

**TGK RENKLENDİRİCİLER VE TATLANDIRICILAR DIŞINDAKİ GIDA KATKI MADDELERİ TEBLİĞİ  
(TEBLİĞNO: 2008/22)**

22 Mayıs 2008 PERŞEMBE

**Resmî Gazete**

Sayı : 26883

**Değişiklik: Yayımlandığı R.Gazete: 31.12.2008-27097 4. Mükerrer**

**Amaç**

**MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı; renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki gıda katkı maddelerinin gıdalarda kullanımı ile ilgili kriterleri, kullanımına izin verilen en yüksek miktarları ve bu katkı maddelerinin etiketlenmeleri ile ilgili kuralları belirlemektir.

**Kapsam**

**MADDE 2 –** (1) Bu Tebliğ, gıdalarda kullanımına izin verilen renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki gıda katkı maddelerini kapsar. Eklerde yer alanların dışındaki enzimleri kapsamaz.

**Hukuki dayanak**

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

**Tanımlar**

**MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Belirlenmemiş miktar/Quantum satis/QS: Herhangi bir en yüksek düzeyin belirtilmediği, ancak istenilen etkinin sağlanabildiği en küçük miktarı,

b) E kodu: Her bir gıda katkı maddesi için Avrupa Birliği tarafından onaylanarak belirlenen kod numaralarını,

c) Gıda katkı maddesi: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, tek başına besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisi ya da yan ürünleri, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olan maddeleri,

ç) İşlenmemiş gıda maddeleri: Bölünmüş, parçalanmış, kemiğinden ayrılmış, soyulmuş, temizlenmiş, ayıklanmış, öğütülmüş, kesilmiş, kıyılmış, inceltilmiş, dondurulmuş, derin dondurulmuş, soğutulmuş, paketlenmiş olsun veya olmasın; gıdaların doğal yapılarında değişikliğe neden olacak herhangi bir işlem uygulanmamış gıdaları, ifade eder.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan gıda katkı maddelerinin fonksiyonlarının tanımları ise aşağıdaki şekildedir:

a) Ambalajlama gazları: Gıda maddesi kaba yerleştirilmeden önce, yerleştirilirken veya yerleştirildikten sonra kap içine verilen hava dışındaki gazları,

b) Antioksidanlar: Yağların acılaşması ve renk değişikliği gibi oksidasyonun neden olduğu bozulmaları önleyerek, gıdaların raf ömürlerinin uzatılmasını sağlayan maddeleri,

c) Aroma arttırıcılar: Gıdanın mevcut tat ve/veya kokusunu arttıran maddeleri,

ç) Asitler: Asitliği arttıran ve/veya gıdada ekşi bir tat oluşumunu sağlayan maddeleri,

d) Asitlik düzenleyiciler: Gıdaların asitlik veya alkaliliğini değiştiren veya kontrol eden maddeleri,

e) Emülgatörler: Bir gıda maddesinde, yağ ve su gibi birbiri ile karışmayan iki veya daha fazla fazın homojen bir karışım oluşturmasını veya oluşan homojen karışımın sürekliliğini sağlayan maddeleri,

f) Emülsifiye edici tuzlar: Peynirde bulunan proteinleri dispers hale getirerek yağ ve diğer bileşenlerin homojen dağılımını sağlayan maddeleri,

g) Hacim arttırıcılar: Gıdaların mevcut enerji değerini önemli oranda arttırmadan, gıdaların hacmini arttıran maddeleri,

ğ) İtici gazlar: Gıdanın bulunduğu kaptan dışarı çıkmasını sağlayan hava dışındaki gazları,

h) Jelleştiriciler: Jel oluşumu ile gıdada farklı bir yapı oluşturan maddeleri,

ı) Kabartıcılar: Gaz oluşturarak hamurun/yumurtalı soslu hamurun hacmini arttıran madde veya madde karışımlarını,

i) Kıvam arttırıcılar: Gıdanın kıvamını arttıran maddeleri,

j) Koruyucular: Gıdaların mikroorganizmalarla bozulmalarını önleyerek raf ömürlerinin uzatılmasını sağlayan maddeleri,

k) Köpük oluşturmalar: Sıvı veya katı gıdalarda gaz fazın homojen dağılımını sağlayan maddeleri,

l) Köpüklenmeyi önleyiciler: Köpüklenmeyi azaltan veya önleyen maddeleri,

m) Metal bağlayıcılar: Metalik iyonlarla kimyasal kompleks oluşturan maddeleri,

n) Modifiye nişastalar: Fiziksel veya enzimatik uygulamaya, asit veya alkali ile inceltmeye veya

ağartmaya tabi tutulmuş olsun veya olmasın, yenilebilir nişastaların bir veya daha fazla kimyasal işleme tabi tutulması ile elde edilen maddeleri,

o) Nem vericiler: Gıda maddelerinin düşük nemli ortamdan etkilenip kurummasını önleyen veya toz gıdaların sıvı ortamlarda çözünmesini kolaylaştıran maddeleri,

ö) Parlatıcılar: Yağlayıcılar da dahil gıdaların dış yüzeyine uygulandığında parlak bir görünüm veren veya koruyucu bir tabaka sağlayan maddeleri,

p) Sertleştiriciler: Meyve ve sebzelerin yapısını koruyan ya da dokularını sert veya gevrek hale getiren veya mevcut jelleştiriciler ile reaksiyona girerek jel oluşumunu sağlayan veya güçlendiren maddeleri,

r) Stabilizörler: Gıdaların fiziko-kimyasal durumlarını korumalarını sağlayan, gıdada bulunan iki veya daha fazla birbiri ile karışmayan fazın homojen dağılımının sürekliliğini sağlayan, gıdaların var olan renklerini koruyan veya kuvvetlendiren, proteinler arası çapraz bağ oluşturarak gıda parçacıklarının bağlanmasını sağlayan, gıdaların bağlanma kapasitelerini artıran maddeleri,

s) Taşıyıcılar: Taşıyıcı çözücüler dahil olmak üzere, gıda katkı maddelerini ve aromaları çözmek, seyreltmek veya bunların dağılımını sağlamak için kullanılan ya da herhangi bir teknolojik etki göstermeden gıda katkı maddeleri ve aromaları fiziksel yollarla modifiye ederek, bu maddelerin teknolojik fonksiyonlarını değiştirmeden, uygulama ve kullanımını kolaylaştıran maddeleri,

ş) Topaklanmayı önleyiciler: Gıda parçacıklarının birbirine yapışma eğilimini azaltan veya önleyen maddeleri,

t) Un işlem maddeleri: Hamurun işleme ve pişirilme kalitesini geliştirmek amacı ile una veya hamura ilave edilen, emülgatörler dışındaki maddeleri, ifade eder.

#### **Gıda katkı maddelerinin kullanımı**

**MADDE 5 – (1)** Gıdalarda katkı maddelerinin kullanımı aşağıdaki esaslara uygun olmalıdır.

a) Aşağıda grupta anılan maddeler gıda katkı maddesi olarak değerlendirilmez.

1) İşlem yardımcıları

2) Bitki ve bitkisel ürünleri koruma maddeleri

3) Aromalar

4) Gıda maddelerine beslenme ögesi olarak katılan mineral vitamin, iz elementler ve benzeri ürünler

b) Aşağıdaki maddeler gıda katkı maddesi olarak değerlendirilmez.

1) Pektin içeren maddeler ve kurutulmuş elma posası veya turuncgillerin kabuğundan veya her ikisinin karışımından, seyreltik asit muamelesini takiben sodyum ve potasyum tuzları ile kısmi nötralizasyon sonucu elde edilen türev maddeler (sıvı pektin),

2) Sakız mayaları,

3) Beyaz veya sarı dekstrin, kavrulmuş veya dekstrine edilmiş nişasta, asit veya alkali uygulaması ile modifiye edilmiş nişasta, ağartılmış nişasta, fiziksel olarak modifiye edilmiş nişasta ve amilolitik enzim uygulamasına tabi tutulmuş nişasta,

4) Amonyum klorür,

5) Kan plazması, yenilebilir jelatin, protein hidrolizatları ve bunların tuzları, süt proteini ve gluten,

6) Glutamik asit, glisin, sistein, sistin ve bunların tuzları dışındaki aminoasitler ve bunların tuzları ve katkı fonksiyonuna sahip olmayanları,

7) Kazeinatlara ve kazein,

8) İnülin,

c) Bu Tebliğin 4 üncü maddesinde tanımlanan fonksiyonlar için sadece EK-1, EK-3, EK-4 ve EK-5'de yer alan gıda katkı maddeleri kullanılır.

ç) EK-2'de yer alan gıdalar hariç olmak üzere, gıda maddelerinde bu Tebliğin 4 üncü maddesinde belirtilen fonksiyonları yerine getirmek için EK-1'de yer alan gıda katkı maddeleri, "QS" kuralına uygun olarak kullanılabilir.

d) İsmen anılmadıkça bu maddenin (ç) bendinde yer alan hüküm;

1) Aşağıdaki gıda maddelerine;

-İşlenmemiş gıda maddeleri,

-Bal,

-Bitkisel veya hayvansal kaynaklı emülsifiye edilmemiş katı ve sıvı yağlar,

-Tereyağı,

-UHT dahil pastörize ve sterilize tam yağlı, yağlı, yarım yağlı ve yağsız sade süt ile krema ve kaymak,

-Aromalandırılmamış, fermantasyonu durdurulmamış süt ürünleri,

-Aromalandırılmamışları hariç kahve ve kahve ekstraktı, çözünebilir kahve ekstraktı veya çözünebilir kahve,

-Aromalandırılmamış yaprak çay,

-Şeker,

-Glutensiz, gluteni azaltılmış ve diğer düşük proteinli diyetler için uygun olan makarnalar hariç olmak üzere kuru makarna,

-Sterilize yayıkaltı hariç olmak üzere aromalandırılmamış doğal yayıkaltına,

2) EK-6'da yer alan hükümlere tabi olan 28/8/1998 tarihli ve 23447 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan TGK – Bebek Mamaları-Bebek Formülleri Tebliği, 16/8/2000 tarihli ve 24142 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan TGK – Devam Mamaları-Devam Formülleri Tebliği, 1/11/2007 tarihli ve 26687 sayılı Resmî Gazete'de

yayımlanan TGK – Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliği ve 24/12/2001 tarihli ve 24620 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TGK – Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar Tebliği kapsamında tanımlanan gıda maddelerine,

3) Sadece EK-2’deki gıda katkı maddelerini içerebilen gıda maddelerine ve EK-3 ve EK-4’de kullanım koşulları belirtilen gıda katkı maddelerine,

uygulanmaz.

e) EK-3 ve EK-4’de yer alan katkı maddeleri sadece bu eklerde yer alan gıda maddelerinde ve belirtilen koşullarda kullanılır.

f) Gıda katkı maddelerinde, taşıyıcılar ve taşıyıcı çözücüler olarak sadece EK-5’de yer alan katkı maddeleri, bu ekte belirtilen koşullar altında kullanılır.

g) Bu Tebliğ hükümleri, 22/4/2002 tarihli ve 24734 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TGK – Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Tebliği kapsamında yer alan gıdalara da uygulanır.

ğ) Bu Tebliğde yer alan katkı maddelerine ilişkin maksimum limitler, farklı bir şekilde belirtilmedikçe tüketime hazır gıdalar için geçerlidir.

h) Eklerde kullanım miktarı quantum satis/QS olarak belirlenen katkı maddeleri, iyi üretim uygulamaları/GMP ile uyumlu olmalı, kullanım amacı için gerekli miktardan fazla kullanılmamalı ve tüketici yanıtılmamalıdır.

ı) Bir gıda katkı maddesinin kullanımına;

1) Bu Tebliğin 5 inci maddesinin (d) bendinde belirtilen gıda maddeleri dışında, bileşik gıda maddesinin bileşenlerinin birinde kullanımına izin verilmiş ise,

2) Bu Tebliğ kapsamında katkı maddesi kullanımına izin verilen aromaların ilave edildiği gıda maddelerinde aroma ile taşınan katkı maddesinin kullanıldığı gıda maddesinde teknolojik olarak herhangi bir fonksiyona sahip olmadığı durumlarda,

3) Bu Tebliğ hükümlerine uyumlu bir bileşik gıda olması koşuluyla sadece bileşik gıda hazırlanmasında kullanılacaksa,

izin verilir.

i) Bu maddenin (ı) bendinde yer alan hükümler aksi belirtilmedikçe bebek mamaları-bebek formülleri, devam mamaları-devam formülleri ve bebek ve küçük çocuk ek gıdalarına uygulanmaz.

j) Aromalardaki gıda katkı maddelerinin miktarı, aromaların güvenliğini ve kalitesini korumak ve depolanmasını kolaylaştırmak için gerekli olan en az miktarda olmalıdır. Bunun yanı sıra aromalarda gıda katkı maddesi kullanımı, tüketiciyi yanıltmamalı ve tüketicinin sağlığını olumsuz yönde etkilememelidir. Katkı maddesi içeren aromaların ilave edildiği gıdalarda, katkı maddesinin o gıda maddesine teknolojik olarak bir etkisi var ise, söz konusu katkı maddesi gıda maddesinde kullanılacak gibi değerlendirilir.

k) Bu Tebliğ hükümleri, eklerde yer alan ve aynı zamanda tatlandırıcı veya renklendirici fonksiyonu olan katkı maddelerine de uygulanır.

l) Poliöl veya şeker alkolü ve/veya aspartam ve/veya aspartam-asesülfam tuzu içeren gıda maddelerinin etiketinde şu uyarılar yer almalıdır.

1) Polioller: aşırı tüketimi laksatif etkiye neden olabilir.

2) Aspartam: fenilalanin içerir.

3) Aspartam-asesülfam tuzu: fenilalanin içerir.

#### **Katkı maddelerinin etiketlenmesi**

**MADDE 6** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 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 Tebliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Buna ilave olarak gıda katkı maddesi veya bileşimlerinin ambalaj ve/veya etiketi üzerinde;

a) Üretici veya ambalajlayıcı veya satıcı firmanın adı veya ticari adı ve işyeri adresi,

b) Katkı maddesinin adı ve E kodu,

c) Madde karışım halinde ise, her bir katkı maddesinin adı, E kodu ve ağırlıkça azalan sırası,

ç) Katkı maddesine; seyreltilmesini, çözünmesini, standartlaştırılmasını, satışını veya depolanmasını kolaylaştırmak amacı ile değişik maddeler veya gıda bileşenleri katıldı ise, kullanılan maddenin adı, kullanım amacı ve her bir bileşenin ağırlıkça azalan sırası,

d) "Gıdada kullanım içindir" ifadesi veya gıdada kullanılacağını belirtir farklı bir ifade,

e) Gerekli ise özel depolama ve kullanım şartları,

f) Kullanım talimatı,

g) Parti veya seri numarası,

ğ) Net miktarı,

h) Gıdada kullanım miktarı sınırlı olan bileşenlerin ağırlıkça % leri,

ı) Gıda katkı maddesi hayvansal kaynaklardan elde edilmiş ise, elde edildiği hayvanın cinsi,

i) Üretim tarihi,

j) Son tüketim tarihi,

ile ilgili bilgiler okunaklı ve silinmez biçimde bulunmalıdır.

