün bir yemek olarak sunulsun veya sunulmasın eğer et, kümes hayvanları, balık veya diğer geleneksel protein kaynağı tek başına veya bunların bir karışımı halinde fakat ürünün adında birinci sırada yer almıyorsa bu durumda;

- Belirtilen et, kümes hayvanları, balık veya diğer geleneksel protein kaynağı toplamı, toplam ürün ağırlığının % 8'inden az olmamalıdır,

- Et, kümes hayvanları, balık veya diğer geleneksel protein kaynağının her biri, toplam belirtilen protein kaynaklarının ağırlıkça en az % 25'ini oluşturmalıdır,

- Belirtilen kaynaklardan sağlanacak protein içeriği 2,2 g/100 kcal (0,5 g/100 kJ)'den az olmamalıdır,

- Üründeki bütün kaynaklardan gelen toplam protein içeriği 3 g/100 kcal (0,7 g/100 kJ)'den az olmamalıdır.

1.3.a- Ürün yemek olarak sunulsun veya sunulmasın, eğer peynir gıda bileşeni olarak bir ürün içindeki diğer bileşenler ile birlikte beyan ediliyorsa;

- Süt ve süt ürünü kaynaklarından sağlanan protein içeriği 2,2 g/100 kcal (0,5 g/100 kJ)'den az olmamalıdır,

- Üründeki bütün kaynaklardan sağlanan toplam protein içeriği 3 g/100 kcal (0,7 g/100 kJ)'den az olmamalıdır.

1.4- Eğer ürün etiketinde et, kümes hayvanları, balık veya diğer geleneksel protein kaynağı belirtilmeksizin, bir yemek olarak sunuluyorsa;

- Üründeki bütün kaynaklardan gelen toplam protein içeriği 3 g/100 kcal (0,7 g/100 kJ)'den az olmamalıdır.

1.4.a- Yemeklerde kullanılan soslar EK-2(1.1)'den (1.4)'e kadar olan bentlerdeki özelliklerden muaftır.

1.4.b- Tatlılarda, süt ve süt ürünleri tek bileşen veya ürünün isminde birinci sırada beyan ediliyorsa süt proteinleri içeriği 2,2 g/100 kcal'den az olmamalıdır. Diğer bütün tatlılar EK-2(1.1)'den (1.4)'e kadar olan bentlerdeki özelliklerden muaftır.

1.5- Amino asitlerin eklenmesine, sadece mevcut proteinin besin değerini artırmak amacıyla ve yalnızca bu amaç için gerekli olan miktarlarda izin verilir.

2- Karbonhidratlar

Meyve ve sebze suları ve bunların nektarlarında, meyve püre ve/veya pulpu ve tatlılarında veya pudringlerinde bulunan toplam karbonhidrat içeriği en fazla;

- sebze suları ve sebze bazlı içeceklerde 10 g/100 mL,

- meyve suları, nektarları ve meyve bazlı içeceklerde 15 g/100 mL,

- meyve püre ve/veya pulplarında 20 g/100 g

- tatlı ve pudinglerde 25 g/100 g,

- diğer süt bazlı olmayan içeceklerde 5 g/100 g

olmalıdır.

3- Yağ

3.1- EK-2(1.1)'de belirtilen ürünler için eğer et veya peynir tek bileşen veya ürünün isminde birinci sırada yer alıyor ise;

- Üründeki bütün kaynaklardan gelen toplam yağ içeriği 6 g/100 kcal (1,4 g/100 kJ)'den fazla olmamalıdır.

3.2- Diğer bütün ürünler için;

- Üründeki bütün kaynaklardan gelen toplam yağ içeriği 4,5 g/100 kcal (1,1 g/100 kJ)'den fazla olmamalıdır.

4- Sodyum

4.1- Son ürünün sodyum içeriği 200 mg/100 kcal (48 mg/100 kJ) veya 200 mg/100 g'dan fazla olmamalıdır. Buna rağmen eğer peynir, ürünün isminde yer alan tek bileşen ise ürünün sodyum içeriği 300 mg/100 kcal (70 mg/100 kJ)'den fazla olmamalıdır.

4.2- Sodyum tuzları teknolojik amaçlar dışında meyve bazlı ürünlere, tatlılara ve pudinglere eklenemez.

5- Vitaminler

C vitamini

Bir meyve suyunda, nektarda veya sebze suyunda son üründeki C vitamini içeriği 25 mg/100 kcal (6 mg/100 kJ) veya 25 mg/100 g'dan az olmamalıdır.

A vitamini

Sebze sularında son üründeki A vitamini içeriği 100 µg RE*/100 kcal (25 µg RE/100 kJ)'den az olmamalıdır.

A vitamini, diğer tahıl bazlı olmayan ek gıdalara eklenemez.

D vitamini

D vitamini, tahıl bazlı olmayan ek gıdalara eklenemez.

