

## TGK-TAHİN HELVASI TEBLİĞİ (Tebliğ no: 2008/6 )

**Resmi Gazete Tarihi: 05.03.2008 Resmi Gazete Sayısı: 26807**

### **Amaç**

**MADDE 1** – (1) Bu Tebliğin amacı, tahin helvasının tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

### **Kapsam**

**MADDE 2** – (1) Bu Tebliğ, tahin helvasını kapsar.

### **Dayanak**

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

### **Tanımlar**

**MADDE 4** – (1) Bu Tebliğde geçen;

- Çeşni maddeleri; fındık, antepfıstığı gibi sert kabuklu meyveler, damla sakızı, kakao ve çeşni amaçlı kullanılan diğer uygun gıda maddelerini,
- Çeşnili tahin helvası; Çeşni maddelerinin katılması ile elde edilen tahin helvasını,
- Çöven ekstraktı; Çöven kökünün (*Radix saponariae Albae sive L.*) küçük parçalar haline getirilip, su ile kaynatılmasıyla elde edilen ürünü,
- Modifiye protein; Köpük oluşumu ve ağartma amacıyla tahin helvasına konulan yumurta akı, kazein proteinlerini,
- Sade tahin helvası; Vanilya, vanilin ve ethyl vanilin aroması hariç aroma maddesi ve çeşni maddesi içermeyen tahin helvasını,
- Şeker; 23/8/2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde yer alan ürünleri,
- Tahin helvası; Şeker, içme suyu ve sitrik asit veya tartarik asit ile gerektiğinde yenilebilir glikoz şurubu katıldıktan sonra pişirilerek elde edilen şeker şurubunun ağdalaştırılıp çöven ekstraktı (*Radix saponariae Albae sive L.*) ve/veya modifiye proteinler ile beyazlaştırıldıktan sonra tekniğine uygun olarak tahin ile karıştırılıp yoğrulması ve gerektiğinde çeşni maddeleri ilavesi ile tekniğine uygun olarak hazırlanan katı, homojen ince lifli yapıdaki ürünü,
- Yabancı madde; Tahin helvası üretiminde kullanılan ve katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki, kabuk ve çekirdek dahil her türlü maddeyi, ifade eder.

### **Ürün özellikleri**

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

- Tahin helvası kendine has renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.
- Tahin helvasında yabancı madde bulunmamalıdır.
- Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır.
- Tahin helvasında kullanılan çeşni maddelerinden fındık, fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler bütün veya ayıklanabilecek parçalar halinde katılmalı ve ürünün net kütlesindeki oranı en az % 8 olmalıdır.
- Çeşnili tahin helvalarında kullanılan çeşni maddesi doğal aroması ile birlikte kullanılamaz.
- Tahin helvasının diğer özellikleri EK’ te verilmektedir. Ancak bu maddenin (ç) bendinde belirtilen çeşnili tahin helvalarında ürünün net kütlesindeki çeşni oranı dikkate alınarak kalan kütle üzerinden değerlendirme yapılır.

### **Katkı maddeleri**

**MADDE 6** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere, 22/12/2003 tarihli ve 25324 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği ile 21/09/2006 tarihli ve 26296 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Bu ürünlere renklendirici kullanılmaz.

### **Aroma maddeleri**

**MADDE 7** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere sadece vanilya, vanilin ve ethyl vanilin ile sadece doğal aroma maddeleri aroma maddesi olarak kullanılabilir.

### **Bulaşanlar**

**MADDE 8** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 23/9/2002 tarihli ve 24885 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Buna ek olarak; demir, bakır, kurşun ve arsenik miktarları aşağıdaki şekilde olmalıdır;

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Demir (Fe) (en çok mg/kg)   | 40  |
| Bakır (Cu) (en çok mg/kg)   | 10  |
| Arsenik (As) (en çok mg/kg) | 0.2 |
| Kurşun (Pb) (en çok mg/kg)  | 0.3 |
| Kalay (Sn) (en çok mg/kg)   | 200 |

### **Pestisit kalıntıları**

**MADDE 9** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 11/1/2005 tarihli ve 25697 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

### **Hijyen**

**MADDE 10** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara ve 2/9/2001 tarihli ve 24511 sayılı Resmi Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olarak üretilmelidir.

### **Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme**

**MADDE 11** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama –Etiketleme ve İşaretleme Bölümünde ve 25/08/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde yer alan hükümlerine uygun olmalıdır.

(2) Bu genel kurallara ek olarak aşağıdaki bilgiler de etikette bulunmalıdır:

- Çeşni ilavesiyle üretilen helvalarda ürün adı, çeşni adı ile birlikte belirtilir.
- Aromalı tahin helvalarında ürün adı “..... aromalı tahin helvası” olarak adlandırılır, “..... aromalı” ifadesi ürün adı ile aynı puntolarda yazılmalıdır.
- Sade tahin helvası tahin helvası olarak da adlandırılabilir.

### **Taşıma ve depolama**

**MADDE 12** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Taşıma ve Depolama bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

### **Numune alma ve analiz metodları**

**MADDE 13** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune ulusal ve uluslararası kabul görmüş metotlara göre analiz edilmelidir

### **Tescil ve denetim**

**MADDE 14** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim ve hükümlere uymayan işyerleri hakkında gerekli işlemler 7/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanuna göre Bakanlık tarafından yapılır.

### **Yürürlükten kaldırılan mevzuat**

**MADDE 15** – (1) 22/05/2004 tarih ve 25469 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği (Tebliğ No:2004/23) yürürlükten kaldırılmıştır.

**GEÇİCİ MADDE 1-** (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren altı ay içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

**Yürürlük**

**MADDE 16** – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**Madde 17** – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

**EK****Ürün Özellikleri**

| <b>Bileşenler</b>  | <b>Kütlece</b> |
|--|----------------|
| Susam Yağı (en az %)   | 26             |
| Tahin Miktarı (en az %)  | 52             |
| Protein (en az %)  | 10             |
| Toplam Şeker (sakaroz cinsinden en çok %)                        | 47             |
| Rutubet (en çok %)   | 3              |
| Kül (en çok %)   | 2              |
| Peroksit Sayısı (ekstrakte edilen yağda) (en çok meq/kg)         | 10             |
| Asitlik (ekstrakte edilen yağda oleik asit cinsinden) (en çok %) | 2              |
| Helvada Saponin (en çok %)                                       | 0.1            |