#### **Tescil ve denetim**

**MADDE 7** – (1) Bu Tebliğde yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri, tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim ve

hükümlere uymayan işyerleri hakkında gerekli işlemler 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanuna göre Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından yapılır.

**Avrupa Birliğine uyum**

**MADDE 8 –** (1) Bu Tebliğ, Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddelerine ilişkin 20 Şubat 1995 tarih ve 95/2/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliğine uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

**Yürürlükten kaldırılan mevzuat**

**MADDE 9 –** (1) Bu Tebliğ ile; 22/12/2003 tarihli ve 25324 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği ve 5/3/2002 tarihli ve 24686 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Turunçgil Meyvelerinde Yüzeyde Kullanılan Koruyucu Maddeler ve Bu Koruyucuların Kalitatif ve Kantitatif Analiz Metodları Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

**Uyum zorunluluğu**

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

**Yürürlük**

**MADDE 10 –** (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**MADDE 11 –** (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

**EK-1**

**5 inci Maddenin (d) Bendinde Yer Alan Gıda Maddeleri Hariç Olmak Üzere**

**Gıda Maddelerinde Genel Olarak Kullanımına İzin Verilen Gıda Katkı Maddeleri**

**Açıklamalar:**

- 1- Bu listedeki gıda katkı maddeleri, 5 inci maddenin (d) bendinde yer alan gıda maddeleri hariç olmak üzere tüm gıda maddelerinde QS prensibine göre kullanılabilir.
- 2- E 407, E 407a ve E 440 kodlu gıda katkı maddeleri adı ve numarasının yanında şekerle standartlaştırıldığıнын belirtilmesi kaydıyla, şeker ile standartlaştırılabilir.
- 3- E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 ve E 949 kodlu gıda katkı maddeleri 5 inci maddenin (d) bendinde yer alan gıda maddelerinde de kullanılabilir.
- 4- E 410, E 412, E 415 ve E 417 kodlu gıda katkı maddeleri yenilmesi sırasında, tekrar nemlendirilecek olan kurutulmuş gıda maddelerinde kullanılamaz.
- 5- E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 ve E 440 kodlu gıda katkı maddeleri jelatinli mini şekerlemelerde kullanılmaz. Bu Tebliğ kapsamında geçen jelatinli mini şekerlemeler; yarı katı küçük küp veya kapsül içinde bulunan ve tek bir parçayı yiyebilmek için bu küp veya kapsüllere uygulanan basınç ile şekerlemeyi ağızda dağıtan veya ağza fırlatan, sert yapılı jelatinli şeker (jelly mini-cups) olarak tanımlanır.

<b>E Kodu</b>	<b>Gıda Katkı Maddesinin Adı</b>
E 170	Kalsiyum karbonat
E 260	Asetik asit
E 261	Potasyum asetat
E 262	Sodyum asetatlar
	(i) Sodyum asetat
	(ii) Sodyum hidrojen asetat (Sodyum diasetat)
E 263	Kalsiyum asetat
E 270	Laktik asit

E 290	Karbondioksit
E 296	Malik asit
E 300	Askorbik asit
E 301	Sodyum askorbat
E 302	Kalsiyum askorbat
E 304	Askorbik asidin yağ asidi esterleri
	(i) Askorbil palmitat
	(ii) Askorbil stearat
E 306	Tokoferolce zengin ekstrakt
E 307	Alfatokoferol
E 308	Gamatokoferol
E 309	Deltatokoferol
E 322	Lesitinler
E 325	Sodyum laktat
E 326	Potasyum laktat
E 327	Kalsiyum laktat
E 330	Sitrik asit
E 331	Sodyum sitratlar
	(i) Monosodyum sitrat
	(ii) Disodyum sitrat
	(iii) Trisodyum sitrat
E 332	Potasyum sitratlar
	(i) Monopotasyum sitrat
	(ii) Tripotasyum sitrat
E 333	Kalsiyum sitratlar
	(i) Monokalsiyum sitrat
	(ii) Dikalsiyum sitrat
	(iii) Trikalsiyum sitrat
E 334	Tartarik asit (L(+) (-))
E 335	Sodyum tartaratlar
	(i) Monosodyum tartarat
	(ii) Disodyum tartarat
E 336	Potasyum tartaratlar
	(i) Monopotasyum tartarat
	(ii) Dipotasyum tartarat
E 337	Sodyum potasyum tartarat
E 350	Sodyum malatlar
	(i) Sodyum malat
	(ii) Sodyum hidrojen malat
E 351	Potasyum malat
E 352	Kalsiyum malatlar
	(i) Kalsiyum malat
	(ii) Kalsiyum hidrojen malat
E 354	Kalsiyum tartarat
E 380	Triamonyum sitrat
E 400	Aljinik asit
E 401	Sodyum aljinat
E 402	Potasyum aljinat
E 403	Amonyum aljinat
E 404	Kalsiyum aljinat
E 406	Agar
E 407	Karragenan
E 407 a	İşlenmiş eucheuma deniz yosunu
E 410	Locust bean gum / Keçiboynuzu gamı
E 412	Guar gam
E 413	Tragacanth / Kitre gamı
E 414	Gam arabik / Akasya gamı
E 415	Ksantan gam

E 417	Tara gam
E 418	Jellan gam
E 422	Gliserol
E 440	Pektinler
	(i) Pektin
	(ii) Amidize pektin
E 460	Selüloz
	(i) Mikrokristalin selüloz
	(ii) Toz selüloz
E 461	Metil selüloz
E 462	Etil selüloz
E 463	Hidroksipropil selüloz
E 464	Hidroksipropil metil selüloz
E 465	Etil metil selüloz
E 466	Karboksimetil selüloz
	Sodyum karboksimetil selüloz
	Selüloz gam
E 469	Enzimatik hidrolize karboksi metil selüloz
	Enzimatik hidrolize selüloz gam
E 470 a	Yağ asitlerinin sodyum, potasyum ve kalsiyum tuzları
E 470 b	Yağ asitlerinin magnezyum tuzları
E 471	Yağ asitlerinin mono ve digliseritleri
E 472 a	Yağ asitlerinin mono ve digliseridlerinin asetik asit esterleri
E 472 b	Yağ asitlerinin mono ve digliseridlerinin laktik asit esterleri
E 472 c	Yağ asitlerinin mono ve digliseridlerinin sitrik asit esterleri
E 472 d	Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin tartarik asit esterleri
E 472 e	Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin mono ve diasetil tartarik asit esterleri
E 472 f	Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin karışık asetik ve tartarik asit esterleri
E 500	Sodyum karbonatlar
	(i) Sodyum karbonat
	(ii) Sodyum hidrojen karbonat
	(iii) Sodyum seskui karbonat
E 501	Potasyum karbonatlar
	(i) Potasyum karbonat
	(ii) Potasyum hidrojen karbonat
E 503	Amonyum karbonatlar
	Amonyum karbonat
	Amonyum hidrojen karbonat
E 504	Magnezyum karbonatlar
	Magnezyum karbonat
	Magnezyum hidroksit karbonat (Magnezyum hidrojen karbonat)
E 507	Hidroklorik asit
E 508	Potasyum klorür
E 509	Kalsiyum klorür
E 511	Magnezyum klorür
E 513	Sülfürik asit
E 514	Sodyum sülfatlar
	Sodyum sülfat
	Sodyum hidrojen sülfat
E 515	Potasyum sülfatlar
	Potasyum sülfat
	Potasyum hidrojen sülfat
E 516	Kalsiyum sülfat
E 524	Sodyum hidroksit
E 525	Potasyum hidroksit
E 526	Kalsiyum hidroksit

E 527	Amonyum hidroksit
E 528	Magnezyum hidroksit
E 529	Kalsiyum oksit
E 530	Magnezyum oksit
E 570	Yağ asitleri
E 574	Glukonik asit
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Sodyum glukonat
E 577	Potasyum glukonat
E 578	Kalsiyum glukonat
E 640	Glisin ve sodyum tuzu
E 920	L-sistein <sup>(1)</sup>
E 938	Argon
E 939	Helyum
E 941	Azot
E 942	Azot oksit
E 948	Oksijen
E 949	Hidrojen
E 1103	İnvertaz
E 1200	Polidekstroz
E 1404	Okside edilmiş nişasta
E 1410	Mononişasta fosfat
E 1412	Dinişasta fosfat
E 1413	Fosfatlandırılmış dinişasta fosfat
E 1414	Asetillendirilmiş dinişasta fosfat
E 1420	Asetillendirilmiş nişasta
E 1422	Asetillendirilmiş dinişasta adipat
E 1440	Hidroksipropil nişasta
E 1442	Hidroksipropil dinişasta fosfat
E 1450	Nişasta sodyum oktenil suksinat
E 1451	Asetillendirilmiş okside nişasta

<sup>(1)</sup> Sadece un işlem maddesi olarak kullanılabilir.

**EK-2****EK-1'deki Gıda Katkı Maddelerinin Belirli Miktarlarda Kullanıldığı Gıda Maddeleri**

<b><u>Gıda Maddesi</u></b>	<b><u>Gıda Katkı Maddesinin E Kodu ve Adı</u></b>	<b><u>En Yüksek Değer</u></b>	
"TGK – Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği" ve "TGK – Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği" kapsamında yer alan ürünler  (Enerjisi azaltılmış veya şeker ilavesiz olanlar hariç)	E 330 Sitrik asit	% 0,5	
	E 322 Lesitinler	QS	
	E 334 Tartarik asit	% 0,5	
	E 422 Gliserol	QS	
	E 471 Yağ asitlerinin mono ve digliseritleri	QS	
	E 170 Kalsiyum karbonat E 500 Sodyum karbonatlar E 501 Potasyum karbonatlar E 503 Amonyum karbonatlar E 504 Magnezyum karbonatlar E 524 Sodyum hidroksit E 525 Potasyum hidroksit E 526 Kalsiyum hidroksit E 527 Amonyum hidroksit E 528 Magnezyum hidroksit E 530 Magnezyum oksit	% 7 (potasyum karbonatlar cinsinden yağsız kuru maddede)	
	E 414 Akasya gamı E 440 Pektinler	QS (Sadece parlatici olarak)	
	E 472 c Yağ asitlerinin mono ve digliseridlerinin sitrik asit esterleri	QS	
	Meyve suyu ve nektarları	E 300 Askorbik asit	QS
	Ananas suyu	E 296 Malik asit	3 g/L
Nektarlar	E 330 Sitrik asit	5 g/L	
	E 270 Laktik asit		
Üzüm suyu	E 170 Kalsiyum karbonat E 336 Potasyum tartaratlar	QS	
Meyve suyu	E 330 Sitrik asit	3 g/L	
Ekstra reçel, ekstra geleneksel reçel ve ekstra jöle	E 440 Pektinler E 270 Laktik asit E 296 Malik asit E 300 Askorbik asit E 327 Kalsiyum laktat E 330 Sitrik asit E 331 Sodyum sitratlar E 333 Kalsiyum sitratlar E 334 Tartarik asit E 335 Sodyum tartaratlar E 350 Sodyum malatlar E 471Yağ asitlerinin mono ve digliseritleri	QS	



Reçel, jöle, marmelat, geleneksel reçel, geleneksel marmelat ve düşük kalorili ürünlerde dahil olmak üzere benzer sürülebilir meyve ürünleri	E 440 Pektinler E 270 Laktik asit E 296 Malik asit E 300 Askorbik asit E 327 Kalsiyum laktat E 330 Sitrik asit E 331 Sodyum sitratlar E 333 Kalsiyum sitratlar E 334 Tartarik asit E 335 Sodyum tartaratlar E 350 Sodyum malatlar	QS
	E 400 Aljinik asit E 401 Sodyum aljinat E 402 Potasyum aljinat E 403 Amonyum aljinat E 404 Kalsiyum aljinat E 406 Agar E 407 Karragenan E 410 Locust bean gam E 412 Guar gam E 415 Ksantan gam E 418 Jellan gam	10 g/kg (tek veya birlikte)
	E 471 Yağ asitlerinin mono ve digliseritler E 509 Kalsiyum klorür E 524 Sodyum hidroksit	QS
"TGK – Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği" kapsamında yer alan koyulaştırılmış süt ve süttozu	E 300 Askorbik asit E 301 Sodyum askorbat E 304 Askorbik asidin yağ asidi esterleri E 322 Lesitinler E 331 Sodyum sitratlar E 332 Potasyum sitratlar E 407 Karragenan E 500 (ii) Sodyum bikarbonat E 501 (ii) Potasyum bikarbonat E 509 Kalsiyum klorür	QS
Krema - kaymak	E 401 Sodyum aljinat E 402 Potasyum aljinat E 407 Karragenan E 466 Sodyum karboksi metil selüloz E 471 Yağ asitlerinin mono ve digliseritleri	QS
Dondurulmuş ve derin dondurulmuş işlenmemiş meyve ve sebzeler; tüketime hazır ön ambalajlı, soğutulmuş işlenmemiş meyve ve sebzeler ve ön ambalajlı işlenmemiş ve soyulmuş patatesler  Meyve kompostosu  İşlenmemiş balık, yumuşakçalar ve kabuklular (Dondurulmuş ve derin dondurulmuşları dahil)	E 296 Malik asit	QS (Sadece soyulmuş patatesler için)
	E 300 Askorbik asit E 301 Sodyum askorbat E 302 Kalsiyum askorbat E 330 Sitrik asit E 331 Sodyum sitratlar E 332 Potasyum sitratlar	QS
	E 440 Pektinler	QS (Elma hariç sadece meyve kompostoları için)

