

TGK-BAHARAT TEBLİĞİ(Tebliğ No: 2000/16)

(Yayımlandığı R.G. 31.07.2000 – 24126)

1- **Değişiklik :Yayımlandığı R.Gazete:** 30.9.2000–24186

2- **Değişiklik :Yayımlandığı R.Gazete:** 01.09.2002-24863

3- **Değişiklik :Yayımlandığı R.Gazete** 06.02.2009-27133

Amaç

Madde 1-Bu Tebliğin amacı; baharatın tekniğine uygun ve hijyenik olarak üretilmesi,hazırlanması, İşleme,ambalajlama,muhafaza,depolama,taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere ürün özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu Tebliğin hükümleri bütün halde,parçalanmış,öğütülmüş formdaki tüm baharatı kapsar.

Hukuki Dayanak

Madde 3- Bu Tebliğ 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı " Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname" ve 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu Tebliğde geçen;

Baharat;çeşitli bitkilerin tohum,çekirdek,meyve,çiçek,kabuk,kök,yaprak gibi kısımlarının bütün halde ve/veya parçalanması, kurutulması, öğütülmesiyle elde edilen gıdalara renk, tat, koku ve lezzet verici olarak katılan doğal bileşikler veya bunların karışımını,

Baharat karışımı;temizlenmiş,kurutulmuş,ve ayrı ayrı sınıflandırılmış baharattan elde edilen karışımı,

Yabancı madde;baharatın hazırlanmasında kullanılan bitki ve bitki parçaları dışında,kendinden başka her türlü maddeyi,

Kurutma;baharatın hazırlanmasında kullanılan bitki ve bitki parçalarının doğal veya yapay yollarla kurutulması işlemi,

Öğütme;baharatın hazırlanması kullanılan bitki ve bitki parçalarının tekniğine uygun olarak temizlenip,kurutulduktan sonra öğütülmesi işlemi,

Boy özelliği;öğütülmüş baharatın %90'ının geçebileceği elek göz açıklığı değerini,

Bozuk tane; çürümüş, küflenmiş, ezilmiş, topaklanmış, filizlenmiş, kızışmış, nemden bozulmuş, hastalıklı, böcek yenikli taneleri,

Hafif tane;içleri kısmen veya tamamen boş olan karabiber tanelerini,

Siyah tane;dış kabukları tamamiyle soyulmamış koyu renkli karabiber tanelerini veya tamamen boş olan beyaz biber tanelerini,

Şekerlenmiş tane;içinde veya dışında kolayca farkedilebilen,görünüşünü ve tadını olumsuz yönde etkileyen şeker kristalleri oluşmuş kuş üzümü tanelerini,

Az gelişmiş ve cılız tohum;kahve veya kırmızı renkli tohumlar ile kırık,olgunlaşmamış ve buruşuk tohumları,

Kırık yaprak;en çok ¼'ü kopmuş yaprağı,

Çin tarçın kabuğu (Değişiklik 1.9.2002 R.G. tarihli 2002/45 Sayılı)
Cinnamomum cassia (Lauraceae) ağaçların genç sürgünlerinin kurutulmuş kabuklarıdır, kısmen veya tamamen mantar tabakasıyla örtülü ve pürüzlüdür.

Seyhan tarçın kabuğu (Değişiklik 1.9.2002 R.G. tarihli 2002/45 Sayılı)
Cinnamomum ceylanieum' un (Lauraceae) genç dallarının, soyulmuş kabuklarıdır, mantar tabakası yoktur ve yüzeyi pürüzsüzdür.

Lekli yaprak;yüzeyinin 1/5'inden fazlasında çillenme,benek,şerit,adacık ve benzeri görünüşte renk farkları bulunan yaprakları,

Pul kırmızıbiber;Capsicum cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulup,sapları alındıktan sonra yarı öğütülerek pul haline getirilmiş,belirli oranlarda yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılarak su ile tavllanmış halini,

Kırmızıbiber;Capsicum cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulup,sapları alındıktan sonra öğütülmüş halini,

Beyazbiber- Akbiber;Piper nigrum L.türüne giren bitkilerin,olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulmuş ve dış kabukları soyulmuş meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

Karabiber;Piper nigrum L. türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp,tekniğine uygun olarak kurutulmuş olan gri,kahve veya siyah renkli,yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

