

TEBLİĞ

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan:

TÜRK GIDA KODEKSİ YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2007/54)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı sağlıklı yumurtacı tavuklardan elde edilmiş yumurta ve tekniğine uygun, hijyenik şekilde üretilmiş yumurta ürünlerinin, paketlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, evcil tavuktan (*Gallus gallus var. domesticus*) elde edilen yumurta ve yumurta ürünlerini kapsar. Diğer kanatlı hayvanlara ait yumurta ve yumurta ürünleri ile kuluçkalanmış ve pişmiş yumurtalar bu Tebliğ kapsamında değildir.

Dayanak

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

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

- a) A sınıfı yumurta: *Gallus gallus var. domesticus* cinsi tavuklardan elde edilen ve doğrudan insan tüketimine sunulan kabuklu yumurtayı,
- b) B sınıfı yumurta: *Gallus gallus var. domesticus* cinsi tavuklardan elde edilen, A sınıfı yumurtanın özelliklerini karşılayamayan ve yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun kabuklu yumurtayı,
- c) Çatlak yumurta: Yumurta kabuğunun sert kısmının hasar gördüğü, ancak kabuk altı zarının bütünlüğünün bozulmadığı ve oluşan hasarın çıplak gözle görülebildiği yumurtayı,
- ç) Ekstra taze yumurta: Paketlendiği tarihte hava boşluğu 4 mm veya daha düşük olan, raf ömrü üretim tarihinden itibaren dokuz günü geçmeyen A sınıfı yumurtayı,
- d) İşletme numarası: Tarım ve Köyişleri Bakanlığının bilgisayar destekli veri tabanına kaydedilirken kanatlı işletmelerine Bakanlık il/ilçe müdürlükleri tarafından verilen, iki haneli ülke kodu ve iki haneli il trafik kodunun ardından gelen işletmeye özgü 10 rakamlı bir sayı ile birlikte toplam 14 haneden oluşan numarayı,
- e) Kırık yumurta: Yumurta kabuğunun sert kısmının ve kabuk altı zarının bütünlüğünün bozulduğu yumurtayı,
- f) Kuluçkalık yumurta: Cıvcıv üretimi amacı ile elde edilen yumurtayı,
- g) Kuluçkalanmış yumurta: Kuluçka makinesine konmuş kuluçkalık yumurtayı,
- ğ) Kümes numarası: Tarım ve Köyişleri Bakanlığının bilgisayar destekli veri tabanına kaydedilirken kanatlı işletmelerinde bulunan her bir kümesteki sürülere Bakanlık il/ilçe müdürlükleri tarafından verilen 1, 2, 3, ... gibi sıra numarasını,
- h) Pastörizasyon: Yumurtadaki, *Salmonella* başta olmak üzere patojen mikroorganizmaların vejetatif formlarının tamamını yok etmek amacıyla uygulanan, ürünün üretim teknolojisine uygun yeterli bir sıcaklık-zaman kombinasyonu ile gerçekleştirilen işlemi,
- ı) Temiz yumurta: Kabuk yüzeyinde hiçbir yabancı madde içermeyen yumurtayı,
- i) Yabancı madde: Doğal olarak yumurtanın yapısında yer almayan iç ve dış kaynaklı, organik ve inorganik maddeleri; yumurta içinde bulunabilecek kan lekeleri, kanlı oluşumlar, et benekleri ve embriyonal oluşumları,
- j) Yumurta: *Gallus gallus var. domesticus* cinsi tavuklardan elde edilen ve doğrudan insan tüketimine sunulan veya yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun kabuklu yumurtayı,
- k) Yumurta akı: Yumurta kabuğu ve yumurta sarısı arasında bulunan saydam maddeyi,
- l) Yumurta kabuğu: Yumurta içeriğini dıştan çevreleyen, dıştan içe doğru kütikula, kalsiyum tabakası ve çift katlı kabuk altı zarından oluşan yapıyı,
- m) Yumurta sarısı: Yumurtanın ortasında bulunan, vitelin zarı ile çevrilmiş sarı renkli maddeyi,
- n) Yumurta ürünleri: Kabuğundan ayrılmış tüm yumurta, yumurta sarısı, yumurta akı veya karışımlarından elde edilen, diğer gıda maddeleri ile de kombine edilebilen; tekniğine uygun şekilde üretilmiş, en az %50 oranında yumurta içeren sıvı, konsantre edilmiş, kurutulmuş, dondurulmuş, koagüle edilmiş, kristalize ve benzeri ürünleri, ifade eder.