	E 333 Kalsiyum sitratlar E 509 Kalsiyum klorür	QS
Az haşlanmış pirinç	E 471 Yağ asitlerinin mono ve digliseritleri E 472a Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin asetik asit esterleri	QS
Emülsifiye edilmemiş hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar (natürel zeytinyağı ve riviera zeytinyağı hariç)	E 304 Askorbik asidin yağ asidi esterleri E 306 Tokoferolce zengin ekstrakt E 307 Alfa tokoferol E 308 Gama tokoferol E 309 Delta tokoferol	QS
	E 322 Lesitinler	30 g/L
	E 471 Yağ asitlerinin mono ve digliseritleri	10 g/L
	E 330 Sitrik asit E 331 Sodyum sitratlar E 332 Potasyum sitratlar E 333 Kalsiyum sitratlar	QS
Emülsifiye edilmemiş hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar (özellikle pişirme ve/veya kızartma amaçlı veya et sulu sos/gravy hazırlamak için) (natürel zeytinyağı ve riviera zeytinyağı hariç)	E 270 Laktik asit E 300 Askorbik asit E 304 Askorbik asidin yağ asidi esterleri E 306 Tokoferolce zengin ekstrakt E 307 Alfa tokoferol E 308 Gama tokoferol E 309 Delta tokoferol	QS
	E 322 Lesitinler	30 g/L
	E 471 Yağ asitlerinin mono ve digliseritleri	10 g/L
	E 472c Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin sitrik asit esterleri E 330 Sitrik asit E 331 Sodyum sitratlar E 332 Potasyum sitratlar E 333 Kalsiyum sitratlar	QS
Rafine zeytinyağı (karma pirina yağı dahil)	E 307 Alfa-tokoferol	200 mg/L
Olgunlaştırılmış peynir	E 170 Kalsiyum karbonat E 504 Magnezyum karbonatlar E 509 Kalsiyum klorür E 575 Glukono-delta-lakton	QS
	E 500 (ii) Sodyum hidrojen karbonat	QS (Sadece yayık altı peynirde)
<i>Mozzarella</i> ve lor	E 260 Asetik asit E 270 Laktik asit E 330 Sitrik asit	QS
	E 460 (ii) Toz selüloz	QS (Sadece rendelenmiş ve dilimlenmiş peynirlerde)
	E 575 Glukono-delta-lakton	QS

Teneke ve cam konserve meyve ve sebzeler	E 260 Asetik asit E 261 Potasyum asetat E 262 Sodyum asetatlar E 263 Kalsiyum asetat E 270 Laktik asit E 296 Malik asit E 300 Askorbik asit E 301 Sodyum askorbat E 302 Kalsiyum askorbat E 325 Sodyum laktat E 326 Potasyum laktat E 327 Kalsiyum laktat E 330 Sitrik asit E 331 Sodyum sitratlar E 332 Potasyum sitratlar E 333 Kalsiyum sitratlar E 334 Tartarik asit E 335 Sodyum tartaratlar E 336 Potasyum tartaratlar E 337 Sodyum potasyum tartarat E 509 Kalsiyum klorür E 575 Glukono-delta-lakton	QS
<i>Gehakt</i>	E 300 Askorbik asit E 301 Sodyum askorbat E 302 Kalsiyum askorbat E 330 Sitrik asit E 331 Sodyum sitratlar E 332 Potasyum sitratlar E 333 Kalsiyum sitratlar	QS
Kıymadan hazırlanan: - Hazırlanmış kırmızı et karışımları - Hazırlanmış kanatlı eti karışımları	E 300 Askorbik asit E 301 Sodyum askorbat E 302 Kalsiyum askorbat E 330 Sitrik asit E 331 Sodyum sitratlar E 332 Potasyum sitratlar E 333 Kalsiyum sitratlar	QS

Ekmek (sadece buğday unu, su, maya veya kabartıcı ve tuzdan oluşan)	E 260 Asetik asit E 261 Potasyum asetat E 262 Sodyum asetatlar E 263 Kalsiyum asetat E 270 Laktik asit E 300 Askorbik asit E 301 Sodyum askorbat E 302 Kalsiyum askorbat E 304 Askorbik asidin yağ asiti esterleri E 322 Lesitinler E 325 Sodyum laktat E 326 Potasyum laktat E 327 Kalsiyum laktat E 471 Yağ asitlerinin mono ve digliseritleri E 472a Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin asetik asit esterleri E 472d Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin tartarik asit esterleri E 472e Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin mono ve diasetil tartarik asit esterleri E 472f Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin tartarik ve asetik karışımlarının esterleri	QS
<i>Pain courant français; Friss búzakenyér fehér és félbarna kenyerek</i>	E 260 Asetik asit E 261 Potasyum asetat E 262 Sodyum asetatlar E 263 Kalsiyum asetat E 270 Laktik asit E 300 Askorbik asit E 301 Sodyum askorbat E 302 Kalsiyum askorbat E 304 Askorbik asidin yağ asiti esterleri E 322 Lesitinler E 325 Sodyum laktat E 326 Potasyum laktat E 327 Kalsiyum laktat E 471 Yağ asitlerinin mono ve digliseritleri	QS
Yaş makarna	E 270 Laktik asit E 300 Askorbik asit E 301 Sodyum askorbat E 322 Lesitinler E 330 Sitrik asit E 334 Tartarik asit E 471 Yağ asitlerinin mono ve digliseritleri E 575 Glukono-delta-lakton	QS
Şaraplar	E 300 Askorbik asit	250 mg/L
	E 330 Sitrik asit	1 g/L
	E 334 Tartarik asit [L(+)] (-)]	2,5 g/L
	E 336 Potasyum tartarat	2,5 g/L
	E 353 Metatartarik asit	100 mg/L
	E 354 Kalsiyum tartarat	2 g/L

	E 402 Potasyum aljinat	QS
	E 404 Kalsiyum aljinat	QS
	E 414 Akasya gamı	300 mg/L
	E 501 Potasyum karbonatlar	5 g/L
Şarap dışındaki yarı mamul maddeler	E 300 Askorbik asit	250 mg/L
	E 290 Karbondioksit	2 g/L
	E 334 Tartarik asit [L(+) (-)]	1,5 g/l
	E 336 Potasyum tartarat	
	E 354 Kalsiyum tartarat	
Bira	E 270 Laktik asit	QS
	E 300 Askorbik asit	
	E 301 Sodyum askorbat	
	E 330 Sitrik asit	
	E 414 Akasya gamı	
<i>Foie gras, foie gras enteir, blocs de foie gras; Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>	E 300 Askorbik asit	QS
	E 301 Sodyum askorbat	
Ananas ve çarkifelek meyvesinin suyu ve nektarı	E 440 Pektinler	3 g/L
Dilimlenmiş ve rendelenmiş olgunlaştırılmış peynir	E 170 Kalsiyum karbonat	QS
	E 504 Magnezyum karbonatlar	
	E 509 Kalsiyum klorür	
	E 575 Glukono-delta-lakton	
	E 460 Selülozlar	
Ekşi krema	E 500 Sodyum karbonatlar	QS
UHT keçi sütü	E 331 Sodyum sitratlar	4 g/L
Sıvı içerisindeki kestane	E 410 Locust bean gum/keçi boynuzu gamı	QS
	E 412 Guar gam	
	E 415 Ksantan gam	

### EK-3

#### Şartlı İzin Verilen Koruyucular ve Antioksidanlar

#### BÖLÜM A

#### Sorbatlar, benzoatlar ve p-hidroksibenzoatlar

1- Bazı fermente ürünlerde İyi Üretim Uygulamalarına/GMP uygun olarak yapılan fermantasyon nedeniyle benzoik asit bulunabilir.

2- Aşağıdaki maddelerin seviyeleri serbest asit cinsinden ifade edilmiştir.

3- Maksimum miktarlar, üretici tarafından verilen kullanım talimatına göre hazırlanmış tüketime hazır gıdalar için verilmiştir.

Gıda Maddesi	En Yüksek Değer (mg/kg veya mg/L)					
	Sa <sup>(1)</sup>	Ba <sup>(2)</sup>	PHB <sup>(3)</sup>	Sa+Ba <sup>(4)</sup>	Sa+PHB <sup>(5)</sup>	Sa+Ba+PHB <sup>(6)</sup>
Aromatize şarap bazlı içkiler	200					
Alkolsüz içecekler (Süt bazlı içecekler hariç)	300	150		250Sa+150Ba		

Sıvı çay konsantreleri, sıvı meyve ve bitki infüzyon konsantreleri				600		
Sakramental kullanımlar için fermente edilmemiş üzüm suyu				2000		
Şarap, alkolsüz şarap, meyve şarabı, alkolsüz meyve şarabı, Elma ve armut şarabı (alkolsüzler de dahil)	200					
<i>Sød ..... Saft or sødet ..... Saft</i>	500	200				
Alkolsüz fıçı birası		200				
Bal likörü	200					
Hacmen %15 den az alkol içeren distile alkollü içkiler	200	200		400		
Mantı, ravioli ve benzeri ürünlerde kullanılan dolgu maddeleri	1000					
Düşük şekerli reçeller, jöle, marmelatlar ve benzeri düşük kalorili veya şekersiz ürünler ve diğer meyve bazlı sürülebilir ürünler, <i>Mermeladas</i>		500		1000		
100 g ve altı ile 5 kg ve üzeri ağırlıklarda ısıtılabilir yapılamayan ambalajlardaki tüm reçel, jöle ve marmelatlar			10			
Üstü şeker ile kaplanmış, kristalize edilmiş ve parlatılmış meyve ve sebzeler				1000		
Kurutulmuş meyveler	1000					
<i>Frugtgrød ve Rote Grütze</i>	1000	500				
Meyve ve sebze preparatları (meyve bazlı soslar dahil) (teneke veya cam konyerve püre, mousse/pudding, komposto, salata ve benzeri ürünler hariç)	1000					
Sirke, salamura veya yağ içindeki sebzeler (zeytin hariç)				2000		
Patates hamuru ve ön kızartma yapılmış patates dilimleri	2000					
<i>Gnocchi</i>	1000					
<i>Polenta</i>	200					
Zeytin ve zeytin bazlı ürünler	1000	500		1000		
Pişirilmiş, kürlenmiş veya kurutulmuş et ürünleri için jöle kaplamalar, pate					1000	
Kurutulmuş et ürünlerinin yüzey uygulamalarında kullanılan maddeler						QS
Balık yumurtası ürünleri de dâhil olmak üzere kısmen yarı korunmuş balık ürünleri				2000		
Tuzlanmış, kurutulmuş balık				200		
Pişirilmiş çalı karidesi ( <i>Crangon crangon</i> ve <i>Crangon vulgaris</i> )				6000		
Ön paketlenmiş, dilimlenmiş peynir	1000					
Olgunlaştırılmamış peynir	1000					
İşlenmiş peynir	2000					

Dilimlenmiş peynir ve farklı gıdalar ilave edilmiş peynirler	1000					
Isıl işlem uygulanmamış süt bazlı tatlılar				300		
Teleme	1000					
Sıvı yumurta (beyaz, sarı veya bütün)				5000		
Kurutulmuş, konsantre edilmiş, dondurulmuş ve derin dondurulmuş yumurta ürünleri	1000					
Ön paketlenmiş dilimli ekme ve çavdar ekmeği	2000					
Perakende olarak satılmak üzere, kısmen pişirilmiş, ön paketlenmiş fırıncılık ürünleri ve enerjisi azaltılmış ekme	2000					
Su aktivitesi 0,65'den fazla olan hafif fırıncılık ürünleri	2000					
Tahıl veya patates bazlı çerezler ve kaplanmış sert kabuklu meyveler					1000 (maksimum 300 PHB)	
Sütlü, yumurtalı hamurlar	2000					
Şekerlemeler (çikolata hariç)						1500 (maksimum 300 PHB)
Sakız				1500		
Süsleme ve kaplama maddeleri (krep şurupları, milkşeyk ve dondurma için aromalandırılmış şuruplar ve benzeri ürünler)	1000					
% 60 veya daha fazla yağ içeren yağ emülsiyonları (tereyağı hariç)	1000					
% 60 dan az yağ içeren yağ emülsiyonları	2000					
% 60 veya daha fazla yağ içeren emülsifiye edilmiş soslar	1000	500		1000		
% 60'dan az yağ içeren emülsifiye edilmiş soslar	2000	1000		2000		
Emülsifiye edilmemiş soslar				1000		
Hazır salatalar				1500		
Hardal				1000		
Çeşni verici maddeler				1000		
Sıvı çorba ve et/tavuk/balık suları (konserveler hariç)				500		
Aspic	1000	500				
Bebek ve küçük çocuk gıdaları hariç olmak üzere "TGK – Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar Tebliği" ve "TGK – Kilo Verme Amaçlı Enerjisi Kısıtlanmış Gıdalar Tebliği" kapsamında yer alan ürünler				1500		
.... Mehu ve Makeuettu .... Mehu	500	200				
Et, balık, kabuklular ve kafadan bacaklıların analogları ile protein bazlı peynirler	2000					

<i>Dulce de membrillo</i>		1000				
<i>Marmelada</i>				1500		
<i>Ostkaka</i>	2000					
<i>Pahsa</i>	1000					
<i>Semmelknödelteig</i>	2000					
Peynir ve peynir analogları (sadece yüzey uygulamaları)	QS					
Pısmış kırmızı pancar		2000				
Su aktivitesi 0,60'dan fazla olan kolajen bazlı kılıflar	QS					
Aromalar				1500		
Piştirilmiş kabuklular ve yumuşakçalar		1000		2000		
Sıvı formdaki gıda takviyeleri				2000		
Şalgam Suyu		200				

Not 1- E 200 Sorbik asit, E 202 Potasyum sorbat ve E 203 Kalsiyum sorbat "Sa" olarak kısaltılmıştır.

2- E 210 Benzoik asit, E 211 Sodyum benzoat, E 212 Potasyum benzoat ve E 213 Kalsiyum benzoat "Ba" olarak kısaltılmıştır.

3- E 214 Etil p-hidroksibenzoat, E 215 Sodyum etil p-hidroksibenzoat, E 218 Metil p-hidroksibenzoat ve 219 Sodyum metil p-hidroksibenzoat "PHB" olarak kısaltılmıştır.

4- Sa + Ba: Sa ve Ba tek veya birlikte kullanılabilir anlamındadır.

5- Sa + PHB: Sa ve PHB tek veya birlikte kullanılabilir anlamındadır.

6- Sa + Ba + PHB: Sa, Ba ve PHB tek veya birlikte kullanılabilir anlamındadır.

