

**LİSANSLI DEPOLARDA UYGULANACAK
KABUKLU ANTEPFISTIĞI (BOZ KAVLAK) KALİTE KRİTERLERİ VE SINIFLANDIRMASI**

ÜRÜN ADI	SINIF	KABUKLU FISTIKTA							İÇ FISTIKTA				**TOPLAM TOLERANSLAR (Sayıca En çok %)	İÇ RANDİMAN (Kütlece %)	
		KÜFLÜ TANE (Sayıca En çok %)	RUTUBET (Kütlece En Çok %)	YABANCI MADDE (Kütlece En çok %)	KABUK PARÇALARI (Kütlece En Çok %)	KAVLAMAMIŞ KABUK ORANI (Sayıca En Çok%)	BOŞ TANELİLER (Sayıca En çok %)	KOYU KARA RENKLİ, LEKELİ KABUKLAR (Sayıca En çok %)	*ANA ÇITLAK ORANI (Sayıca En çok %)	SARI İÇ ORANI (Sayıca En Çok %)	GÜL İÇ (MEVERDİ) ORANI (Sayıca En Çok %)	TAMAMEN GELİŞMEMİŞ, BURUŞMUŞ, (Sayıca En Çok %)			ACIMIŞ, ÇÜRÜK, YABANCI TAT VE KOKULU, BÖCEK HASARI (Sayıca En çok %)
SİVRİ KABUKLU ANTEPFISTIĞI	1	Bulunmamalı	6	3	1	3	0-2	5	0-2	0-3	0-7	0-2	3	9	37,00 ve altı
	2								37,01-39,00						
	3								39,01-41,00						
	4						41,01-43,00								
	5						43,01-45,00								
	6						45,01-47,00								
	Üzeri Alınmaz														47,01 ve üstü alınmaz

*Ana Çıtlak: Ağaçtayken dalında olgunlaşıp, kendiliğinden doğal olarak kabuğu çatlayıp ağzı açılan Antep fıstığıdır.

**Sarı iç, Gül iç ve Ana çıtlak oranları toplam toleranslar hesaplanırken dikkate alınmayacaktır.