* RE = Tüm trans retinol eşdeğerleri

6- Vitamin, Mineral ve İz Element Eklendiğinde Bulunabilecek Maksimum Miktarları

Aşağıda belirtilen besin ögeleri gereksinmesi ile ilgili hükümler üretici tarafından verilen kullanım talimatına göre hazırlanan veya doğrudan kullanıma hazır olarak satışa sunulan ürünler içindir. Ancak potasyum ve kalsiyum için ise besin ögeleri gereksinmesi ürünün satışa sunulduğu şekliyle geçerlidir.

Besin Ögesi	100 kcal'de en çok
A vitamini (µg RE)	180 ⁽¹⁾
E vitamini (mg α-TE)	3
C vitamini (mg)	12,5/25 ⁽²⁾ /125 ⁽³⁾
Tiamin (mg)	0,25
Riboflavin (mg)	0,4
Niasin (mg NE)	4,5
B ₆ vitamini (mg)	0,35
Folik asit (µg)	50
B ₁₂ vitamini (µg)	0,35
Pantotenik asit (mg)	1,5
Biyotin (µg)	10
Potasyum (mg)	160
Kalsiyum (mg)	80
Magnezyum (mg)	40
Demir (mg)	3

Çinko (mg)	2
Bakır (µg)	40
İyot (µg)	35
Mangan (mg)	0,6

⁽¹⁾: EK-2 Madde 5'e göre

⁽²⁾: Demir ile zenginleştirilen ürünlere ait limit

⁽³⁾: Meyve bazlı yemekler, meyve suları, nektarları ve sebze sularına ait limit

EK 3

Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdalarına Eklenebilecek Besin Öğeleri

1- Vitaminler

A VİTAMİNİ

Retinil asetat

Retinil palmitat

Beta-karoten

Retinol

D VİTAMİNİ

D₂ Vitamini (ergokalsiferol)

D₃ Vitamini (kolekalsiferol)

B₁ VİTAMİNİ

Tiamin hidroklorür

Tiamin mononitrat

B₂ VİTAMİNİ

Riboflavin

Riboflavin-5'-fosfat,sodyum

NİASİN

Nikotinamid

Nikotinic asit

B₆ VİTAMİNİ

Pridoksin hidroklorür

Pridoksin-5'-fosfat

Pridoksin dipalmitat

FOLAT

Folik asit

PANTOTENİK ASİT

D-pantotenat, kalsiyum

D-pantotenat, sodyum

Dekspantenol

B₁₂ VİTAMİNİ

Siyanokobalamin

Hidroksokobalamin

BIOTİN

D-biotin

C VİTAMİNİ

L-askorbik asit

Sodyum L-askorbat

Kalsiyum L-askorbat

6-palmitil-L-askorbik asit (askorbil palmitat)

Potasyum askorbat

E VİTAMİNİ

D-alfa tokoferol

DL-alfa tokoferol

D-alfa tokoferol asetat

DL-alfa tokoferol asetat

K VİTAMİNİ

Filokuinon (Fitomenadyon)

2- Mineraller ve İz Elementler

KALSIYUM (Ca)

Kalsiyum karbonat

Kalsiyum klorür

Sitrik asidin kalsiyum tuzları

Kalsiyum glukonat

Kalsiyum gliserofosfat

Kalsiyum laktat

Ortofosforik asidin kalsiyum tuzları

Kalsiyum hidroksit

Kalsiyum oksit

MAGNEZYUM (Mg)

Magnezyum karbonat

Magnezyum klorür

Magnezyum oksit

Ortofosforik asidin magnezyum tuzları

Magnezyum sülfat

Magnezyum glukonat

Magnezyum hidroksit

Sitrik asidin magnezyum tuzları

Magnezyum gliserofosfat

Magnezyum laktat

DEMİR (Fe)

Demir-II sitrat

Demir-II glukonat

Demir-II laktat

Demir-II sülfat

Demir-III amonyum sitrat

Demir-II fumarat

Demir-III difosfat (Demir-III pirofosfat)

Demir-III sakarat

Sodyum demir-III difosfat

Demir-II karbonat

Elemental demir (karbonil+elektrolitik+hidrojen indirgenmiş)

BAKIR (Cu)

Bakır (II) sitrat

Bakır(II) glukonat

Bakır (II) sülfat

Bakır-lizin kompleksi

Bakır (II) karbonat

İYOT (I)

Potasyum iyodür

Sodyum iyodür

Potasyum iyodat

Sodyum iyodat

ÇİNKO (Zn)

Çinko asetat

Çinko klorür

Çinko laktat

Çinko sülfat

Çinko sitrat

Çinko glukonat

Çinko oksit

MANGAN (Mn)

Mangan karbonat

Mangan klorür

Mangan sitrat

Mangan sülfat

Mangan glukonat

Mangan gliserofosfat

POTASYUM (K)

