



İÇ FİNDİK TANIMI

| | |
|-----------------|-------------|
| Doküman No | ÜT.01 |
| Yayın Tarihi | 02.01.2023 |
| Revizyon No | 00 |
| Revizyon Tarihi | 00 |
| Sayfa No | Sayfa 1 / 3 |

| | | | |
|---|--|---|---|
| ÜRÜN ADI | İÇ FİNDİK | | |
| GTİP no | 0802.22.00.00.00 | | |
| BİLEŞİMİ | İç fındık (<i>Corylus avellana</i> L.ve <i>Corylus maxima</i> Mill) % 100 İç fındık. | | |
| ORJİN | ORDU, GİRESUN, TRABZON, AKÇAKOCA | | |
| ÜRETİM METODU | Kabuklu fındık satın alındıktan sonra, fındıklar değirmen yardımıyla sert meyve kabuğundan çıkartılır. Çıkartılan iç fındıklar seçilir. Müşteri talebine göre (15mm üstü, 13-15mm, 12-14mm, 11-13mm, 10-12mm, 11-12 mm 9-11 mm vs.) hazırlanmaktadır. Müşteri talebine göre ürünün nem değerini ayarlamak ya da biraz azaltmak için eğer müşteri talep ederse hafif ısıl işlem uygulanabilmektedir. Ambalaj türü: Vakum, içi naylonlu jüt çuval, içi naylonsuz jüt çuval, bigbag ambalaj, alu liner bigbag ambalaj, vakum ambalaj karton kutuya konarak veya palet üzerinde streçlenerek satışa sunulmaktadır. (Ambalaj müşteri talebine göre belirlenmektedir.) | | |
| GENEL ÖZELLİKLER | a)İç fındık özellikleri. -Bütün olmalı -Sağlam olmalı -Temiz olmalı -Küflenmemiş olmalı -Böcek zararlı olmamalı -Acılaşmış olmamalı -Yabancı tat ve koku olmamalı -Leke, benek olmamalı c)Rutubet muhtevası -İç fındık rutubet muhtevası % 6 den fazla olmamalı. | | |
| GRUP ÖZELLİKLERİ | Tombul iç fındıklar | Ekvator çapları boylarına eşit veya birbirine yakın biçimde olan fındıklar | |
| | Sivri iç fındıklar | Boyları ekvator çaplarından daha büyük, uçları sivri olan fındıklar | |
| | Diğer kabuklu fındıklar | Yukarıdaki guruplara uymayan fındıklardır. | |
| SINIF ÖZELLİKLERİ | Ekstra | Çok iyi kalitede olmalı | |
| | Sınıf 1 | İyi kalitede olmalı | |
| | Sınıf 2 | Asgari şartları taşınmalı | |
| BOY ÖZELLİKLERİ | Boylama ve elekleme yuvarlak delikli elekler kullanılarak iç fındığın ekvator bölgesinin en büyük çapının ölçülmesi suretiyle yapılır. | Boy | Elekleme |
| | | 6 mm ve daha büyük, 9 mm ve daha küçük fındıklar küçük boy, 9 mm'den daha büyük olan fındıklar büyük boy, | 16 mm ve daha üzerinde (veya ve daha altında) 15 mm ve daha üzerinde (veya ve daha altında) 14 mm ve daha üzerinde (veya ve daha altında) 13 mm ve daha üzerinde (veya ve daha altında) 12 mm ve daha üzerinde (veya ve daha altında) 11 mm ve daha üzerinde (veya ve daha altında) 10 mm ve daha üzerinde (veya ve daha altında) 9 mm ve daha üzerinde (veya ve daha altında) |
| Boylama ve elekleme Ekstra iç fındıklar için zorunlu, diğer sınıflar için isteğe bağlıdır. Ekstra ve Sınıf I'de bulunan iç fındıklar için en küçük çap 9 mm'dir. Boylanmış iç fındıklarda en büyük ve en küçük çaplar arasındaki fark 2 mm'den fazla olamaz. Ekstra dışındaki diğer sınıflarda boylama yapılmamışsa en küçük çap üzerindeki her türlü çapa müsaade edilir. | | | |

| | |
|--|-------------------------------------|
| HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ | ONAYLAYAN YÖNETİM KURULU BAŞKANI |
|--|-------------------------------------|