## BÖLÜM B

### Kükürt Dioksit ve Tuzları



<b>Gıda Maddesi</b>	<b>En Yüksek Değer (Kükürtdioksit cinsinden mg/kg veya mg/L)</b>
En az % 4 oranında sebze ve/veya tahıl içeren burger köfteleri	450
Kürleme ve tütsüleme işlemi görmeden kanatlı veya kırmızı etten hazırlanan baharatlı sosisler/ <i>breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca ve butifarra</i>	450
Kurutulmuş, tuzlanmış Gadidae/Mezgitgiller familyası balıklar	200
Taze, dondurulmuş ve derin dondurulmuş kabuklular ve kafadan bacaklılar	150 (yenilebilir kısmında)
<i>Penaeidae, Solenoceridae ve Aristaeidae</i> familyası karidesler	
- 80 adete kadar	150 (yenilebilir kısmında)
- 80 – 120 adet arası	200
- 120 adet üzeri	300
Pişirilmiş kabuklular ve kafadan bacaklılar	50 (yenilebilir kısmında)
Pişirilmiş <i>Penaeidae, Solenoceridae ve Aristaeidae</i> familyası karidesler	
- 80 adete kadar	135 (yenilebilir kısmında)
- 80 – 120 adet arası	180
- 120 adet üzeri	270
Kuru bisküvi	50
Nişasta (Bebek mamaları-bebek formülleri, devam mamaları-devam formülleri ve bebek ve küçük çocuk ek gıdalarına bileşen olarak ilave edilen nişasta hariç)	50
Sago ( <i>Metroxylon sagu</i> bitkisinden elde edilen nişasta)	30
Kabuksuz arpa	30
Kurutulmuş patates	400
Tahıl veya patates bazlı çerezler	50
Soyulmuş patatesler	50
İşlenmiş patates (dondurulmuş ve derin dondurulmuş dahil)	100
Patates hamuru	100
Kurutulmuş beyaz sebzeler	400
İşlem görmüş beyaz sebzeler (dondurulmuş ve derin dondurulmuş dahil)	50
Kurutulmuş zencefil	150
Kurutulmuş domates	200
Bayır turpu pulpu	800
Soğan, sarımsak ve arpacık soğanı pulpu	300
Sirke, yağ veya salamura içindeki sebze ve meyveler (salamura zeytin ve salamura dolmalık biber hariç)	100
Salamura dolmalık biber	500
İşlenmiş mantarlar (dondurulmuş mantar dahil)	50
Kurutulmuş mantarlar	100
Kurutulmuş meyveler	
- Kayısı, şeftali, üzüm, erik ve incir	2000
- Muz	1000
- Elma ve armut	600
- Diğerleri (sert kabuklu meyveler dahil)	500
Kurutulmuş hindistancevizi	50
Şekerle kaplanmış, kristalize edilmiş veya parlatılmış meyveler, sebzeler, melekotu ve narenciye kabuğu	100
"TGK – Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği" kapsamında yer alan ürünler (ekstra reçel, ekstra jöle ve ekstra geleneksel reçel hariç ) ve düşük kalorililer de dahil olmak üzere diğer benzeri sürülebilir meyve ürünleri	50
Sülfitle muamele edilmiş meyvelerden yapılan reçel, geleneksel reçel, jöle ve marmelatlar	100
Meyve bazlı turta dolguları	100
Narenciye suyu bazlı çeşniler	200

Ev yapımı şarap için konsantre üzüm suyu	2000
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Nihai tüketiciye satışa sunulan sıvı pektin ve jelleştirici meyve ekstraktı	800
Şişelenmiş beyaz kiraz, yeniden nemlendirilmiş kuru meyveler ve liçi	100
Şişelenmiş dilimli limon	250
"TGK – Şeker Tebliği" kapsamında yer alan ürünler (kurutulmuş olsun veya olmasın glukoz şurubu hariç)	10
Glukoz şurubu (Kurutulmuş olsun veya olmasın)	20
Melas ve şeker pekmezi	70
Diğer şekerler	40
Süsleme ve kaplama maddeleri (krep şurupları, milkşeyk ve dondurma için aromalandırılmış şuruplar ve benzeri ürünler)	40
Hazır yemek üreticileri tarafından toplu tüketim için hazırlanan portakal, greyfurt, elma ve ananas suları	50
Misket limonu ve limon suyu	350
En az %2,5 arpa suyu içeren meyve suyu bazlı konsantreler	350
Diğer meyve suyu bazlı konsantreler veya granüler veya toz haldeki meyveler; <i>capilé groselha</i>	250
Meyve suyu içeren alkolsüz içecekler	20 (Sadece konsantreden taşınan)
En az 235 g/L glukoz şurubu içeren alkolsüz içecekler	50
Sakramental kullanımlar için fermente edilmemiş üzüm suyu	70
Glukoz şurubu bazlı şekerlemeler	50 (Sadece glukoz şurubundan taşınan)
Bira (alkolsüz ve düşük alkollü dahil)	20
İkinci fermantasyonu fiçıda yapılmış biralar	50
Kırmızı şarap (şeker içeriği 5 g/L den çok olanlar)	210
Kırmızı şarap	160
Beyaz ve roze/pembe şarap (şeker içeriği 5 g/L den çok olanlar)	260
Beyaz ve roze/pembe şarap	210
Köpüklü şarap	235
Likör şarapları (şeker içeriği 5 g/L den çok olanlar)	200
Likör şarapları (şeker içeriği 5 g/L den az olanlar)	150
Alkolsüz şarap	200
Elma şarabı, armut şarabı, meyve şarabı, köpüklü meyve şarabı (alkolsüz ürünlerde dahil)	200
Bal likörü	200
Fermente sirke	170
Hardal (Dijon hardalı hariç)	250
Dijon hardalı	500
Jelatin	50
Protein bazlı et, balık ve kabukluların analogları	200
Marine edilmiş sert kabuklu meyveler	50
Vakum paketlenmiş tatlı mısır	100
Tüm armut içeren distile alkollü içkiler	50
<i>Salsicha fresca</i>	450
Sofralık üzüm	10
Taze liçi	10 (yenilebilir kısmında)

Not 1- Kükürt dioksit ve tuzları olarak aşağıdaki maddeler kullanılabilir.

E 220 Kükürt dioksit

E 221 Sodyum sülfid

E 222 Sodyum hidrojen sülfid

E 223 Sodyum metabisülfid

E 224 Potasyum metabisülfid

E 226 Kalsiyum sülfid

E 227 Kalsiyum hidrojen sülfid

E 228 Potasyum hidrojen sülfid

2- En yüksek değerler tüm kaynaklardan gelecek toplam miktar olarak kükürt dioksit cinsinden verilmiştir.

3- 10 mg/kg veya 10 mg/L'den az olan bir kükürt dioksit kalıntısı değerlendirmeye alınmaz.

## BÖLÜM – C

### Diğer Koruyucular

#### ÇİZELGE – 1

<b>Gıda Katkı Maddesinin E Kodu ve Adı</b>	<b>Gıda Maddesi</b>	<b>En Yüksek Değer</b>
E 234 Nisin <sup>(1)</sup>	İrmik ve tropik kök bitkisi/tapioca pudingleri ve benzeri ürünler	3 mg/kg
	Olgunlaştırılmış peynir ve işlenmiş peynir	12,5 mg/kg (bazı peynirlerde fermentasyon sonucu doğal olarak bulunabilir)
	Krema	10 mg/kg
	<i>Mascarpone</i>	10 mg/kg
E 235 Natamisin	Sert, yarı sert ve yarı yumuşak peynirlerin ve kurutulmuş, kürlenmiş sosislerin yüzey uygulamalarında	1 mg/dm <sup>2</sup> 'lik yüzeyde (5 mm'lik derinlikte bulunmayacak)
E 239 Hekzametilen tetramin	<i>Provolone</i> peyniri	25 mg/kg (formaldehit cinsinden kalıntı miktarı)
E 242 Dimetil dikarbonat	Alkolsüz içecekler Alkolsüz şarap Sıvı çay konsantresi	250 mg/L (katılan bu miktar için kalıntı tespit edilememelidir.)
E 284 Borik asit	Mersin balığı yumurtası (Havyar)	4 g/kg (borik asit cinsinden)
E 285 Sodyum tetraborat (boraks)		
E 280 Propiyonik asit <sup>(2)</sup>	Ön ambalajlı dilimli ekmek ve çavdar ekmeği	3000 mg/kg (propiyonik asit cinsinden)
E 281 Sodyum propiyonat <sup>(2)</sup>	Enerjisi azaltılmış ekmek	2000 mg/kg (propiyonik asit cinsinden)
E 282 Kalsiyum propiyonat <sup>(2)</sup>	Kısmen fırınlanmış, ambalajlı ekmek	

E 283 Potasyum propiyonat <sup>(2)</sup>	Su aktivitesi 0.65'den fazla olan ön ambalajlı hafif fırıncılık ürünleri (unlu şekerlemeler dahil)	
	Ön ambalajlanmış küçük ekmekler ve <i>pitta</i>	
	<i>Christmas pudding</i> /yılbaşı keki	1000 mg/kg
	Ön ambalajlanmış ekmek	(propiyonik asit cinsinden)
	<i>Ön ambalajlanmış polsebrod, boller ve dansk flutes</i>	2000 mg/kg
		(propiyonik asit cinsinden)
	Peynir ve peynir analogları	QS
		(sadece yüzey uygulamaları)
E 1105 Lizozim	Olgunlaştırılmış peynir	QS
	Şarap	500 mg/L

<sup>(1)</sup> Bu madde bazı peynir çeşitlerinde fermantasyon işlemi sonucunda doğal olarak bulunabilir.

<sup>(2)</sup> Propiyonik asit ve tuzları, İyi Üretim Uygulamalarına/GMP takiben gerçekleşen fermantasyon işlemi gereği bazı fermente ürünlerde bulunabilir.

**ÇİZELGE – 2**

<b><u>Gıda Katkı Maddesinin E Kodu ve Adı</u></b>	<b><u>Gıda Maddesi</u></b>	<b><u>Üretim Esnasında Katılabilecek En Yüksek Değer (NaNO<sub>2</sub> cinsinden)</u></b>	<b><u>Maksimum Kalıntı Miktarı (NaNO<sub>2</sub> cinsinden)</u></b>
E 249 Potasyum nitrit <sup>(a)</sup>	Et ürünleri	150 mg/kg	
	Sterilize et ürünleri (Fo > 3,00) <sup>(b)</sup>	100 mg/kg	
E 250 Sodyum nitrit <sup>(a)</sup>	Daldırarak kürlenmiş AB'nin geleneksel et ürünleri (1) - <i>Wiltshire bacon</i> /domuz pastırması (1.1) - <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados)</i> - <i>Toucinho fumado</i> (1.2); ve benzeri ürünler		175 mg/kg
	- <i>Wiltshire ham</i> /domuz jambon (1.1); ve benzeri ürünler		100 mg/kg
	- <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); ve benzeri ürünler - Kürlenmiş <i>tongue/dil</i> (1.3)		50 mg/kg
	Kurutularak kürlenmiş AB'nin geleneksel et ürünleri (2) - Kuru kürlenmiş <i>bacon</i> /domuz pastırması ve benzeri ürünler (2.1)		175 mg/kg
	- Kuru kürlenmiş <i>ham</i> /domuz jambon (2.1) - <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2) - <i>Presunto, presunto da pá and paio do lombo</i> (2.3); ve benzeri ürünler		100 mg/kg
	- <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> (2.5); ve benzeri ürünler		50 mg/kg
	AB'nin diğer geleneksel kürlenmiş et ürünleri (3) - <i>Vysočina</i> - <i>Selský salám</i> - <i>Turistický trvanlivý salám</i> - <i>Poličan</i> - <i>Herkules</i> - <i>Lovecký salám</i> - <i>Dunajská klobása</i> - <i>Paprikáš</i> (3.5); ve benzeri ürünler	180 mg/kg	
	<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); ve benzeri ürünler <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		50 mg/kg
E 251 Potasyum nitrat <sup>(c)</sup>	Isıl işlem görmemiş et ürünleri	150 mg/kg	

E 252 Sodyum nitrat <sup>(c)</sup>	Daldırarak kürlenmiş AB'nin geleneksel et ürünleri (1) - <i>Kylmäsavustettu poronliha/ Kallrökt renkött</i> (1.4);	300 mg/kg	
	- <i>Wiltshire bacon and Wiltshire ham</i> /domuz jambon (1.1); - <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados)</i> , - <i>Toucinho fumado</i> (1.2); - <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); ve benzeri ürünler		250 mg/kg
	<i>Bacon</i> /Domuz pastırması, <i>Filet de bacon</i> (1.5); ve benzeri ürünler		250 mg/kg (E 249 veya E 250 eklemeyen)
	- Kürlenmiş <i>tongue/dil</i> (1.3)		10 mg/kg
	Kurutularak kürlenmiş AB'nin geleneksel et ürünleri (2) - Kuru kürlenmiş <i>bacon</i> /domuz pastırması ve kuru kürlenmiş <i>ham</i> /domuz jambon (2.1) - <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); - <i>Presunto, presunto da pá and paio do lombo</i> (2.3); - <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> (2.5); ve benzeri ürünler		250 mg/kg
	<i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> (2.4)		250 mg/kg (E 249 veya E 250 eklemeyen)
	AB'nin diğer geleneksel kürlenmiş et ürünleri (3) <i>Rohwürste (Salami and Kantwurst)</i> (3.3);	300 mg/kg (E 249 veya E 250 eklemeyen)	
	<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); ve benzeri ürünler		
	- <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); - <i>Saucissons secs</i> (3.6); ve benzeri ürünler	250 mg/kg (E 249 veya E 250 eklemeyen)	250 mg/kg
	<i>Jellied veal and brisket</i> (3.2);		10 mg/kg
	- Sert, yarı sert ve yarı yumuşak peynirler - Süt bazlı peynir analogları	150 mg/kg (süte veya peynir altı suyu uzaklaştırılarak yerine eklenen suya)	
	Ringa ve çaça balığı turşusu	500 mg/kg	

(a) Nitrit, "gıdada kullanım içindir" ifadesi ile etiketlenerek, sadece tuz veya tuz ikamesi ile karıştırılarak karışım halinde satışa sunulabilir.

(b) Fo değeri 3; 121°C'de 3 dakika ısıtmaya eşittir. (Her 1000 kutudaki bir milyar bakteri sporu yükünün bir spora azaltılması)

(c) Düşük asitli ortamlarda, nitritin doğal olarak nitrata dönüşmesi nedeniyle ısı işlem uygulanmış bazı et ürünlerinde nitrat bulunabilir.

1. Et ürünleri nitrit ve/veya nitrat, tuz ve diğer bileşenleri içeren kür çözeltisine daldırılır. Et ürünlerine tütsüleme gibi ileri işlemler de yapılabilir.

1.1 Et ürünlerine kür çözeltisi enjekte edilir bunu takiben 3 ile 10 gün arasında küre daldırılır. Daldırılan tuz çözeltisi (salamura) mikrobiyolojik starter kültürü içermelidir.

