

Ek-1

BULGURUN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Özellikler	Pilavlık			Köftelik		
	Bulgur	Çeşnili Bulgur	Esmer Bulgur	Bulgur	Çeşnili Bulgur	Esmer Bulgur
1- Kusurlu tane						
a) Beyazlı bulgur tanesi, % (m/m), en çok	1	1	1	1	1	1
b) Kızıl bulgur tanesi, % (m/m), en çok	1	1	Aranmaz	1	1	Aranmaz
c) Bozuk tane, % (m/m), en çok	Bulunmamalıdır					
ç) Toplam Yabancı Madde, % (m/m), en çok	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
d) Taş, Kum gibi inorganik maddeler, % (m/m), en çok	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
2- Rutubet, % (m/m), en çok	13	13	13	13	13	13
3- Toplam kül (kuru maddede) % (m/m), en çok	2,0	2,5	2,0	2,0	2,5	2,0
4- Suya geçen madde (kuru maddede) % (m/m), en çok	10	12	10	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz
5- Protein (kuru maddede) % (m/m), en az	11*	11*	10	11*	11*	10
* İklimsel şartlar nedeniyle, buğday protein oranlarının düşük olduğu yıllarda, Bakanlık, %10,5'in altında olmamak kaydıyla bu değeri düşürebilir. Belirlenen değer ve uygulama esasları Bakanlığın resmi internet sitesinde ilan edilir.						

Ek-2

BULGURUN TANE İRİLİKLERİ

Özellikler	Değer					
	Pilavlık Bulgurlar				Köftelik Bulgurlar	
	Tane Bulgur	İri Pilavlık	Pilavlık	İnce Pilavlık	Köftelik	İnce Köftelik
3,50 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım % (m/m)		En az % 80				
3,00 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım % (m/m)			En az % 80			
2,80 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım % (m/m)	En çok % 10					
2,50 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım % (m/m)				En az % 80	En az % 90	
2,00 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım % (m/m)		En çok % 10				
1,60 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım % (m/m)			En çok % 10	En çok % 20		En az % 80
0,50 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım % (m/m)	En çok % 0,5	En çok % 0,5	En çok % 0,5	En çok % 1	En çok % 2	En çok % 2