Hammadde, işlem ve ürün özellikleri

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

- a) Yumurtalar sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olacaktır.
- b) Yumurtalar ve yumurta ürünleri kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
- c) Doğal renk ve kokusunu kaybetmiş, çürümüş, kokuşmuş, yumurtalar ile kuluçka işlemi uygulanmış yumurtalar doğrudan tüketime sunulamaz ve gıda sanayinde de kullanılamaz.
- ç) Yumurta ürünlerinin üretiminde kullanılacak yumurtaların kabukları yapısal gelişimini tam olarak tamamlamış olur ve kırık içermez.
- d) Kırık yumurtalar yumurta ürünlerinin üretimi de dâhil olmak üzere, gıda maddelerinin üretiminde kullanılamaz.
- e) Çatlak yumurtalar üretildikleri çiftlikten ve paketlenme merkezinden doğrudan yumurtaların işlenecekleri işletmeye getirilmesi ve işletmeye alındıktan sonra bekletilmemesi koşuluyla yumurta ürünlerinin üretimi de dâhil olmak üzere gıda maddelerinin üretiminde kullanılabilir.
- f) Yumurtalar, temiz ve kuru olmadıkça kırılmaz.

g) Yumurta kırma işlemi, yumurta ürünlerinin üretimindeki diğer işlemlerden ayrı bir yerde, kontaminasyonu en aza indirecek şekilde yapılır. Çatlak yumurtalar mümkün olduğunca çabuk işlenir.

ğ) Bu Tebliğ kapsamındaki yumurta ürünlerinin yanı sıra diğer kanatlı hayvanlara ait yumurta ürünlerinin de üretildiği işletmelerde, farklı kanatlı türlerine ait yumurtalar birlikte işlenmez. Farklı bir türe ait yumurtaların işlenmesine başlanmadan önce tüm ekipmanlar temizlenir ve dezenfekte edilir.

h) Yumurtaların içeriği santrifüj ile ya da ezilerek alınmamalı, ayrıca boş yumurta kabuklarında kalan yumurta akı kalıntılarının ayrılması için santrifüj kullanılmamalıdır.

ı) Kırılan yumurtalar, mikrobiyolojik riskleri elimine etmek veya kabul edilebilir bir seviyeye indirmek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde işleme tabi tutulur. Yetersiz işlem gören bir parti, eğer yeni bir işlemle insan tüketimi için uygun hale getirilebilecekse, aynı işletmede tekrar işleme alınabilir. İnsan tüketimi için uygun olmadığı tespit edilen ürünler, insan tüketimine sunulamaz ve bunu sağlamak için denatüre edilir.

i) Kuru veya kristalize albümin üretiminde kullanılacak olan yumurta akı, sonradan ısıtılma işlemi tabi tutulacağından önceden ısıtılma işlemi uygulanmasına gerek yoktur.

j) Yumurta içeriği yumurtaların kırılmasından sonra hemen işlenmeyecekse, dondurularak ya da +4 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta muhafaza edilir. +4 °C'de tutulması durumunda, ürüne işlenmeden önceki muhafaza süresi 48 saati aşamaz. Ancak bu şartların yerine getirilmesi, yumurta akındaki şekerin ayrılması işlemi hemen gerçekleştirilecekse, şekeri ayrılan ürünler için zorunlu değildir.