- 1.2 Daldırma ile kürlenme 3 – 5 gün arasında olmalıdır. Ürün ısıtma işlemi görmemiş ve yüksek su aktivitesine sahip olmalıdır.
- 1.3 Daldırma ile kürlenme en az 4 gün olmalı ve ön pişirme yapılmalıdır.
- 1.4 Daldırma ile kürlenmeden sonra ete kür çözeltisi enjekte edilmelidir. Kürlenme zamanı 14 – 21 gün arasında olmalı ve akabinde 4 – 5 hafta soğuk tütüleme ile olgunlaştırma yapılmalıdır.
- 1.5 Daldırma ile kürlenme 4 – 5 gün için 5 – 7 °C’de, olgunlaştırma 24 – 40 saat arasında 22 °C’de, muhtemel tütüleme 24 saatte 20 – 25 °C’de ve depolama 3 – 6 hafta arasında 12 – 14 °C’de olmalıdır.
- 1.6 Etin şekli ve ağırlığına bağlı olan kürlenme zamanı yaklaşık 2 gün/kg olup devamında stabilizasyon/olgunlaştırma yapılmalıdır.
2. Kuru kürlenme işlemi stabilizasyon/olgunlaştırma periyodu ile devam eden nitrit ve/veya nitrat, tuz ve diğer bileşenleri içeren kür karışımının et yüzeyine kuru olarak uygulanmasını da içerir. Et ürünleri tütüleme gibi ileri işlemlere maruz kalabilir.
  - 2.1 Olgunlaşma ile devam eden kuru kürlenme en az 4 gün olmalıdır.
  - 2.2 Kuru kürlenme işleminde stabilizasyon periyodu en az 10 gün olmalı ve olgunlaştırma periyodu 45 günden fazla olmalıdır.
  - 2.3 Kuru kürlenme 10 – 15 gün, bunu takiben 30 – 45 stabilizasyon periyodu ve en az 2 aylık olgunlaşma periyodu uygulanır.
  - 2.4 Kuru kürlenme zamanı 3 gün + 1 gün/kg ve bunu takiben 1 haftalık tuzlama sonrası periyodu ve 45 gün – 18 ay olgunlaştırma periyodu uygulanır.
  - 2.5 Et parçalarının şekil ve ağırlığına bağlı olan kürlenme zamanı yaklaşık 10 – 14 gün olup bunu takiben stabilizasyon/olgunlaştırma uygulanır.
3. Daldırma ve kuru kürlenme işlemleri birlikte uygulanıldığında veya bileşik gıda nitrit ve/veya nitrat içerdiğinde veya kürlenme çözeltisi pişirme öncesi ürüne enjekte edildiğinde. Ürüne tütüleme gibi ileri işlemler uygulanabilir.
  - 3.1 Kuru kürlenme ve daldırarak kürlenme birlikte kullanıldığında (kürlenme çözeltisinin enjekte edilmediğinde). Et parçacıklarının ağırlığı ve şekline göre değişen kürlenme zamanı yaklaşık 14 – 35 gün olup bunu stabilizasyon/olgunlaşma takip eder.
  - 3.2 Kürlenme çözeltisinin enjeksiyonundan sonra en az 2 gün sonra 3 saat kadar süren kaynama yoluyla pişirme yapılır.
  - 3.3 Ürünün en az 4 haftalık olgunlaşma periyodu vardır ve su/protein oranı 1,7’den azdır.
  - 3.4 Olgunlaşma periyodu en az 30 gündür.
  - 3.5 Kurutulmuş ürün 70 °C’de pişirilir ve bunu 8 – 12 gün kurutma ve tütüleme işlemi takip eder. Fermente ürün 3 aşamadan oluşan ve 14 – 30 gün arasında değişen fermantasyon işlemine tabii tutulur ve devamında tütüleme işlemi yapılır.
  - 3.6 Nitrit ilave edilmeyen çiğ fermente kurutulmuş sosis/sausage. Ürün 18 – 22 °C’de veya daha az sıcaklıklarda (10 – 12 °C) fermantasyona tabii tutulur ve en az 3 haftalık olgunlaşma periyodu sağlanır. Ürünün nem/protein oranı 1,7’den azdır.

**BÖLÜM – D**  
**Diğer Antioksidanlar**  
**(Değişik:RG-31/12/2008-27097 4. Mükerrer)**

<b><u>Gıda Katkı Maddesinin E Kodu ve Adı</u></b>	<b><u>Gıda Maddesi</u></b>	<b><u>En Yüksek Değer (mg/kg)</u></b>
E 310 Propil gallat	Isıl işlem görmüş gıdaların endüstriyel üretiminde kullanılan katı ve sıvı yağlar Katı ve sıvı kızartma yağları (karma prina yağı hariç) Domuz yağı, balık yağı, sığır, kanatlı hayvanlar ve koyun yağı	200 <sup>(1)</sup> (gallatlar, TBHQ ve BHA, tek başına veya birlikte) (yağ üzerinden)
E 311 Oktil gallat		100 <sup>(1)</sup> (BHT) (yağ üzerinden)
E 312 Dodesil gallat		
E 319 Tersinir bütül hidrokinon (TBHQ)	Hazır kek karışımları Tahıl bazlı çerezler	200 (gallatlar, TBHQ ve BHA, tek başına veya birlikte) (yağ üzerinden)
E 320 Bütillendirilmiş hidroksianisol (BHA)	Otomatik satış makineleri için süttozu Toz çorba ve et/tavuk/balık suları Soslar	
E 321 Bütillendirilmiş hidroksitoluen (BHT)	Kurutulmuş et İşlenmiş sert kabuklu meyveler Ön pişirme yapılmış tahıllar	
	Çeşni verici maddeler	
	Kurutulmuş patates	
	Sakız	
	Gıda takviyeleri	
	Esansiyel yağlar	1000 (gallatlar, TBHQ ve BHA, tek başına veya birlikte)
	Esansiyel yağlar haricindeki aromalar	100 <sup>(1)</sup> (gallatlar, tek başına veya birlikte) 200 <sup>(1)</sup> (TBHQ ve BHA, tek başına veya birlikte)
E 315 Eritorbik asit	Kürlenmiş et ürünleri ve korunmuş et ürünleri Korunmuş ve yarı korunmuş balık ürünleri Dondurulmuş ve derin dondurulmuş kırmızı derili balık	500 (eritorbik asit cinsinden)
E 316 Sodyum eritorbat		1500 (eritorbik asit cinsinden)
E 586 4-heksilresorsinol	Taze, dondurulmuş ve derin dondurulmuş kabuklu su ürünleri	2 mg/kg (kabuklu su ürünü etinde)

<sup>(1)</sup> Gallatlar, TBHQ, BHA ve BHT birlikte kullanıldıklarında her birinin miktarı oransal olarak azaltılmalıdır.





EK – 4

**İzin Verilen Diğer Gıda Katkı Maddeleri**

(Üretici talimatlarına göre hazırlanan ve/veya doğrudan tüketime sunulan gıdalar için en yüksek kullanım değerleri)

<b>Gıda Katkı Maddesinin E Kodu ve Adı</b>	<b>Gıda Maddesi</b>	<b>En Yüksek Değer</b>	<b>Açıklama</b>
E 297 Fumarik asit	Şarap	3 g/L	
	Hafif fırıncılık ürünleri için dolgu ve kaplama maddeleri	2,5 g/kg	
	Şeker bazlı şekerlemeler	1 g/kg	
	Jelimsi tatlılar	4 g/kg	
	Meyve aromalı tatlılar		
	Toz halindeki tatlı karışımları		
	Meyve bazlı içecek tozları	1 g/L	
	Aromalı çay preparatları ve bitki infüzyonları üretimi için çözünebilir ürünler	1 g/kg	
	Sakız	2 g/kg	
E 338 Fosforik asit  E 339 Sodyum fosfatlar (i) Monosodyum fosfat (ii) Disodyum fosfat (iii) Trisodyum fosfat  E 340 Potasyum fosfatlar (i) Monopotasyum fosfat (ii) Dipotasyum fosfat (iii) Tripotasyum fosfat  E 341 Kalsiyum fosfatlar (i) Monokalsiyum fosfat (ii) Dikalsiyum fosfat (iii) Trikalsiyum fosfat  E 343 Magnezyum fosfatlar (i) Mono magnezyum fosfat (ii) Dimagnezyum fosfat  E 450 Difosfatlar (i) Disodyum difosfat (ii) Trisodyum difosfat (iii) Tetrasodyum difosfat (v) Tetrapotasyum difosfat (vi) Dikalsiyum difosfat	Aşağıdaki uygulamalarda E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E450, E 451, E 452 tek başına veya birlikte kullanımlarındaki en yüksek değerleri (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> cinsinden)		
	Alkolsüz içecekler	700 mg/L	
	Sterilize ve UHT süt	1 g/L	
	Meyve şekerlemeleri	800 mg/kg	
	Meyve preparatları	800 mg/kg	
	% 28 den az kuru madde içeren kısmen koyulaştırılmış süt	1 g/kg	
	% 28 den çok kuru madde içeren kısmen koyulaştırılmış süt	1,5 g/kg	
	Süttozu	2,5 g/kg	
	Pastörize, sterilize ve UHT kremalar	5 g/kg	
	Çırpılmış krema ve bitkisel yağ analogları	5 g/kg	
	Olgunlaştırılmamış peynir ( <i>Mozzarella</i> hariç)	2 g/kg	
	İşlenmiş peynir ve işlenmiş peynir analogları	20 g/kg	
	Et ürünleri	5 g/kg	
	Sporcu içecekleri	0,5 g/L	
	Gıda takviyeleri	QS	
	Tuz ve tuz yerine geçen maddeler	10 g/kg	
	Bitkisel protein içecekleri	20 g/L	
	İçecek ağartıcıları	30 g/kg	
	Otomatik satış makineleri için hazırlanmış içecek ağartıcıları	50 g/kg	
	Yenilebilir buzlar ve dondurma	1 g/kg	
	Tatlılar	3 g/kg	
	Toz halindeki tatlı karışımları	7 g/kg	
	Hafif fırıncılık ürünleri	20 g/kg	
	Un	2,5 g/kg	
	Un ve kabartıcı karışımı	20 g/kg	
	Soda ekmeği	20 g/kg	
	Sıvı yumurta (beyaz, sarı veya tüm)	10 g/kg	
	Soslar	5 g/kg	
	Çorbalar ve et/tavuk/balık suları	3 g/kg	

(vii) Kalsiyum dihidrojen difosfat	Çözünebilir çay ve çözünebilir bitki infüzyonları	2 g/kg		
	Sakız	QS		
E 451 Trifosfatlar	Kuru toz gıdalar	10 g/kg		
	Çikolata ve malt içeren süt bazlı içecekler	2 g/L		
(i) Pentasodyum trifosfat	Alkollü içkiler (bira ve şarap hariç)	1 g/L		
(ii) Pentapotasyum trifosfat	Kahvaltılık tahıllar	5 g/kg		
E 452 Polifosfatlar	Çerezler	5 g/kg		
	Surimi	1 g/kg		
(i) Sodyum polifosfat	Balık ve kabuklu su ürünü ezmeleri	5 g/kg		
(ii) Potasyum polifosfat	Süsleme ve kaplama maddeleri (krep şurupları, milkşeyk ve dondurma için aromalandırılmış şuruplar ve benzeri ürünler)	3 g/kg		
(iii) Sodyum kalsiyum polifosfat	Özel beslenme amaçlı formüller	5 g/kg		
(iv) Kalsiyum polifosfat	Et ve sebze ürünleri için parlaticılar	4 g/kg		
	Şeker bazlı şekerlemeler	5 g/kg		
	Pudra şekeri	10 g/kg		
	Şehriye, erişte ve benzeri ürünler	2 g/kg		
	Sütlü, yumurtalı vb. hamurlar	12 g/kg		
	Dondurulmuş ve derin dondurulmuş işlenmemiş balık filetosu	5 g/kg		
	İşlenmiş ve işlenmemiş yumuşakçalar, dondurulmuş ve derin dondurulmuş kabuklu su ürünleri	5 g/kg		
	İşlenmiş patates ürünleri (dondurulmuş, derin dondurulmuş, soğutulmuş ve kurutulmuş ürünler dahil) ve ön kızartma işlemi yapılarak dondurulmuş ve derin dondurulmuş patates	5 g/kg		
	Tereyağı hariç sürülebilir yağlar	5 g/kg		
	Ekşitilmiş tereyağı	2 g/kg		
	Kabuklu su ürünleri konservesi	1 g/kg		
	Teneke ambalajlı fırıncılık ürünlerinin kaplamalarında kullanılan su bazlı emülsiyon spreyler	30 g/kg		
	Otomatik makineler için kahve bazlı içecekler	2 g/L		
	Aromalar	40 g/kg		
	E 468 Çapraz bağlı sodyum karboksi metil selüloz	Katı formdaki gıda takviyeleri	30 g/kg	
	E 353 Metatartarik asit	Şarap	100 mg/L	
E 355 Adipik asit E 356 Sodyum adipat E 357 Potasyum adipat	Hafif fırıncılık ürünleri için dolgu maddeleri ile süsleme ve kaplama maddeleri	2 g/kg	Adipik asit cinsinden	
	Toz halindeki tatlı karışımları	1 g/kg		
	Jelimsi tatlılar	6 g/kg		
	Meyve aromalı tatlılar	1 g/kg		
	İçecek tozu	10 g/L		
E 363 Süksinik asit	Tatlılar	6 g/kg		
	Çorbalar ve et/tavuk/balık suları	5 g/kg		
	İçecek tozu	3 g/L		
E 385 Kalsiyum disodyum etilen diamin tetra-asetat (Kalsiyum disodyum EDTA)	Emülsifiye edilmiş soslar	75 mg/kg		
	Baklagil, mantar ve enginar konservesi	250 mg/kg		
	Kabuklu su ürünleri ve yumuşakça konserveleri	75 mg/kg		
	Balık konservesi	75 mg/kg		
	Sürülebilir yağlar (yağ içeriği % 41 veya az olanlar)	100 mg/kg		

