**PEYNİR ÜRÜNLERİNE İLİŞKİN LİSANSLI DEPOLARDA UYGULANACAK KALİTE KRİTERLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ürün Adı** | **Analiz Adı** | **Değer** |
| Beyaz Peynir  | Yağ, kuru maddede |  |
| a) Tam yağlı, % | 45,0 ≤ yağ |
| b) Yarım yağlı, % | 25,0 ≤ yağ < 45,0 |
| c) Az yağlı, % | 10,0 ≤ yağ < 25,0 |
| d) Yağsız, % | 10,0 > yağ |
| Bitkisel yağ  | Bulunmamalı |
| Rutubet, % | Taze beyaz peynir | Tam yağlı | En çok 65,0 |
| Yarım yağlı/Az yağlı/Yağsız | En çok 70,0 |
| Olgunlaştırılmış beyaz peynir | Tam yağlı | En çok 60,0 |
| Yarım yağlı/Az yağlı/Yağsız | En çok 65,0 |
| Tuz, kuru maddede, % | En çok 6,5 |
| Aflatoksin M1, µg/kg | En çok 0,05 |
| pH | En az 4,5 |
| Titre edilebilir asitlik (laktik asit), % | En çok 3,0 |
| Natamisin | Yumuşak Peynir | Sert, yarı-sert ve yarı-yumuşak peynirlerin yüzey uygulamaları |
| Bulunmamalıdır | Yüzey | 5 mm.derinlikte |
| 1mg/dm2 | Bulunmamalıdır |
| Nişasta | Bulunmamalıdır |
| Koagulaz pozitif stafilokoklar, kob/g-mL (Hızlı Test)(n=5 c=2)\* | m | M |
| 10² | 103 |
| Salmonella (Hızlı Test) | 25 g veya mL’de bulunmamalı |
| Listeria monocytogenes (Hızlı Test) | 25 g veya mL’de bulunmamalı |
| Tulum Peyniri  | Yağ, kuru maddede |  |
| a) Tam yağlı, % | 45,0 ≤ yağ |
| b) Yarım yağlı, % | 25,0 ≤ yağ < 45,0 |
| c) Az yağlı, % | 10,0 ≤ yağ < 25,0 |
| d) Yağsız, % | 10,0 > yağ |
| Bitkisel yağ  | Bulunmamalı |
| Rutubet, % | Tam yağlı | En çok 45,0 |
| Yarım yağlı, Az yağlı, Yağsız | En çok 50,0 |
| Kuru maddede tuz, % | En çok 5,0 |
| Aflatoksin M1, µg/kg | En çok 0,05 |
| Titre edilebilir asitlik (laktik asit), % | En çok 3,0 |
| Natamisin | Yüzey | 5 mm. derinlikte |
| 1mg/dm2 | Bulunmamalıdır |
| Nişasta | Bulunmamalı |
| Koagulaz pozitif stafilokoklar, kob/g-mL (Hızlı Test)(n=5 c=2)\* | m | M |
| 10² | 103 |
| Salmonella (Hızlı Test) | 25 g veya mL’de bulunmamalı |
| Listeria monocytogenes (Hızlı Test) | 25 g veya mL’de bulunmamalı |
| İzmir Tulum Peyniri | Yağ, kuru maddede |  |
| a) Tam yağlı, % | 45,0 ≤ yağ |
| b) Yarım yağlı, % | 25,0 ≤ yağ < 45,0 |
| c) Az yağlı, % | 10,0 ≤ yağ < 25,0 |
| d) Yağsız, % | 10,0 > yağ |
| Bitkisel yağ  | Bulunmamalı |
| Rutubet, % | En çok 60,0 |
| Kuru maddede tuz, % | En çok 7,5 |
| Aflatoksin M1, µg/kg | En çok 0,05 |
| Titre edilebilir asitlik (laktik asit), % | En çok 3,0 |
| Natamisin | Yüzey | 5 mm. derinlikte |
| 1mg/dm2 | Bulunmamalıdır |
| Nişasta | Bulunmamalı |
| Koagulaz pozitif stafilokoklar, kob/g-mL (Hızlı Test) (n=5 c=2)\* | m | M |
| 10² | 103 |
| Salmonella (Hızlı Test) | 25 g veya mL’de bulunmamalı |
| Listeria monocytogenes (Hızlı Test) | 25 g veya mL’de bulunmamalı |
| Urfa Peyniri | Yağ, kuru maddede |  |
| a) Tam yağlı, % | 45,0 ≤ yağ |
| b) Yarım yağlı, % | 25,0 ≤ yağ < 45,0 |
| c) Az yağlı, % | 10,0 ≤ yağ < 25,0 |
| d) Yağsız, % | 10,0 > yağ |
|  |  |
| Bitkisel yağ  | Bulunmamalı |
| Rutubet, % | Tam yağlı | En çok 60 |
| Yarım yağlı, Az yağlı, Yağsız | En çok 65 |
| Kuru maddede tuz, % | En çok 6,5 |
| Aflatoksin M1, µg/kg | En çok 0,05 |
| pH | En az 5,0 |
| Titre edilebilir asitlik (laktik asit), % | En az 0,6 |
| Natamisin | Yüzey | 5 mm. derinlikte |
| 1mg/dm2 | Bulunmamalıdır |
| Nişasta | Bulunmamalı |
| Koagülaz pozitif stafilokoklar, kob/g-mL (Hızlı Test)(n=5 c=2)\* | m | M |
| 10² | 103 |
| Salmonella spp. (Hızlı Test) | 25 g veya mL’de bulunmamalı |
| Listeria monocytogenes (Hızlı Test) | 25 g veya mL’de bulunmamalı |

\*n: Numune sayısı; c: m ile M limiti arasında değere sahip olmasına izin verilen numune sayısı