k) Oda sıcaklığında tutulan stabilize edilmemiş ve işlemi devam edecek olan ara ürünler +4°C'yi geçmeyecek şekilde soğutulur. Dondurulacak ürünler ise işleme basamakları tamamlandıktan sonra hemen dondurulur.

l) Modifiye edilmemiş yumurta ürünlerinde, kuru maddedeki 3 OH-butirik asit miktarı 10 mg/kg'ı aşamaz.

m) Yumurta ürünlerinin üretiminde kullanılacak olan hammaddenin kuru maddesindeki laktik asit miktarı 1000 mg/kg'ı aşamaz. Fermente ürünlerde bu değer fermentasyon işleminden önce kaydedilen değer olacaktır.

n) Yumurta ürünlerindeki yumurta kabuğu ve zar kalıntısı ile diğer partiküllerin toplam miktarı 100 mg/kg'ı aşamaz.

o) İşlenmemiş yumurta ürünlerini işlemek veya işlenmiş yumurta ürünlerini daha ileri düzeyde işlemek için kullanılan herhangi bir ısıtılma işlemi yöntemi; işleme tabi tutulan ürünün tamamını belirlenen bir süre içinde belirlenen sıcaklığa yükseltmeli, işlem sırasında ürünün kontamine olmasını önlemelidir.

ö) Yumurta ürünlerinin üretimi sırasında uygulanan ısıtılma işleminin istenen amaca ulaşmasını sağlamak için, sıcaklık, basınç, mikrobiyolojik özellikler gibi temel parametreler düzenli olarak kontrol edilir.

p) Yumurta ürünlerinin üretimi sırasında kullanılan ısıtılma işlemi uluslararası kabul görmüş standartlara uygun olmalıdır.

r) Pastörize yumurta ürünleri alfa amilaz testine negatif reaksiyon vermelidir.

s) Yumurtalar özelliklerine göre A sınıfı ve B sınıfı olmak üzere ikiye ayrılır.

(2) A sınıfı yumurtaların özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) A sınıfı yumurtaların özellikleri Ek-1'e uygun olacaktır.

b) A sınıfı yumurtalar yıkanarak veya başka bir yöntemle temizlenemez ve yağlama işlemine tabi tutulamaz.

c) A sınıfı yumurtalar ağırlıklarına göre sınıflandırılır ve ağırlık sınıfları Ek-2'ye uygun olur.

(3) B sınıfı yumurtalar gıda sanayinde kullanılır.

(4) Ek-1'de yer alan özelliklerini kaybetmiş olan A sınıfı yumurtalar B sınıfına alınabilir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği 21/9/2006 tarihli ve 26296 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği ve 25324 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olacaktır.

Aroma maddeleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan yumurta ürünlerinde kullanılan aroma maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Aroma Maddeleri Bölümü'ne uygun olacaktır.

Bulaşanlar

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

Pestisitler

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı düzeyleri, 11/1/2005 tarihli ve 25697 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olacaktır.

Veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri, 28/4/2002 tarihli ve 24739 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olacaktır.

Hijyen

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni Bölümü ile 2/9/2001 tarihli ve 24511 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olacaktır.

(2) Yumurta ürünlerinin mikrobiyolojik özellikleri Ek-3'e uygun olacaktır.

İşyeri özellikleri

MADDE 12 – (1) Yumurta ürünlerinin üretimi için kurulan, tasarlanan ve donatılan işletmelerde aşağıdaki

işlemler birbirinden ayrı bölümlerde gerçekleştirilir.