İÇ FİNDİK TANIMI

| | |
|-----------------|-------------|
| Doküman No | ÜT.01 |
| Yayın Tarihi | 02.01.2023 |
| Revizyon No | 00 |
| Revizyon Tarihi | 00 |
| Sayfa No | Sayfa 2 / 3 |

| KALİTE TOLERANSLARI | İzin verilen kusurlar | İzin verilen toleranslar (kusurlu meyvenin kütlece % si) | | |
|---------------------------|---|---|-------------------------|----------|
| | | EKSTRA | SINIF I | SINIF II |
| | Acı*, çürük, küflü, limonlaşmış, kötü kokuya ve tada sahip, böcek yenikli** veya kemiricilerin vurguna uğramış iç fındıklar ^{a)} | 1 | 2 | 3 |
| | Tam gelişmemiş, haşlak ve buruşuk iç fındıklarla, urlu ^{b)} , lekeli, ve sarımsı renkte iç fındıklar | 2 | 4 | 8 |
| | Mekanik işlemler esnasında zarar görmüş iç fındık ^{c)} | 3 | 8 | 10 |
| | Kabuklu fındık, kabuk ve zar parçaları fındık kırıntısı ve tozu | 0.25 | 0.25 | 0.25 |
| | Yabancı madde | 0.05 | 0.05 | 0.05 |
| | Toplam tolerans ^{d)} (en çok) | 5 | 12 | 16 |
| | İkiz iç fındıklar ^{d)} (toplam toleransa dahil değildir) | 2 | 5 | 8 |
| | *İç fındıkta yağlı bir görünüm mutlaka acılığın göstergesi değildir. **Canlı böcekler veya hayvansal kalıntılar hiçbir sınıfta bulunmamalıdır. | | | |
| | a) Bu toleranslar eski ürün olarak belirtildiği takdirde, eski ürün için toleranslar Ekstra, Sınıf I ve Sınıf II için sırasıyla %1.5, %2.5 ve %4 'e yükselir. b) Fındık kokarcası haşeresinin zararını kapatmak üzere derinliği 3 mm ve çapı 3 mm'ye kadar oluşmuş sert yumru ve izleri ile aynı haşerenin meyve eti içinde oluşturduğu beyaz renkli sertleşmiş dokular kusur olarak sayılmaz. c) Kırık iç fındık oranı Ekstra, Sınıf I, Sınıf II için sırasıyla %0.5, %1.0 ve %2.0 'den fazla olamaz (Bu oranlar mekanik işlemler esnasında zarar görmüş iç fındık toleranslarına dahildir.) d) Eski ürün şeklinde belirtildiği takdirde, eski ürün için toplam toleranslar Ekstra, Sınıf I ve Sınıf II için sırasıyla % 6, %13 ve %18'dir. | | | |
| GRUP TOLERANSI | Ekstra ve sınıf I fındıklarda, tımbul iç fındıklar içinde diğer gruplardan bulunabilecek iç fındık oranı kütlece en çok %5, sivri fındıklar içinde ise diğer gruplardan bulunabilecek iç fındık oranı kütlece en çok %10'dur. | | | |
| BOY TOLERANSI | Boy toleransı, belirtilen boy sınırları dışında, bütün sınıflarda tımbul iç fındıklar için kütlece toplam %5, sivri fındıklar için ise kütlece en çok %10'dur. 1mm aralıklar ile boylanan fındıklar için bu toleranslar tımbul fındıklarda %10, sivri fındıklarda ise en çok %15'dir. Herhangi bir boyun toleransı ±0.2 mm'dir. Alt ve üst boy belirtilmesi halinde bu tolerans, alt ve üst boy için ayrı ayrı uygulanabilir. | | | |
| MİNERAL SAFLIK | İç fındıklarda hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı 1 g/kg'dan fazla olmamalıdır. | | | |
| FARKLI SEZONLAR | Değişik yıllara ait ürünler birbiriyle karıştırılmamalıdır. | | | |
| KİMYASAL ÖZELLİKLER | RUTUBET | % 6'dan fazla olmamalı | | |
| | HİROKLORİK ASİTTE ÇÖZÜNMEYEN ASİT | 1 gr/ kg'dan fazla olmamalı | | |
| | AFLATOKSİN | B1+B2+G1+G2 | Max.: 10 ppb | |
| | | B1 | Max: 5 ppb | |
| | ASİTLİK (OLEİK ASİT CİNSİNDEN) | YENİ ÜRÜN | %0.5 den fazla olmamalı | |
| | | ESKİ ÜRÜN | %1 den fazla olmamalı | |
| PEROKSİT DEĞERİ | YENİ ÜRÜN | 1 meqO ² /kg den fazla olmamalı | | |
| | ESKİ ÜRÜN | 1.5 meqO ² /kg den fazla olmamalı | | |
| MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER | Toplam bakteri :10000 max adet/gr Küf ve maya :3000 max adet/gr Koliform bakteri :100 max adet/gr E.Coli: Bulunmayacaktır. Salmonella: Bulunmayacaktır. | | | |

| | |
|--|-------------------------------------|
| HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ | ONAYLAYAN YÖNETİM KURULU BAŞKANI |
|--|-------------------------------------|