Karanfil;Eugenia caryophyllata Thunb. Türüne giren bitkilerin açılmamış çiçek tomurcuklarının tekniğine uygun olarak kurutulmuş tane veya öğütülmüş halini,

Ana karanfil;4 adet içe doğru kıvrık,çanak yaprakları ile sarılmış,yumurta şeklinde kahverengi üzümü meyvelerini,

Başsız karanfil;tomurcuk başı kopmuş,sadece sapı kalmış karanfili,

Koker karanfil;yeterli kurutulmama sebebiyle fermantasyona uğramış soluk kahve renkli beyazımtrak,unlu görünüşlü,buruşuk yüzlü karanfilleri,

Anason;Pimpinella anisum L. türüne giren bitkilerin tohumlarını,

Biberiye;Rosmarinus officinalis L. türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarını,

Çam fıstığı;Pinus pinea L. türüne giren bitkilerin tohumlarının kabuğu sıyrılmış ve zarından temizlenmiş,embriyonu da bulunan endosperm kısmını,

Çemenotu- buy;Trigonella foenum-graecum L.türüne giren bitkilerin sarıdan sarımsı kahverengine kadar değişen renklerdeki tekniğine uygun olarak kurutulmuş olgun tohumlarını veya bunların öğütülmüş halini,

Çörekotu;Nigella Sativa L.türüne giren bitkilerin meyveleri içersinde oluşan tohumunu,

Defne yaprağı;Laurus nobilis L.türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağını,

Fesleğen-Reyhan;Ocimum basilicum L.türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını,

Hardal;Brassica nigra L.Koch, Sinapis alba L. ve Brassica juncea L.Czemjajev türlerine giren bitkilerin tohumlarını veya öğütülmüş halini,

Haşhaş;Papaver somniferum L. türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş tohumlarını,

Hindistan Cevizi; Cocos nucifera türüne giren ve tropik bölgelerde yetişen bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin rendelenmiş halini,

Kakule;Elet taria cardamomum L.Maton türüne giren bitkilerin olgunlaşmaya yakın meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş halini veya bu meyvelerden ayrılmış tohumlarını,

Karaman kimyonu-Frenk Kimyonu;Carum carvi L. türüne giren bitkilerin tam olgunlaşmadan toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulmuş,tohumu andıran meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

Kekik;Origanum,Satureja,Thymus,Thymbra ve Majorana cinslerine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak,çiçek ve sürgün uçları karışımını,

Kimyon;Cuminum cyminum L. türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulmuş tohumlarının tane veya öğütülmüş halini,

Kişniş;Coriandrum sativum L. türüne giren bitkilerin küre şeklindeki sarımsı yeşilden açık kahverengine kadar değişen renklerdeki meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş veya bunların öğütülmüş halini,

Kuşüzümü;Vitis Vinifera L. türüne giren çekirdeği oluşmamış veya tam gelişmemiş ufak taneli üzümün yıkanıp,tekniğine uygun olarak kurutulmuş halini,

Küçük hindistancevizi;Myristica fragrans Houttuyn türüne giren bitkilerin olgun meyvelerinin etli dokusu ve sert kabuğu ayrılmış iç kısmını,

Mahlep;Prunus mahaleb L. türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin sert çekirdeği kırılarak çıkarılan içinin tane veya öğütülmüş halini,

Nane;Mentha cinsine giren kültür bitkilerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarının saplarından sıyrılıp ufalanmış halini,

Okaliptus yaprağı;Eucalyptus camaldulensis Dennhardt türünün tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağını,

Rezene;Foeniculum vulgare Mill.var.dulce çeşitine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş tohumlarını veya öğütülmüş halini,

Safran;Crocus sativus L. türüne giren bitkilerin,çiçeklerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş stigmalarının öğütülmüş halini,

Sumak;Rhus coriaria L.türüne giren bitkilerin meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra belirli oranda sofraya tuz katılarak öğütülmüş halini,

Susam (Değişiklik 1.9.2002 R.G. tarihli 2002/45 Sayılı); Sesamum indicum L. türüne giren bitkilerin meyveleri içerisinde oluşan tohumlarının kabukları soyulmuş ve ayıklanmış taneleridir.