- a) Kirlı yumurtaların yıkanması, dezenfekte edilmesi ve kurutulması,
- b) Yumurtaların kırılması, muhteviyatlarının toplanması ve kabuklarının ve zarlarının uzaklaştırılması,
- c) Bu maddenin (a) ve (b) bentlerinde bahsedilenler dışındaki işlemler.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olacaktır. Bu kurallara ek olarak;

a) A sınıfı yumurtalarda işletme ve kümes numarası, kolayca görülebilir, okunaklı ve en az 2 mm yükseklikte olacak şekilde yumurta kabuğu üzerine damgalanır.

b) A sınıfı yumurtaların ağırlık ve özellik sınıfları etikette, ürün adı ile aynı yüzde belirtilir. Özellik sınıfı belirtilirken "A sınıfı" ifadesi veya "A" harfi kullanılır. A sınıfı yumurtaların ağırlık sınıflarını simgeleyen harfler en az 2 mm yükseklikte olmak ve çevresinde en az 12 mm çapında bir çember bulunmak koşulu ile yumurta kabuğu üzerine de damgalanabilir.

c) A sınıfı yumurtaların ağırlık sınıfları, Ek-2'de verilen harflerle veya bunlara karşılık gelen ifadelerle veya her ikisiyle belirtilir. Ayrıca ilgili ağırlıklar da verilebilir. Ek-2'de verilen ağırlık sınıfları farklı renk, sembol, ticari marka veya başka bir gösterim şekliyle alt sınıflara bölünemez.

ç) A sınıfı yumurtaların etiketinde son tüketim tarihi ".....tarihine kadar tüketilmelidir." veya ".....tarihinden önce tüketilmelidir." ifadeleri kullanılarak yazılır. Yumurtaların etiketinde üretim tarihi de yazılabilir.

d) A sınıfı yumurtalar yumurtlama tarihinden itibaren 21 gün içinde tüketiciye ulaştırılır. A sınıfı yumurtaların son tüketim tarihi, yumurtlama tarihinden itibaren 28 günden fazla olamaz. Eğer yumurtlama tarihi farklı olan yumurtalar aynı paket içinde satışa sunuluyorsa, son tüketim tarihi belirlenirken ilk yumurtlama tarihi dikkate alınır.

e) Paketlendiği tarihte hava boşluğu 4 mm veya daha düşük olan A sınıfı yumurtalar yumurtlama tarihinden itibaren dokuzuncu güne kadar "ekstra taze" olarak tanımlanabilir. Bu ifade kullanıldığında " tarihine kadar ekstra taze" şeklinde belirtilir ve "....." yerine yumurtlama tarihinden sonraki dokuzuncu günün tarihi yazılır. Ayrıca "ekstra taze" olarak nitelendirilen yumurtaların etiketi üzerinde yumurtlama tarihi yer alır.

f) B sınıfı yumurtaların ambalajı üzerinde "B sınıfı" ifadesi veya "B" harfi yer alır. B sınıfı yumurtaların sınıfını simgeleyen harf, yüksekliği en az 5 mm olmak ve çevresinde en az 12 mm çapında bir çember bulunmak koşulu ile yumurta üzerine damgalanabilir.

g) B sınıfı yumurtaların ambalajı üzerine son kullanım tarihi ile birlikte paketleme tarihi de yazılır.

ğ) B sınıfı yumurtaların ambalajı üzerinde, en az 2 cm yükseklikte büyük harflerle "GIDA SANAYİ İÇİNDİR" yazısı yer alır.

h) Yumurtaların üretim tarihi yumurtlama tarihiyle aynı olur.

ı) Yumurta ambalajının üzerinde net olarak görülebilecek biçimde "Satın aldıktan sonra buzdolabında/soğukta muhafaza ediniz" ifadesi yer alır.

i) Yumurtalar ambalajsız olarak mübadele konusu yapılamaz.

j) Yumurtaların dağıtım ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler de yer alır:

1) Üreticinin ve paketleyicinin adı ve adresi

2) İşletme numarası

3) Üretim izni tarihi ve sayısı

4) Yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı

5) Üretim tarihi veya periyodu

6) Sevkiyat tarihi

k) Başka bir gıdanın üretiminde bileşen olarak kullanılmak üzere sevk edilen yumurta ürünlerinin etiketi üzerinde, ürünün depolanması gereken sıcaklık ve bu sıcaklıkta tutulabileceği süre yer alır.