İÇ FINDIK TANIMI

| | |
|-----------------|-------------|
| Doküman No | ÜT.01 |
| Yayın Tarihi | 02.01.2023 |
| Revizyon No | 00 |
| Revizyon Tarihi | 00 |
| Sayfa No | Sayfa 3 / 3 |

| PESTİSİT | Türk gıda kodeksi pestisitlerin maksimum kalıntı limitleri yönetmeliği | Türk gıda kodeksi pestisitlerin maksimum kalıntı limitleri yönetmeliği limitleri |
|---------------------------------|---|--|
| ALERJEN | Türk gıda kodeksi etiketleme yönetmeliği ve tüketicileri bilgilendirme (mük:29960, 26.01.2017) Kesin açıklama | Kesin açıklama |
| POLAR ETKEN MADDELER | Ditiyokarbamat Fosetyl Al. Glyphosate | Saptanmamalı |
| MOSH | >= C10 - </= C50 toplamı | Max:10 mg/kg |
| MOAH | >= C10 - </= C50 toplamı | Max:1 mg/kg |
| GDO | P 35S | Saptanmamalı |
| tNOS | | Saptanmamalı |
| pFMV | | Saptanmamalı |
| Soya geni | | Saptanmamalı |
| Mısır geni | | Saptanmamalı |
| Pamuk geni | | Saptanmamalı |
| RAF ÖMRÜ VE DEPOLAMA KOŞULLARI | Vakum; sıcaklık: 10-12 °C Nem: 55-65 RH % RAF ÖMRÜ 1 YIL Çuval; sıcaklık: 10-12 °C Nem: 55-65 RH % RAF ÖMRÜ 1 YIL Bigbag; sıcaklık: 10-12 °C Nem: 55-65 RH % RAF ÖMRÜ 1 YIL (Müşteriye tavsiye edilen saklama koşullarıdır.) | |
| AMBALAJLAMA | 80 kg jüt çuval ve 250 g, 500 g, 10 kg, 12,5 kg, 20 kg, 25 kg'lık vakum ambalajda ve bunların konulduğu kolilerde. 12,5 kg'lık poşetlerde ve kolide. 50 kg'lık PP / PE Çuvallarda, 1000 kg'lık bigbag çuvallarda. | |
| ETİKETLEME | Parti No, Üretim Tarihi, Son Kullanma Tarihi, Mahsul Yılı, Üretici Firma, İşletme Kayıt No | |
| NAKLİYE ve DAĞITIM ŞEKLİ | İçi temiz ve kokusuz, kuru kapalı kasa Tır veya Kamyonla taşınacaktır. Ortam koşullarında nem ve sıcaklık değerinde araçlarla sevkiyat yapılmaktadır. (Eğer müşteri talep ederse soğutucu araçta sevkiyat yapılabilmektedir.) Sevkiyat yapılana kadar bitmiş son ürünler ortam koşullarında ki son ürün deposunda muhafaza edilmektedir. | |
| KULLANIM ŞEKLİ ve KULLANIM YERİ | İç fındık çeşitli mm lerde boylanarak müşteri talebine göre direk natürel olarak yurt içine ve yurt dışına pazarlanmaktadır. Natürel fındıklar müşteriler tarafından naturel olarak ve kavurma, seçme işlemine tabi tutulduktan sonra kullanılmaktadır. Natürel alınıp kavurma, seçme ve üretimlerine göre diğer işlemler geçirdikten sonra veya tedarik ettikleri şekilde krema çikolata, şekerleme, unlu mamuller gibi üretimlerinde ana girdi olarak veya kuruyemiş olarak da tüketilmeye sunulmaktadır. | |
| TÜKETİCİ GRUBU | Fındık alerjen bir üründür. Alerjik reaksiyon olabilecek kişiler dışında herkes tarafından tüketilebilir. | |
| YASAL ŞARTLAR ve REFERANSLAR | -Türk gıda kodeksi pestisitlerin maksimum kalıntı limitleri yönetmeliği (mük.31611) -Türk gıda kodeksi gıdaların ait olduğu partiyi tanımlayan işaretler veya numaralar hakkında tebliğ(no:28163) -Türk gıda kodeksi bulaşanlar yönetmeliği (3. mükerrer, no:28157) -Türk gıda kodeksi etiketleme yönetmeliği ve tüketicileri bilgilendirme(mük:29960,26.01.2017) -Biyogüvenlik kanunu (kanun:5977, Tarih.18.03.2010) -TS 3075-TS 3075 /T1/T2/T3-İç Fındık Standartı -TS 6579 Salmonella Tayini, -TS 765 Toplam Yağ Tayini, -TS 7334 Koku Testi, -TS 660 – TS 3960 Asit, Peroksit Tayini, -TS 4833 Toplam Bakteri Tayini - TS 21527 Küf ve Maya Tayini, -TS 4832 Koliform Bakteri Tayini -TS 21528 Enterobacteriaceae Tayini, -TS 6582 S. Aureus Tayini -TS 16649 E. Coli Tayini, -HPLC Analiz Metodları – Aflatoksin | |
| DEKLERASYON | Yukarıda özellikler belirtilen iç fındık herhangi bir yabancı alerjen içermemektedir. Ürün belirtilen orijini ile aynıdır. Taklit tahşiş yapılmamıştır. GDO' lu değildir. | |

| | |
|--|-------------------------------------|
| HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ | ONAYLAYAN YÖNETİM KURULU BAŞKANI |
|--|-------------------------------------|