Tarçın;Cinnamomum cinsine giren bitkilerin,dalları ve genç sürgünlerinin kabuklarından,mantar ve paranzima dokusunun sıyrılmasından sonra kalan iç kabuğunun tekniğine uygun olarak kurutulmuş öğütülmüş halini,

Tarhun;Artemisia dracunculus L. türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarını,

Yenibahar;Pimenta dioica L. Merrill türüne giren bitkilerin olgunlaşmış,dolgun,4,5-9,5 mm çapında,koyu kahverenkli meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş tane veya öğütülmüş halini,

Zencefil;Zingiber officinale Roscoe türüne giren bitkilerin,20 mm'den daha uzun şekilsiz,parçalar halinde bulunan,kabuğu soyulmuş veya soyulmamış,yıkanıp tekniğine uygun olarak kurutulmuş kök saplarını ve bunların parça veya öğütülmüş halini,

Zerdeçal;Curcuma longa L. türüne giren bitkilerin temizlenip,suda kaynatıldıktan sonra,tekniğine uygun olarak kurutulmuş,koyu sarı renkli birincil veya ikincil parmak ve soğan şeklindeki kök saplarının bütün veya öğütülmüş halini,

İfade eder.

Ürün özellikleri

Madde 5-Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

- a) Baharatın fiziksel ve kimyasal özellikleri EK-1,EK-2,EK-3 ve EK-4'e uygun olmalıdır.
- b) Baharat kendine özgü tat,koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.
- c) Baharatın içerisinde canlı böcekler,gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.
- d) Öğütülmüş baharat,en az %90'ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır.
- e) Baharat karışımları hariç olmak üzere,baharata nişasta ve benzeri dolgu maddeleri katılamaz.
- f) Baharat karışımlarında baharat oranı kütlege %85'ten az olamaz.
- g) Öğütülmüş zerdeçalda kurşun kromat deneyi negatif olmalıdır.
- h) (**Değişiklik 30.09.2000 R.G. tarihli 2000/35 Sayı**)Safranda toplam azot miktarı kuru madde üzerinden kütlege en çok % 3, renklendirme gücü 400 mm'de en az 130 olmalıdır.
 - ı) Tane hardalda tür karışımı kütlege en çok %15 olmalıdır.
 - i) Pul kırmızı biberlerde yemeklik bitkisel sıvı yağ kütlege %8'i, kendinden olan sap ve dal parçaları kütlege %1'i, çekirdek ve parçaları kütlege %40' geçmemelidir.
 - j) Kuşüzümünde, 25 gr'deki tane sayısı 200-500 arasında olmalıdır.
 - k) Küçük hindistancevizinde kalsiyum oksit oranı kuru maddede kütlege en çok % 0,35 olmalıdır.

Katkı maddeleri

Madde 6- Baharatta kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 2. bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

Madde 7- Baharattaki bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4. bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

Madde 8- Baharatta pestisitlerin miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5. bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır

Hijyen

Madde 9- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7. bölümüne ilave olarak;

- Doğal yollarla sağlanan kurutmalarda bitkiler; toprak ile doğrudan temas halinde olmamalıdır ve yerden yüksek platformlarda veya uygun bir materyalden yapılmış döşemelerin üzerinde kurutulmalıdır.

- (**Mülga:06.02.2009tarih ve 27133 sayılı Resmi Gazete**) Baharat, EK-5'te verilen mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme

Madde 10- Baharatın ambalajlanması ve işaretlenmesi Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9. bölümüne ilave olarak;

- Üretim tarihi olarak öğütülmüş baharatta paketleme tarihi, diğerlerinde ürün yılı esas alınır.

Taşıma ve depolama

Madde 11- Baharatın depolanmasında ve taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10. bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz metodları

Madde 12- Baharatın üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 11. bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslararası kabul görmüş metodlarla analiz edilmelidir.

Tescil ve denetim

Madde 13- Bu Tebliğde yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri, tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 14- Bu tebliğe ait hükümlerin uygulanması 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye

Göre Tarım ve Köyşleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

Madde 15- Bu tebliğle;

a) 08.05.1972 tarihli ve 14181 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS1049 Mahlep,

b) 26.05.1982 tarihli ve 17705 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS2290 Karabiber,

c) 13.01.1978 tarihli ve 16168 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS2419 Kırmızı Biber-Öğütülmüş (Toz)

d) 04.04.1978 tarihli ve 16249 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren TS2621 Karanfil

e) 04.04.1978 tarihli ve 16249 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS2622 Kimyon (Dane ve öğütülmüş)

f) 04.04.1978 tarihli ve 16249 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS2623 Zencefil,

g) 04.04.1978 tarihli ve 16249 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS2624 Yenibahar,

h) 04.01.1978 tarihli ve 16159 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS2644 Safran,