	Dondurulmuş ve derin dondurulmuş kabuklular	75 mg/kg	
	<i>Libamáj, egészbén és tömbben</i>	250 mg/kg	
E 405 Propan-1,2-diol aljinat	Yağ emülsiyonları	3 g/kg	
	Hafif fırıncılık ürünleri	2 g/kg	
	Hafif fırıncılık ürünleri ve tatlılar için dolgu maddeleri ile süsleme ve kaplama maddeleri	5 g/kg	
	Şeker bazlı şekerlemeler	1,5 g/kg	
	Su buz	3 g/kg	
	Tahıl ve patates bazlı çerezler	3 g/kg	
	Soslar	8 g/kg	
	Bira	100 mg/L	
	Sakız	5 g/kg	
	Meyve ve sebze preparatları	5 g/kg	
	Alkolsüz içecekler	300 mg/L	
	Emülsifiye edilmiş likörler	10 g/L	
	Özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar ile kilo kontrol amaçlı, günlük toplam diyet veya bir öğünün yerine geçen gıdalar	1,2 g/kg	
	Gıda takviyeleri	1 g/kg	
	Elma şarabı ( <i>cider bouche</i> hariç)	100 mg/L	
E 416 Karaya gam	Tahıl ve patates bazlı çerezler	5 g/kg	
	Sert kabuklu meyve kaplamaları	10 g/kg	
	Hafif fırıncılık ürünleri için dolgu maddeleri ile süsleme ve kaplama maddeleri	5 g/kg	
	Tatlılar	6 g/kg	
	Emülsifiye edilmiş soslar	10 g/kg	
	Yumurta bazlı likörler	10 g/L	
	Gıda takviyeleri	QS	
	Sakız	5 g/kg	
	Aromalar	50 g/kg	
E 420 Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Sorbitol şurubu E 421 Mannitol E 953 İzomalt E 965 Maltitol (i) Maltitol (ii) Maltitol şurup E 966 Laktitol E 967 Ksilitol  E 968 Eritritol	Tüm gıda maddeleri (5 inci maddenin (d) bendinde yer alan gıda maddeleri hariç)		Tatlandırma amacı dışında
	Dondurulmuş ve derin dondurulmuş işlenmemiş balık, kabuklular, yumuşakçalar ve kafadan bacaklılar	QS	
	Likörler		
E 432 Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbata 20) E 433 Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbata 80) E 434 Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbata 40) E 435 Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbata 60) E 436 Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbata 65)	Hafif fırıncılık ürünleri	3 g/kg	Tek başına veya birlikte
	Fırıncılık ve pastacılık ürünleri için yağ emülsiyonları	10 g/kg	
	Süt ve krema analogları	5 g/kg	
	Yenilebilir buzlar ve dondurma	1 g/kg	
	Tatlılar	3 g/kg	
	Şeker bazlı şekerlemeler	1 g/kg	
	Emülsifiye edilmiş soslar	5 g/kg	
	Çorbalar	1 g/kg	
	Sakız	5 g/kg	
	Gıda takviyeleri	QS	
	Özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar ile kilo kontrolü amaçlı, günlük toplam diyet veya bir öğünün yerine geçen gıdalar	1 g/kg	

	Baharat oleoresini kaynaklı aromalar ve sıvı tütsü aromaları hariç olmak üzere aromalar <sup>(1)</sup>	10 g/kg		
	Sıvı tütsü aromaları ve baharat oleoresin kaynaklı aromaları içeren gıda maddeleri	1 g/kg		
E 442 Amonyum fosfatidler	Dolgu maddeleri de dahil olmak üzere "TGK – Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği" ve "TGK – Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği"nde yer alan ürünler	10 g/kg		
	Kakao ve çikolata bazlı şekerlemeler	10 g/kg		
E 444 Sukroz asetat izobütirat	Alkolsüz bulanık içecekler	300 mg/L		
	Hacmen alkol miktarı %15'den az olan aromalı bulanık distile alkollü içkiler			
E 445 Ağaç reçinesinin gliserol esterleri	Alkolsüz bulanık içecekler	100 mg /L		
	Turuncgillerin yüzey uygulamalarında	50 mg/kg		
	Distile alkollü bulanık içkiler	100 mg/L		
	Hacmen alkol miktarı %15'den az olan distile alkollü bulanık içkiler	100 mg/L		
E 473 Yağ asitlerinin sukroz esterleri E 474 Sukrogliseridler	Islı işlem görmüş et ürünleri	5 g/kg	Yağ üzerinden	
	Konserve sıvı kahve	1 g/L		
	Fırıncılık ve pastacılık ürünleri için yağ emülsiyonları	10 g/kg		
	Hafif fırıncılık ürünleri	10 g/kg		
	İçecek ağartıcıları	20 g/kg		
	Yenilebilir buzlar ve dondurma	5 g/kg		
	Şeker bazlı şekerlemeler	5 g/kg		
	Tatlılar	5 g/kg		
	Soslar	10 g/L		
	Çorbalar ve et/tavuk/balık suları	2 g/L		
	Taze meyvelerde yüzey uygulamaları	QS		
	Anasonlu alkolsüz içecekler	5 g/L		
	Alkolsüz hindistan cevizi ve badem içecekleri	5 g/L		
	Alkollü içkiler (şarap ve bira hariç)	5 g/L		
	Sıcak içeceklerin hazırlanmasında kullanılan tozları	10 g/L		
	Süt bazlı içecekler	5 g/L		
	Gıda takviyeleri	QS		
	Özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar ile kilo kontrolü amaçlı, günlük toplam diyet veya bir öğünün yerine geçen gıdalar	5 g/kg		
	Sakız	10 g/kg		Tek başına veya birlikte
	Krema analogları	5 g/kg		
Sterilize krema ve yağı azaltılmış sterilize krema	5 g/kg			
E 475 Yağ asitlerinin poligliserol esterleri	Hafif fırıncılık ürünleri	10 g/kg		
	Emülsifiye edilmiş likörler	5 g/L		
	Yumurta ürünleri	1 g/kg		
	İçecek ağartıcıları	0,5 g/kg		
	Sakız	5 g/kg		
	Yağ emülsiyonları	5 g/kg		
	Süt ve krema analogları	5 g/kg		
	Şeker bazlı şekerlemeler	2 g/kg		
	Tatlılar	2 g/kg		
	Gıda takviyeleri	QS		
	Özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar ile kilo kontrolü amaçlı, günlük toplam diyet veya bir öğünün yerine geçen gıdalar	5 g/kg		

	Granola tipi kahvaltılık tahıllar	10 g/kg	
E 476 Poligliserol polirisinolat	Sürülebilir yağlar (yağ oranı % 41 veya az olanlar)	4 g/kg	
	Sürülebilir ürünler (yağ oranı % 10 dan az olanlar)	4 g/kg	
	Süslemeler	4 g/kg	
	Kakao bazlı şekerlemeler (çikolata dahil)	5 g/kg	
E 477 Yağ asitlerinin propan-1,2-diol esterleri	Hafif fırıncılık ürünleri	5 g/kg	
	Fırıncılık ve pastacılık ürünleri için yağ emülsiyonları	10 g/kg	
	Süt ve krema analogları	5 g/kg	
	İçecek ağartıcıları	1 g/kg	
	Yenilebilir buzlar ve dondurma	3 g/kg	
	Şeker bazlı şekerlemeler	5 g/kg	
	Tatlılar	5 g/kg	
	Krema dışındaki çırpılmış tatlı süsleme ve kaplama maddeleri	30 g/kg	
	Özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar ile kilo kontrolü amaçlı, günlük toplam diyet veya bir öğünün yerine geçen gıdalar	1 g/kg	
E 479 b Yağ asitlerinin mono ve digliseridleri ile reaksiyona girmiş, ısı ile işleme okside edilmiş soya fasulyesi yağı	Kızartma amaçlı yağ emülsiyonları	5 g/kg	
E 481 Sodyum stearyl-2-laktilat  E 482 Kalsiyum stearyl-2-laktilat	Hafif fırıncılık ürünleri	5 g/kg	Tek başına veya birlikte
	Az haşlanmış pirinç	4 g/kg	
	Kahvaltılık tahıllar	5 g/kg	
	Emülsifiye edilmiş likör	8 g/L	
	Hacmen alkol miktarı %15 den az olan distile alkollü içkiler	8 g/L	
	Tahıl bazlı çerezler	2 g/kg	
	Sakız	2 g/kg	
	Yağ emülsiyonları	10 g/kg	
	Tatlılar	5 g/kg	
	Şeker bazlı şekerlemeler	5 g/kg	
	İçecek ağartıcıları	3 g/kg	
	Tahıl ve patates bazlı çerezler	5 g/kg	
	Konserve doğranmış ve kıyılmış et ürünleri	4 g/kg	
	Sıcak içeceklerin hazırlanmasında kullanılan tozlar	2 g/L	
	Özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar ile kilo kontrolü amaçlı, günlük toplam diyet veya bir öğünün yerine geçen gıdalar	2 g/kg	
	Ekmek (EK-2'de belirtilen ekmek hariç)	3 g/kg	
<i>Mostarda di frutta</i>	2 g/kg		
E 483 Stearyl tartarat	Fırıncılık ürünleri (EK-2'de belirtilen ekmek hariç)	4 g/kg	
	Tatlılar	5 g/kg	
E 491 Sorbitan monostearat	Jöle marmelat	25 mg/kg	Sadece E 493
E 492 Sorbitan tristearat	Kakao bazlı şekerlemeler (çikolata dahil)	10 g/kg	Sadece E 492
E 493 Sorbitan monolaurat E 494 Sorbitan monooleat E 495 Sorbitan monopalmitat	Hafif fırıncılık ürünleri	10 g/kg	Tek başına veya birlikte
	Hafif fırıncılık ürünleri için süsleme ve kaplama maddeleri	5 g/kg	
	Yağ emülsiyonları	10 g/kg	
	Süt ve krema analogları	5 g/kg	
	İçecek ağartıcıları	5 g/kg	
	Sıvı çay konsantreleri ve sıvı meyve ve bitki infüzyon konsantreleri	0,5 g/L	

	Yenilebilir buzlar ve dondurma	0,5 g/kg	
	Tatlılar	5 g/kg	
	Şeker bazlı şekerlemeler	5 g/kg	
	Emülsifiye edilmiş soslar	5 g/kg	
	Gıda takviyeleri	QS	
	Ekmek mayası	QS	
	Sakız	5 g/kg	
	Özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar ile kilo kontrolü amaçlı, günlük toplam diyet veya bir öğünün yerine geçen gıdalar	5 g/kg	
	Tahin helvası	5 g/kg	
E 512 Kalay klorür	Kuşkonmaz konservesi	25 mg/kg	Kalay cinsinden
E 520 Alüminyum sülfat	Yumurta akı	30 mg/kg	
E 521 Alüminyum sodyum sülfat	Şekerlendirilmiş, kristalize edilmiş ve parlatılmış meyve ve sebzeler	200 mg/kg	Tek başına veya birlikte Alüminyum cinsinden
E 522 Alüminyum potasyum sülfat			
E 523 Alüminyum amonyum sülfat			
E 535 Sodyum ferrosiyaniür	Tuz ve tuz yerine geçen maddeler	20 mg/kg	Susuz potasyum ferrosiyaniür cinsinden Tek başına veya birlikte
E 536 Potasyum ferrosiyaniür			
E 538 Kalsiyum ferrosiyaniür			
E 551 Silikon dioksit	Aromalar	50 g/kg	
E 541 Sodyum alüminyum fosfat, asidik	Hafif fırıncılık ürünleri (sadece süngerimsi yapıdaki ürünler ve yağlı çörekler)	1 g/kg	Alüminyum cinsinden
E 551 Silikon dioksit <b>(Değişik:RG-31/12/2008-27097 4. Mükerrer)</b>	Kuru toz gıdalar (şekerler dahil)	10 g/kg	
<b>(Değişik:RG-31/12/2008-27097 4. Mükerrer)</b>	Tuz ve tuz yerine geçen maddeler	10 g/kg	
	Gıda takviyeleri	QS	
<b>(Değişik:RG-31/12/2008-27097 4. Mükerrer)</b>	Tablet ve kaplanmış tablet formundaki gıdalar	QS	
	Dilimlenmiş veya rendelenmiş sert, yarı sert ve işlenmiş peynir	10 g/kg	
E 553a (i) Magnezyum silikat	Dilimlenmiş veya rendelenmiş peynir analogları ve işlenmiş peynir analogları	10 g/kg	
		QS	
<b>(Değişik:RG-31/12/2008-27097 4. Mükerrer)</b>	Sakız	(Sadece E 553b)	
E 553b (ii) Magnezyum trisilikat (asbestsiz) <b>(Değişik:RG-31/12/2008-27097 4. Mükerrer)</b>	Pirinç	QS	
	Salam ve sosisler (sadece yüzey uygulamaları)	QS	
	Çeşni verici maddeleri	30 g/kg	
	Çikolata hariç şekerlemeler (sadece yüzey uygulamalar)	QS	

<p>Talk (asbestsiz)</p> <p><b>(Değişik:RG-31/12/2008-27097 4. Mükerrer)</b></p> <p>E 554 Sodyum alüminyum silikat <b>(Değişik:RG-31/12/2008-27097 4. Mükerrer)</b></p> <p>E 555 Potasyum alüminyum silikat <b>(Değişik:RG-31/12/2008-27097 4. Mükerrer)</b></p> <p>E 556 Kalsiyum alüminyum silikat <b>(Değişik:RG-31/12/2008-27097 4. Mükerrer)</b></p> <p>E 559 Alüminyum silikat (Kaolin) <b>(Değişik:RG-31/12/2008-27097 4. Mükerrer)</b></p>	Tava teneke gibi kaplarda kullanılan yüzey yağlama ürünleri	30 g/kg	
<p>E 551 Silikon dioksit</p> <p>E 552 Kalsiyum silikat</p> <p>E 553a (i) Magnezyum silikat</p> <p>E 553b (ii) Magnezyum trisilikat (asbestsiz)</p> <p>Talk (asbestsiz)</p> <p>E 554 Sodyum alüminyum silikat</p> <p>E 555 Potasyum alüminyum silikat</p> <p>E 556 Kalsiyum alüminyum silikat</p> <p>E 559 Alüminyum silikat (Kaolin)</p>	<p>Kuru toz gıdalar (şekerler dahil)</p> <p>Tuz ve tuz yerine geçen maddeler</p> <p>Gıda takviyeleri</p> <p>Tablet ve kaplanmış tablet formundaki gıdalar</p> <p>Dilimlenmiş veya rendelenmiş sert, yarı sert ve işlenmiş peynir</p> <p>Dilimlenmiş veya rendelenmiş peynir analogları ve işlenmiş peynir analogları</p> <p>Sakız</p> <p>Pirinç</p> <p>Salam ve sosisler (sadece yüzey uygulamaları)</p> <p>Çeşni verici maddeleri</p> <p>Çikolata hariç şekerlemeler (sadece yüzey uygulamalar)</p> <p>Tava teneke gibi kaplarda kullanılan yüzey yağlama ürünleri</p>	<p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>QS</p> <p>10 g/kg</p> <p>QS</p> <p>(Sadece E 553b)</p> <p>QS</p> <p>QS</p> <p>30 g/kg</p> <p>QS</p> <p>30 g/kg</p>	
<p>E 579 Ferroglukonat</p> <p>E 585 Ferrolaktat</p>	<p>Oksidasyonla karartılan zeytinler</p>	<p>150 mg/kg</p>	<p>Demir cinsinden</p>
<p>E 620 Glutamik asit</p> <p>E 621 Monosodyum</p>	<p>Tüm gıda maddeleri (5 inci maddenin (d) bendinde yer alanlar hariç)</p>	<p>10 g/kg</p>	<p>Tek başına veya birlikte</p>