Potasyum klorür

Sitrik asidin potasyum tuzları

Potasyum glukonat

Potasyum laktat

Potasyum gliserofosfat

3- Amino Asitler

L-arjinin ve L-arjinin hidroklorür

L-sistin ve L-sistin hidroklorür

L-histidin ve L-histidin hidroklorür

L-izolösin ve L-izolösin hidroklorür

L-lösin ve L-lösin hidroklorür

L-lizin ve L-lizin hidroklorür

L-sistein ve L-sistein hidroklorür

L-metionin

L-fenilalanin

L-treonin

L-triptofan

L-tirosin

L-valin

4- Dięerleri

Kolin

Kolin klorür

Kolin sitrat

Kolin bitartarat

İnositol

L-karnitin

L-karnitin hidroklorür

EK 4

Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdalarında Pestisit Maksimum Kalıntı Limitleri

Pestisit veya Pestisit Metaboliti	Maksimum Kalıntı Limiti (mg/kg)
Cadusafos	0,006
Demeton-S-methyl/demeton-S-methyl sulfone/oxydemeton-methyl (tek başına veya birlikte demeton-S-methyl olarak ifade edilir)	0,006
Ethoprophos	0,008
Fipronil (fipronil ve fipronil-desulfinyl toplamı fipronil olarak ifade edilir)	0,004
Propineb/propylenethiourea (propinep ve propylenethiourea toplamı)	0,006

EK 5

Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaların Üretiminde Kullanılacak Tarımsal Ürünlerde Kullanılmaması Gereken Pestisitler

Kimyasal İsim (Kalıntı Tanımı)

Disulfoton (disulfoton, disulfoton sulfoxide ve disulfoton sulfone'un toplamı disulfoton olarak ifade edilir)

Fensulfothion (fensulfothion, fensulfothion oksijen analogları ve bunların sulfonlarının toplamı

fensulfothion olarak ifade edilir)

Fentin, triphenyltin katyonu olarak ifade edilir

Haloxypop (haloxypop, haloxypop tuzları ve haloxypop konjuge esterlerinin toplamı haloxypop olarak ifade edilir)

Heptachlor ve trans-heptachlor epoxide, heptachlor olarak ifade edilir

Hexachlorobenzene

Nitrofen

Omethoate

Terbufos (terbufos, terbufos sulfoxide ve terbufos sulfone'un toplamı terbufos olarak ifade edilir)

Aldrin ve dieldrin, dieldrin olarak ifade edilir

Endrin

EK 6

Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdalarında Kullanılabilecek Aroma Maddeleri

Aroma Maddesi	En çok
Vanilya ekstraktı	GMP
Etil vanilin	7 mg/100g tüketilen miktarda
Vanilin	7 mg/100g tüketilen miktarda

EK 7

Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaların Mikrobiyolojik Özellikleri

Mikroorganizma	Sınır değeri
Toplam aerob mezofil (kob ⁽¹⁾ /g)	1,0x10 ⁴
Koliform grubu bakteri (kob/g)	2,0x10 ¹
<i>Escherichia coli</i> (kob/g)	Bulunmamalı
Toplam maya ve küf (kob/g)	1,0x10 ²
<i>Bacillus cereus</i> (kob/g)	1,0x10 ²
<i>Salmonella</i> spp. (kob/25 g)	Bulunmamalı
<i>Listeria monocytogenes</i> (kob/25 g)	Bulunmamalı
<i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g)	Bulunmamalı
<i>Clostridium perfringens</i> (kob/g)	Bulunmamalı

⁽¹⁾ kob = Koloni oluşturan birim

EK 8

Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları İçin Beslenme Referans Değerleri

Besin Ögesi	Beslenme Referans Değeri
A vitamini (μg)	400
D vitamini (μg)	10
C vitamini (mg)	25
Tiamin (mg)	0,5
Riboflavin (mg)	0,8
Niasin eşdeğeri (mg)	9
B ₆ vitamini (mg)	0,7
Folat (μg)	100
B ₁₂ vitamini (μg)	0,7
Kalsiyum (mg)	400
Demir (mg)	6
Çinko (mg)	4
İyot (μg)	70
Selenyum (μg)	10
Bakır (mg)	0,4

EK 9

Kazeinin Amino Asit Bileşimi

Amino Asit	Kazein (g/100 g protein)
Arjinin	3,7
Sistin	0,3
Histidin	2,9
İzolösin	5,4
Lösin	9,5
Lizin	8,1
Metionin	2,8
Fenilalanin	5,2
Treonin	4,7
Triptofan	1,6
Tirozin	5,8
Valin	6,7

Resmi Gazete: 06.02.2009-27133

**Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında
Tebliğ
(Tebliğ No:2009/11)**

MADDE 1 – 1/11/2007 tarihli ve 26687 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliğinin 9 uncu maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıda Hijyeni Bölümünde yer alan genel kurallara uygun olmalıdır.”

MADDE 2 – Aynı Tebliğin ekinde yer alan Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaların Mikrobiyolojik Özellikleri başlıklı EK-7 yürürlükten kaldırılmıştır.

MADDE 3 – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

MADDE 4 – Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.