ı) 17.10.1988 tarihli ve 19962 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak mecburi uygulamaya konulan TS3706 Kırmızı Biber-Acı, Pul (Yaprak)

Standartları mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 yıl içinde bu tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

Madde 16- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

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

EK-1**TANE BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**

Baharat	Yabancı madde En çok(%m/m)	Rutubet En çok(%)	Toplam Kül k.m. En çok (% m/m)	%10luk HCl de çözünmeyen kül k.m. En çok(% m/m)	Uçucu olmayan eter ekstraktı k.m. En az(% m/m)	Selüloz k.m. En çok(% m/m)	Uçucu yağ k.m. En az (ml/100 g)	Kırık tane En çok(% m/m)	Bozuk tane En çok(% m/m)	Az gelişmiş ve cılız tane En çok(% m/m)	Buruşuk tane-kapsül En çok(% m/m)	Siyah tane En çok(% m/m)	Hafif tane En çok(% m/m)
Anason	3	10					1,5		1				
Beyazbiber-akbiber	0,5	14	2	0,3	6,5	6	1	3				10	
Buy-çemenotu	1	11	5	1,5				5	2				
Çam fıstığı	0,7	8						10	1,5		1		
Çörekotu	1	6	6	1									
Hardal	1	10	6	1,5	28		0,5						
Haşhaş	1,5	11	10	1					0,5				
Kakule (tohum)	2	13	9,5	3			3,5			5			
Kakule (meyve)	5	13	9,5	3			3,5				7		
Karabiber	1	12	8	1	6	18	2			4			10
Karaman kimyonu - Frenk kimyonu	2	12	8	1,5			2,5						
Kimyon	2	10	9	1,5			2						
Kışniş	2	12	7	1,5			0,4	10	2				
Kuşüzümü	0,5	15											
Küçük hindistan cevizi	0,5	10	1,5	0,5			5						
Mahlep	0,25	7	6	1				5	0,5				
Rezene	2	8	11	1			1						

Susam	2	8	5	1					1			
Yenibahar	1	12	5,5	0,5			3					

EK-2

ÖĞÜTÜLMÜŞ BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Baharat	Yabancı madde En çok(% m/m)	Rutubet En çok(%)	Toplam kül k.m. En çok(% m/m)	% 10 luk HCl'de çözünmeyen kül k.m. En çok(% m/m)	Uçucu olmayan eter ekstraktı k.m. En az(% m/m)	Selüloz k.m. En çok(% m/m)	Uçucu yağ k.m. En az (ml/100g) (Değişiklik 1.9.2002 R.G. tarihli 2002/45 Sayılı);	Yemeklik tuz En çok(% m/m)	Boy özelliği elek göz açıklığı mm	Suda çözünen ekstrakt k.m. En az(% m/m)	Kalsiyum oksit (CaO) k.m. En çok(% m/m)
Beyazbiber-akbiber	Bulunmamalı	14	2	0,3	6,5	6	0,7		0,63		
Buy-çemenotu	Bulunmamalı	11	5	1,5					1	30	
Hardal	Bulunmamalı	6	6	1,5	25	6	0,35*		0,63		
Karabiber	Bulunmamalı	12	8	1	6	17,5	1,5		0,63		
Karaman kimyonu - Frenk kimyonu	1	12	8	1,5			1,8		0,56		
Karanfil	Bulunmamalı	10	7	0,5		13	14		0,63		
Kimyon	Bulunmamalı	10	9	1,5			1,7		0,56		
Kırmızıbiber (acı)	Bulunmamalı	11	9	1,5	12	25	0.2		0,56		
Kırmızıbiber (tatlı)	Bulunmamalı	11	8	1	12	25	0.2		0,56		
Kışniş	Bulunmamalı	12	7	1,5			0,2		0,5		
Mahlep	Bulunmamalı	7	6	1							
Pul Kırmızıbiber	0,5	15	17*	1	12		0.2	9			
Rezene	Bulunmamalı		11	1			0,5				
Safran	Bulunmamalı	8	8	1,5					0,2	55	
Sumak	1	13	12	1				6	2		
Tarçın	Bulunmamalı	12		2			1*		0,45		