glutamat			
E 622 Monopotasyum glutamat			
E 623 Kalsiyum diglutamat	Çeşni verici maddeler	QS	
E 624 Monoamonyum glutamat			
E 625 Magnezyum diglutamat			
E 626 Guanilik asit	Tüm gıda maddeleri (5 inci maddenin (d) bendinde yer alanlar hariç)	500 mg/kg	Tek başına veya birlikte Guanilik asit cinsinden
E 627 Disodyum guanilat			
E 628 Dipotasyum guanilat			
E 629 Kalsiyum guanilat	Çeşni verici maddeler	QS	
E 630 İnosinik asit			
E 631 Disodyum inosinat			
E 632 Dipotasyum inosinat			
E 633 Kalsiyum inosinat			
E 634 Kalsiyum 5'-ribonükleotidler			
E 635 Disodyum 5'-ribonükleotidler			
E 900 Dimetil polisiloksan	TGK – Reçel, Jöle ve Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği"nde tanımlanan reçeller, jöle ve marmelatlar ile düşük kalorililerde dahil olmak üzere benzer sürülebilir meyve ürünleri	10 mg/kg	
	Çorba ve et/tavuk/balık suları	10 mg/kg	
	Kızartma amaçlı katı ve sıvı yağlar	10 mg/kg	
	Şekerleme (çikolata hariç)	10 mg/kg	
	Alkolsüz içecekler	10 mg/L	
	Ananas suyu	10 mg/L	
	Meyve ve sebze konserveleri	10 mg/kg	
	Sakız	100 mg/kg	
	<i>Sød...Saft</i>	10 mg/L	
	Sütlü, yumurtalı hamurlar	10 mg/kg	
	Elma şarabı ( <i>cidre bouché</i> hariç)	10 mg/L	
	Aromalar	10 mg/kg	
E 901 Balmumu (beyaz ve sarı)	Şekerleme (çikolata dahil)	QS	Sadece parlaticı olarak
	Çikolata ile kaplanmış küçük boyutlu hafif fırıncılık ürünleri		
E 902 Kandelila mumu	Çerezler		
	Sert kabuklu meyveler		
E 904 Şellak	Kahve çekirdeği		
	Gıda takviyeleri	QS	

	Taze turunçgiller, kavun, elma, armut, şeftali ve ananas	QS	Sadece yüzey uygulamalarında
E 903 Karnauba mumu	Şekerleme (çikolata dahil)	500 mg/kg	Sadece parlatici olarak
	Sakız	1200 mg/kg	
	Çikolata ile kaplanmış küçük boyutlu hafif fırıncılık ürünleri	200 mg/kg	
	Çerezler		
	Sert kabuklu kuru meyveler		
	Kahve çekirdeği		
	Gıda takviyeleri		
Taze turunçgiller, kavun, elma, armut, şeftali ve ananas	200 mg/kg	Sadece yüzey uygulamalarında	
E 905 Mikrokristalin mum	Çikolata hariç şekerlemeler	QS	Sadece yüzey uygulamalarında
	Sakız		
	Kavun, papaya, mango ve avokado		
E 912 Montan asit esterleri	Taze turunçgil meyveleri	QS	Sadece yüzey uygulamalarında
E 914 Oksitlenmiş polietilen mumu	Taze kavun, mango, papaya, avokado ve ananas		
E 927 b Karbamid	Şeker ilavesiz sakız	30 g/kg	
E 950 Asesülfam-K	Şekerli sakız <sup>(2)</sup>	800 mg/kg	
E 951 Aspartam		2500 mg/kg	
E 957 Taumatin		10 mg/kg	Sadece aroma artırıcı olarak
E 950 Asesülfam-K	Su bazlı alkolsüz içecekler	0,5 mg/L	
E 951 Aspartam	Sütlü ve sütsüz tatlılar	5 mg/kg	Sadece aroma artırıcı olarak
E 957 Taumatin			
E 959 Neohesperidin DC	Şekerli sakız	150 mg/kg	Eğer E 950, E 951, E 957 ve E 959 birlikte kullanılırsa maksimum sınırlar oransal olarak azaltılır
	Sürülebilir yağlar (süt yağı içerenler hariç )	5 mg/kg	
	Et ürünleri	5 mg/kg	Sadece aroma artırıcı olarak
	Meyve jöleleri		
Bitkisel proteinler			
E 999 Kuilaya ekstraktı	Su bazlı alkolsüz içecekler	200 mg/L	Susuz ekstrakt cinsinden
	Elma şarabı ( <i>cidre bouché</i> hariç)		
E 1201 Polivinilpirolidon	Gıda takviyeleri (tablet formunda ve kaplanmış tablet formunda)	QS	
E 1202 Polivinil polipirolidon			
E 1505 Trietil sitrat	Kurutulmuş yumurta akı	QS	
E 1518 Gliseril triasetat (triasetin)	Sakız	QS	
	Tahin helvası	QS	
E 459 Beta-siklodekstrin	Tablet ve kaplanmış tablet formundaki gıdalar	QS	
	Aromalı çaylar ve aromalı hazır toz içeceklerde kullanılan kapsüllenmiş aromalar	500 mg/L	Tüketime hazır ve üretici talimatları doğrultusunda sulandırılan üründe
	Aromalı çerezlerde kullanılan kapsüllenmiş aromalar	1 g/kg	

E 425 Konjak (3) (i) konjak gam (ii) konjak glukomannan	Tüm gıda maddeleri [5 nci maddenin (d) bendinde yer alanlar ile jelatinli şekerlemeler (jelatinli mini şekerlemeler de dahil) hariç]	10 g/kg	Tek başına veya birlikte
E 650 Çinko asetat	Sakız	1000 mg/kg	
E 943a Bütan	Tavalarda için bitkisel yağ spreyi	QS	Sadece profesyonel kullanım için
E 943b İsobütan	Su bazlı emülsiyon spreyleri		
E 944 Propan			
E 907 Hidrojenize poli-1-deken	Şeker bazlı şekerlemeler Kuru meyveler	2 g/kg	Sadece parlatici olarak
E 1505 Trietil sitrat E 1517 Gliseril diasetat (diasetin) E 1518 Gliseril triasetat (triasetin) E 1520 Propan 1,2-diol (propilen glikol)	Aromalar	3 g/kg	Tek başına veya birlikte Kullanıldığında gıda maddelerine tüm bileşenlerden gelen miktar  Tüketime hazır ve üretici talimatları doğrultusunda sulandırılan üründe
E 1520 Propan 1,2-diol (propilen glikol)	Aromalar	1 g/L	Krema likörü hariç içeceklerde tüm bileşenlerinden gelen miktar
E 1519 Benzil alkol	Likör, aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içki, aromatize şarap kokteylinde kullanılan aromalar	100 mg/L	
	Çikolata ve hafif fırıncılık ürünleri de dahil şekerlemelerde kullanılan aromalar	250 mg/kg	Kullanıldığında gıda maddelerine tüm bileşenlerden gelen miktar  Tüketime hazır ve üretici talimatları doğrultusunda sulandırılan üründe
E 426 Soya fasulyesi hemiselülozu	Perakende satışlar için süt bazlı içecekler	5 g/L	
	Gıda takviyeleri	1,5 g/L	
	Emülsifiye soslar	30 g/L	
	Perakende satışlar için ön paketlenmiş hafif fırıncılık ürünleri	10 g/kg	
	Perakende satışlar için ön paketlenmiş yemeye hazır şehriye, erişte benzeri ürünler	10 g/kg	
	Perakende satışlar için ön paketlenmiş yemeye hazır pirinç	10 g/kg	
	Perakende satışlar için ön paketlenmiş işlenmiş patates ve pirinç ürünleri (dondurulmuş, derin dondurulmuş, soğutulmuş ve kurutulmuş (işlenmiş) ürünler dahil)	10 g/kg	
	Kurutulmuş, konsantre, dondurulmuş ve derin dondurulmuş yumurta ürünleri	10 g/kg	

	Jelatinli şekerlemeler (jelatinli mini şekerlemeler hariç)	10 g/kg	
E 1204 Pullulan	Gıda takviyeleri (kapsül veya tablet formunda)	QS	
	Nefes ferahlatıcı filmler		
E 1452 Nişasta alüminyum oktenil suksinat	Gıda takviyelerinde kapsül içindeki (kapsüllenmiş) vitamin preparatları	35 g/kg	Gıda takviyelerinde

<sup>(1)</sup> Baharat oleoresini: Ekstraksiyon çözücüsünün buharlaştırılarak ayrıldığı, baharattan gelen reçineli maddeler ve uçucu yağların karışımından elde edilen ekstraktır.

<sup>(2)</sup> Eğer E 950, E 951, E 957 ve E 959 birlikte kullanılırsa en üst değerler orantısız oransal olarak azaltılır

<sup>(3)</sup> Tüketime sunmak amacıyla tekrar nemlendirilmiş kurutulmuş gıda maddelerinde kullanılamaz.

**EK – 5****Taşıyıcılar ve Taşıyıcı Çözücüler**

- 1- Gıda maddesi olarak kabul edilen maddeler,
- 2- Bu Tebliğin 5 nci maddesinin (b) bendinde yer alan maddeler,
- 3- Sitrik asit ve amonyum hidroksit gibi ana fonksiyonu asit veya asitlik düzenleyici olan maddeler  
bu listeye dahil edilmemiştir.

<b><u>Gıda Katkı Maddesinin E Kodu ve Adı</u></b>	<b><u>Kullanımı Kısıtlı Olanlar</u></b>
E 1520 Propan-1,2-diol (propilen glikol)	Renklendiriciler, emülgatörler, antioksidanlar ve enzimler (gıda maddesinde en çok 1 g/kg olacak şekilde)
E 422 Gliserol E 420 Sorbitol E 421 Mannitol E 953 İzomalt E 965 Maltitol E 966 Laktitol E 967 Ksilitol  E 968 Eritritol	
E 400 – E 404 Aljinik asit ve sodyum, potasyum, kalsiyum ve amonyum tuzları	
E 405 Propan-1,2-diol aljinat E 406 Agar E 407 Karragenan E 410 Locust bean gum / Keçiboynuzu gamı E 412 Guar gamı E 413 Taracanth / Kitre gamı E 414 Akasya gamı / Gum arabik E 415 Ksantan gamı E 440 Pektinler	
E 432 Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20) E 433 Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80) E 434 Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40) E 435 Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60) E 436 Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)	Köpüklenmeyi önleyiciler
E 442 Amonyum fosfatidler	Antioksidanlar
E 460 Selüloz (mikrokristalin veya toz) E 461 Metil selüloz  E 462 Etil selüloz E 463 Hidroksipropil selüloz E 464 Hidroksipropil metil selüloz E 465 Etil metil selüloz E 466 Karboksi metil selüloz	

Sodyum karboksi metil selüloz	
E 322 Lesitinler E 432 – E 436 Polisorbatlar 20, 40, 60, 65 ve 80 E 470b Yağ asitlerinin magnezyum tuzları E 471 Yağ asitlerinin mono ve digliseridleri E 472a Yağ asitlerinin mono ve digliseridlerinin asetik asit esterleri E 472c Yağ asitlerinin mono ve digliseridlerinin sitrik asit esterleri E 472e Yağ asitlerinin mono ve digliseridlerinin mono ve diasetil tartarik asit esterleri E 473 Yağ asitlerinin sukroz esterleri  E 475 Yağ asitlerinin poligliserol esterleri	Renklendiriciler ve yağda çözünen antioksidanlar
E 491 Sorbitan monostearat E 492 Sorbitan tristearat E 493 Sorbitan monolaurat E 494 Sorbitan monooleat E 495 Sorbitan monopalmıtat	Renklendiriciler ve köpüklenmeyi önleyiciler
E 1404 Okside nişasta E 1410 Mononişasta fosfat E 1412 Dinişasta fosfat E 1413 Fosfatlandırılmış dinişasta fosfat E 1414 Asetilendirilmiş dinişasta fosfat E 1420 Asetilendirilmiş nişasta E 1422 Asetilendirilmiş dinişasta adipat E 1440 Hidroksi propil nişasta E 1442 Hidroksipropil dinişasta fosfat E 1450 Nişasta sodyum oktenil suksinat	
E 170 Kalsiyum karbonat E 263 Kalsiyum asetat E 331 Sodyum sitratlar E 332 Potasyum sitratlar E 341 Kalsiyum fosfatlar E 501 Potasyum karbonatlar E 504 Magnezyum karbonatlar E 508 Potasyum klorür E 509 Kalsiyum klorür E 511 Magnezyum klorür E 514 Sodyum sülfat E 515 Potasyum sülfat E 516 Kalsiyum sülfat E 517 Amonyum sülfat	
E 577 Potasyum glukonat E 640 Glisin ve sodyum tuzları E 1505 Trietil sitrat E 1518 Gliseril triasetat (triasetin)	
E 551 Silikon dioksit E 552 Kalsiyum silikat	Emülgatörler ve renklendiriciler en çok % 5  E 171 Titanyum dioksit ve E 172 Demir oksit ve hidroksitlerde (pigmentle ilişkili olarak en çok % 90)
E 553b Talk E 558 Bentonit E 559 Alüminyum silikat (kaolin)	Renklendiriciler en çok % 5
E 901 Balmumu	Renklendiriciler
E 1200 Polidekstroz	
E 1201 Polivinilpirolidon E 1202 Polivinilpolipirolidon	Tatlandırıcılar
E 322 Lesitinler E 432 – E 436 Polisorbatlar	Meyvelerde parlatici olarak

E 470a Yağ asitlerinin sodyum, potasyum ve kalsiyum tuzları E 471 Yağ asitlerinin mono ve digliseridleri E 491 – E 495 Sorbitanlar E 570 Yağ asitleri E 900 Dimetilpolisiloksan	
Polietilenglikol 6000	Tatlandırıcılar
E 425 Konjak  (i) konjak gum  (ii) konjak glukomannan	
E 459 Beta-siklodekstrin	1 g/kg
E 1451 Asetillendirilmiş okside nişasta	
E 468 Çapraz bağlı sodyum karboksi metil sellüloz  Çapraz bağlı sellüloz gamı	Tatlandırıcılar
E 469 Enzimatik hidrolize karboksi metil selüloz	
E 555 Potasyum aliminyum silikat	E 171 Titanyum dioksit ve E 192 Demir oksit ve hidroksitlerde (pigmentle ilişkili olarak en çok % 90 )

## EK-6

### Bebek ve Küçük Çocuk Gıdalarında Kullanımına İzin Verilen Gıda Katkı Maddeleri

#### Açıklamalar:

Bebek formülleri, devam formülleri ve bebek ve küçük çocuk ek gıdaları, kullanılan besin bileşenlerinden dolayı E 414 (akasya gamı, gam arabik) ve E 551 (silikon dioksit) içerebilir. Bu besin bileşenlerinde E 414 miktarı 150 g/kg'dan, E 551 miktarı da 10 g/kg'dan fazla olmamalıdır. Aynı şekilde B12 vitamini taşıyıcısı olarak kullanılan E 421 (mannitol), en az 1 birim B<sub>12</sub> vitamini/1000 birim mannitol içerebilir. Tüketime hazır gıdalarda taşıyıcı olarak E 414 miktarı 10 mg/kg'dan fazla olmamalıdır.

Bebek formülleri, devam formülleri ve bebek ve küçük çocuk ek gıdaları, kullanılan vitamin veya çoklu doymamış yağ asitleri preparatlarından dolayı, E 1450 nişasta sodyum oktenil suksinat içerebilir. Tüketime hazır gıdalarda taşıyıcı olarak E 1450, vitamin preparatları ilave edildiği zaman 100 mg/kg'dan ve çoklu doymamış yağ asitleri preparatları ilave edildiğinde ise 1000 mg/kg'dan fazla olmamalıdır.

Bebek formülleri, devam formülleri ve bebek ve küçük çocuk ek gıdaları, çoklu doymamış yağ asitleri içeren besin bileşenlerinin kaplamalarında QS seviyesinde kullanılan E 301 (sodyum askorbat) içerebilir. Tüketime hazır ürünlerde E 301 miktarı 75 mg/L'den fazla olmamalıdır.

Belirtilen en yüksek seviyeler; üretici tarafından verilen kullanım talimatına göre hazırlanarak doğrudan tüketime sunulan gıda maddeleri için verilmiştir.

## BÖLÜM 1

### Bebek Mamaları – Bebek Formüllerinde Kullanımına İzin Verilen Gıda Katkı Maddeleri

#### Açıklamalar:

1- Patojen olmayan L(+) laktik asit üreten kültürler, yarı fermente/fermente süt üretiminde kullanılabilir.

2- E 322, E 471, E 472c ve E 473 bir arada kullanılacaksa, her bir maddenin miktarı o gıda için izin verilen en yüksek değeri ve bu maddelerin toplam miktarı ise içlerinde en yüksek düzeyde katılımına izin verilen katkı maddesi miktarını geçemez.

<b>Gıda Katkı Maddesinin E Kodu ve Adı</b>	<b>En Yüksek Değer</b>	<b>Açıklamalar</b>
E 270 Laktik asit (Sadece L(+)) formu	QS	"TGK – Bebek Mamaları-Bebek Formülleri Tebliği" kapsamındaki ürünler
E 330 Sitrik asit		
E 338 Fosforik asit		
E 306 Tokoferolce zengin ekstrakt E 307 Alfa tokoferol E 308 Gama tokoferol E 309 Delta tokoferol	10 mg/L	Tek başına veya birlikte
E 322 Lesitinler	1 g/L	
E 471 Mono ve diglisidler	4 g/L	
E 304 L-askorbil palmitat	10 mg/L	
E 331 Sodyum sitrat	2 g/L	Tek başına veya birlikte ve "TGK – Bebek Mamaları-Bebek Formülleri Tebliği" kapsamındaki ürünler
E 332 Potasyum sitrat		
E 339 Sodyum fosfatlar	1 g/L	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> cinsinden



E 340 Potasyum fosfatlar		Tek başına veya birlikte ve "TGK – Bebek Mamaları-Bebek Formülleri Tebliği" kapsamındaki ürünler
E 412 Guar gam	1 g/L	Kısmi hidrolize protein içeren sıvı ürünler ("TGK – Bebek Mamaları-Bebek Formülleri Tebliği" ile uyumlu)
E 472c Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin sitrik asit esterleri	7,5 g/L	Toz halde satılan
	9 g/L	Sıvı olarak satılan ve kısmi hidrolize protein, peptid veya amino asit içeren ürünler ("TGK – Bebek Mamaları-Bebek Formülleri Tebliği" ile uyumlu)
E 473 Yağ asitlerinin sukroz esterleri	120 mg/L	Hidrolize protein, peptidler veya amino asitler içeren ürünler

## BÖLÜM 2

### Devam Mamaları ve Devam Formüllerinde Kullanımına İzin Verilen Gıda Katkı Maddeleri

#### Açıklamalar:

1- Patojen olmayan L(+) laktik asit üreten kültürler, yarı fermente/fermente süt üretiminde kullanılabilir.

2- E 322, E 471, E 472c ve E 473 bir arada kullanılacaksa, her bir maddenin miktarı o gıda için izin verilen en yüksek değeri ve bu maddelerin toplam miktarı ise içlerinde en yüksek düzeyde katılıma izin verilen katkı maddesi miktarını geçemez.

3- E 407, E 410 ve E 412 bir arada kullanılacaksa, her bir maddenin miktarı o gıda için izin verilen en yüksek değeri ve bu maddelerin toplam miktarı ise içlerinde en yüksek düzeyde katılıma izin verilen katkı maddesi miktarını geçemez.

<b>Gıda Katkı Maddesinin E Kodu ve Adı</b>	<b>En Yüksek Değer</b>	<b>Açıklamalar</b>
E 270 Laktik asit (sadece L(+) formu)	QS	
E 330 Sitrik asit		
E 306 Tokoferolce zengin ekstrakt		
E 307 Alfatokoferol	10 mg/L	Tek başına veya birlikte
E 308 Gamatokoferol		
E 309 Deltatokoferol		
E 338 Fosforik asit		"TGK – Devam Mamaları ve Devam Formülleri Tebliği" kapsamındaki ürünler
E 440 Pektinler	5 g/L	Sadece asitlendirilmiş devam mamaları ve devam formülleri
E 322 Lesitinler	1 g/L	
E 471 Mono ve digliseridler	4 g/L	
E 407 Karragenan	0,3 g/L	
E 410 Keçiyoynuzu gamı	1 g/L	
E 412 Guar gam	1 g/L	
E 304 L-askorbil palmitat	10 mg/L	

E 331 Sodyum sitratlar E 332 Potasyum sitratlar	2 g/L	Tek başına veya birlikte "TGK – Bebek Mamaları-Bebek Formülleri Tebliği" kapsamındaki ürünler
E 339 Sodyum fosfatlar E 340 Potasyum fosfatlar	1 g/L	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> cinsinden Tek başına veya birlikte "TGK – Bebek Mamaları-Bebek Formülleri Tebliği" kapsamındaki ürünler
E 472c Yağ asitlerinin mono ve diglisitlerinin sitrik asit esterleri	7,5 g/L	Toz halde satılan
	9 g/L	Sıvı olarak satılan ve kısmen hidrolize protein, peptid veya amino asit içeren ürünler ("TGK – Devam Mamaları ve Devam Formülleri Tebliği" ile uyumlu)
E 473 Yağ asitlerinin sukroz esterleri	120 mg/L	Hidrolize protein, peptid veya amino asit içeren ürünler

### BÖLÜM 3

#### Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdalarında Kullanımına İzin Verilen Gıda Katkı Maddeleri

<b><u>Gıda Katkı Maddesinin E Kodu ve Adı</u></b>	<b><u>Gıda Maddesi</u></b>	<b><u>En Yüksek Değer</u></b>
E 170 Kalsiyum karbonatlar E 260 Asetik asit E 261 Potasyum asetat E 262 Sodyum asetatlar E 263 Kalsiyum asetat E 270 Laktik asit (sadece L(+) formu) E 296 Malik asit (sadece L(+) formu) E 325 Sodyum laktat (sadece L(+) formu) E 326 Potasyum laktat (sadece L(+) formu) E 327 Kalsiyum laktat (sadece L(+) formu) E 330 Sitrik asit E 331 Sodyum sitratlar E 332 Potasyum sitratlar E 333 Kalsiyum sitratlar E 507 Hidroklorik asit E 524 Sodyum hidroksit E 525 Potasyum hidroksit E 526 Kalsiyum hidroksit	Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları	QS Sadece pH ayarlaması için
E 500 Sodyum karbonatlar E 501 Potasyum karbonatlar E 503 Amonyum karbonatlar	Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları	QS Sadece kabartıcı olarak
E 300 L-askorbik asit E 301 Sodyum L-askorbat E 302 Kalsiyum L-askorbat	Meyve ve sebze bazlı içecekler, meyve ve sebze suları ve tahıl bazlı olmayan ek gıdaları	0,3 g/kg askorbik asit cinsinden Tek başına veya birlikte
	Bisküvi ve gevrek de dahil yağ içeren işlenmiş tahıl bazlı ek gıdalar	0,2 g/kg askorbik asit cinsinden Tek başına veya birlikte
E 304 L-askorbil palmitat E 306 Tokoferolce zengin ekstrakt E 307 Alfa-tokoferol E 308 Gama-tokoferol E 309 Delta-tokoferol	Yağ içeren tahıllar, bisküviler, gevrekler ve tahıl bazlı olmayan ek gıdalar	0,1 g/kg Tek başına veya birlikte
E 338 Fosforik asit	Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları	1 g/kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> cinsinden Sadece pH ayarlayıcı olarak

E 339 Sodyum fosfatlar E 340 Potasyum fosfatlar E 341 Kalsiyum fosfatlar	Tahıllar	1 g/kg Tek başına veya birlikte P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> cinsinden
E 322 Lesitinler	Bisküvi ve gevrekler Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları	10 g/kg
E 471 Yağ asitlerinin mono ve digliseridleri E 472a Yağ asitlerinin mono ve digliseridlerinin asetik asit esterleri E 472b Yağ asitlerinin mono ve digliseridlerinin laktik asit esterleri E 472c Yağ asitlerinin mono ve digliseridlerinin sitrik asit esterleri	Bisküvi ve gevrekler Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları	5 g/kg Tek başına veya birlikte
E 400 Aljinik asit E 401 Sodyum aljinat E 402 Potasyum aljinat E 404 Kalsiyum aljinat	Tatlılar Pudingler	0,5 g/kg Tek başına veya birlikte
E 410 Locust bean gum/keçiboynuzu gamı E 412 Guar gamı E 414 Akasya gam/gam arabik E 415 Ksantan gam E 440 Pektinler	Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Gluten içermeyen tahıl bazlı gıdalar	10 g/kg Tek başına veya birlikte 20 g/kg Tek başına veya birlikte
E 551 Silikon dioksit	Kuru tahıllar	2 g/kg
E 334 Tartarik asit (sadece L(+) formu) E 335 Sodyum tartarat (sadece L(+) formu) E 336 Potasyum tartarat (sadece L(+) formu) E 354 Kalsiyum tartarat (sadece L(+) formu) E 450a Disodyum difosfat E 575 Glukono-delta-lakton	Bisküvi ve gevrekler	5 g/kg kalıntı olarak
E 1404 Okside nişasta E 1410 Mononişasta fosfat E 1412 Dinişasta fosfat E 1413 Fosfatlandırılmış dinişasta fosfat E 1414 Asetillendirilmiş dinişasta fosfat E 1420 Asetillendirilmiş nişasta E 1422 Asetillendirilmiş dinişasta adipat E 1450 Nişasta sodyum oktenil suksinat	Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları	50 g/kg
E 333 Kalsiyum sitratlar <sup>(1)</sup>	Düşük şekerli meyve bazlı ürünler	QS
E 341 Trikalsiyum fosfat <sup>(1)</sup>	Meyve bazlı tatlılar	1 g/kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> cisinden
E 1451 Asetillendirilmiş okside nişasta	Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları	50 g/kg

<sup>(1)</sup> 4 üncü Bölümde yer alan gıdalarda kullanılmaz.

#### BÖLÜM 4

##### "TGK – Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar Tebliği"nde Bebek ve Küçük Çocuklar İçin Tanımlanan Gıdalarda Kullanılmasına İzin Verilen Gıda Katkı Maddeleri

EK – 6, Bölüm 1'den Bölüm 3'e kadar olan tablolar bu bölüm için de geçerlidir.

<b>Gıda Katkı Maddesinin E Kodu ve Adı</b>	<b>En Yüksek Değer</b>	<b>Özel Durumlar</b>
E 401 Sodyum aljinat	1 g/L	Genel olarak tüple besleme ve metabolik rahatsızlıklar için gerekli olan, dördüncü aydan sonra kullanılan ve bileşimleri adapte edilmiş özel gıda maddelerinde
E 405 Propan 1,2 diolaljinat	200 mg/L	İnek sütünü tolere edemeyen veya doğuştan metabolizma problemi olan ve 12 aydan büyük olan küçük çocukların özel diyetlerinde
E 410 Keçi boynuzu gamı / locust bean gum	10 g/L	Gastroözofagal reflüyü azaltmak için doğumdan itibaren kullanılan ürünler
E 412 Guar gam	10 g/L	Hidrolize protein, peptit veya amino asit içeren ve doğumdan itibaren kullanılan sıvı ürünlerde ve "TGK – Bebek Mamaları ve Bebek Formülleri Tebliği" ve "TGK – Devam ve Devam Formülleri Tebliği" EK-5'de belirtilen koşullara uygun
E 415 Ksantan gam	1,2 g/L	Gastro-intestinal sistem bozukluğu olan, protein emilim bozukluğu olan veya doğuştan metabolizma problemi olan hastalar için ve doğumdan itibaren kullanılan amino asit veya peptit bazlı ürünler
E 440 Pektinler	10 g/L	Gastro-intestinal rahatsızlıklar için doğumdan itibaren kullanılan ürünler
E 466 Karboksimetil selüloz	10 g/L veya kg	Metabolik rahatsızlıkların diyet yönetimi için olan ve doğumdan itibaren kullanılan ürünler
E 471 Yağ asitlerinin mono ve digliseridleri	5 g/L	Doğumdan itibaren özel diyetlerde kullanılan, özellikle protein eksikliği olanlarda

E 472c Yağ asitlerinin mono ve digliseridlerinin sitrik asit esterleri	7,5 g/L (toz olarak satılanlar)	Doğumdan itibaren kullanılan ürünler
	9 g/L (sıvı olarak satılanlar)	
E 473 Yağ asitlerini sukroz esterleri	120 mg/L	Hidrolize protein, peptid ve amino asit içeren ürünler
E 1450 Nişasta sodyum oktenil suksinat	20 g/L	Bebek mamaları-bebek formülleri ve devam mamaları - devam formüllerinde