Taşıma ve depolama

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması sırasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümü'ndeki kurallara uyulur. Bu kurallara ek olarak;

a) Yumurtalar üretildikleri işletmelerde, toplanma işleminden hemen sonra depolarda violler içinde muhafaza edilir.

b) A sınıfı yumurtalar (+5) – (+12)°C sıcaklıklarda muhafaza edilir ve taşınır. Ancak 24 saatten fazla olmamak üzere sevkiyat sırasında veya 72 saatten fazla olmamak üzere perakendecide +5°C'nin altındaki bir sıcaklıkta tutulabilir.

c) B sınıfı yumurtalar (+5) – (+12)°C'de ve % 70 – 85 bağıl nem içeren depolarda muhafaza edilir ve belirtilen sıcaklıklarda taşınır.

ç) Yumurta ürünlerinin depolama sıcaklıkları aşağıdaki dereceleri aşamaz:

Ürün Tipi	Depolama Sıcaklığı
Derin dondurulmuş ürünler	- 18 °C
Dondurulmuş ürünler	- 12 °C
Soğutulmuş ürünler	+ 4 °C
Pastörize ürünler	+ 4 °C
Kurutulmuş ürünler (yumurta akı hariç)	+ 15 °C

d) Yumurtalar üretildiği yerde ve tüketiciye ulaştırılana kadarki tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde ve yabancı kokulardan arı biçimde depolanır; darbelerden, doğrudan güneş ışığından ve büyük sıcaklık dalgalanmalarından korunur.

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metotları Bölümü'nde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınır ve uluslararası kabul görmüş analiz

metotları uygulanır.

Tescil ve denetim

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 5/6/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 5/6/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun’a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

Avrupa Birliği’ne uyum

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ, 1028/2006/EC sayılı Yumurtaların Pazarlama Standartlarına İlişkin Konsey Tüzüğü ve 557/2007/EC sayılı Yumurtaların Pazarlama Standartlarına İlişkin 1028/2006/EC sayılı Konsey Tüzüğü’nün Uygulama Esaslarına Dair Komisyon Tüzüğü dikkate alınarak Avrupa Birliği’ne uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ ile 27/3/2000 tarihli ve 24002 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri, bu Tebliğin 13 üncü maddesinin (a) bendinde yer alan hükme bir yıl içerisinde, diğer hükümlerine ise üç ay içerisinde uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 20 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 21 – (1) Bu Tebliği Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

Ek-1

A Sınıfı Yumurtaların Özellikleri

- 1) Yumurta kabuğu; normal, temiz ve hasarsız olur.
- 2) Hava boşluğu; "ekstra taze" olarak satışa sunulan yumurtalarda 4 mm, diğerlerinde 6 mm’den yüksek olamaz ve sabit olur.
- 3) Yumurta akı; berrak, saydam ve jel kıvamında olur, yabancı madde içermez.
- 4) Yumurta sarısı; ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde görülür, yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmaz ve yabancı madde içermez.
- 5) Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo bulunmaz.
- 6) Yabancı koku içermez.

Ek-2

A Sınıfı Yumurtaların Ağırlık Sınıfları

Ağırlık Sınıfı	Ağırlık
XL – Çok Büyük	≥ 73 g
L - Büyük	63 – 72 g
M - Orta	53 – 62 g
S - Küçük	≤ 52 g

Ek-3

Yumurta Ürünleri İçin Mikrobiyolojik Kriterler

	n	c	m	M
<i>Salmonella</i>	5	0	25 gramda bulunmamalıdır.	
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 kob/g - mL	1 x 10 ² kob/g - mL

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