Yenibahar	Bulunmamalı	12	5,5	0,5	4,5	27,5	2,5		0,56		
Zencefil (ağartılmamış)	Bulunmamalı	12	8	2,3	3**	8*	1,5		0,63	11,4	1,1
Zencefil (ağartılmış)	Bulunmamalı	12	12	2,3	3**	8*	1,5		0,63	11,4	2,5
Zerdeçal	Bulunmamalı	10	9	1,5			1,5		0,5		

Yukarıda yer alan özelliklere ek olarak; ağartılmış veya ağartılmamış zencefillerde; suda çözünen kül k.m'de en az % 1,9; alkolde çözünen ekstrakt k.m'de % 5,1 olmalıdır.

* Sonuçların hesaplanmasında kuru madde esas alınmayacaktır.

** Ağartılmış veya ağartılmamış zencefillerde uçucu olmayan eter ekstraktı değerleri en çok olarak verilmiştir.

EK-3

YAPRAK BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Baharat	Yabancı madde En çok(% m/m)	Rutubet En çok(%)	Toplam kül k.m. En çok(% m/m)	% 10 luk HCl'de çözünmeyen kül k.m. En çok(% m/m)	Selüloz k.m. En çok(% m/m)	Uçucu yağ k.m. En az(ml/100g)	Sap ve dal parçacıkları En çok(% m/m)	Kırık yaprak-parça En çok(%m/m)	Lekeli yaprak En çok (% m/m)	Yaprak boyu (mm)	Suda çözünmeyen kül k.m. (% m/m)
Biberiye	1	10	10	4		1	8				
Defne yaprağı	0,1	8	7	1,5	30	1*		15	10		
Fesleğen-reyhan	2	10	15	1		0,3	10				
Kekik	2	12	14	5		1*	10				
Nane	0,1	10	10			0,7*	5				
Okaliptus yaprağı	0,1	6	7	3	23	1		12		91-300	3
Tarhun	0,1	10	15	1,5		0,3					

Kekikte; sap ve dal parçacıkları kekik tohumunu da kapsamaktadır.

* Sonuçların hesaplanmasında kuru madde esas alınmayacaktır.

EK-4

DİĞER BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Baharat	Yabancı madde En çok(% m/m)	Rutubet En çok(%)	Uçucu yağ k.m. En az (ml/100g)	Suda çözünen ekstrakt k.m. En az (% m/m)	Kırık parça En çok (%m/m)	Bozuk parça En çok(% m/m)	Kabuk kalınlığı En çok (mm)	Kalsiyum oksit (CaO) k.m. En çok(% m/m)	Uçucu olmayan eter ekstraktı k.m. En az (% m/m)	Yağ asidi Laurik asit En çok (% m/m)	Ana karanfil En çok (%)	Başsız karanfil En çok(%)	Koker karanfil En çok (%)
Hindistan cevizi	Bulunmamalı	3							65	3			
Karanfil (bütün)	1	12	17								4	5	3
Safran	1	14		55									
Tarçın (kabuk)	1	12	1*				0,2						
Zencefil (bütün) (ağartılmış)	2	12	1,5					2,5					
Zencefil (bütün) (ağartılmamış)	2	12	1,5					1,1					
Zerdeçal (parmak)	1	12	1,5		3	1							

Zerdeçal (parmak)	1	12	1,5		3	1							
Zerdeçal (soğan)	1	12	1,5			3							

Bu tabloda yer alan baharatın kül ve %10 luk HCl'de çözünmeyen kül değerleri öğütülmüş formları ile aynıdır.

* Sonuçların hesaplanmasında kuru madde esas alınmayacaktır.

EK-5 (Mülga:06.02.2009 tarih ve 27133 sayılı Resmi Gazete)

BAHARAT İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

	n	c	m	M
Salmonella spp.	5	0	25 g'da bulunmamalı	
Staphylococcus aureus(kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$
Bacillus cereus (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^5$
Escherichia coli (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^1$	$1,0 \times 10^2$
E. coli O157:H7	5	0	25 g'da bulunmamalı	
Sülfite indirgeyen Clostridia (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^4$
Maya-küf (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^4$
Mezofilik aerobik bakteri (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^6$

n : Numune sayısı

c : Mikroorganizma sayısı "m" ile "M" arasında bulunabilecek maksimum numune sayısı

m : Tüm numunelerde bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

M : "c" sayıda numunede bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı