

**KABUKLU KIRMIZI MERCİMEK ÜRÜNÜNE İLİŞKİN LİSANSLI DEPOLARDA UYGULANACAK  
KALİTE KRİTERLERİ VE SINIFLANDIRMASI**

Sınıfı	Rutubet % en çok	Yabancı madde % (gr) en çok	Kalbur Altı Tane % (gr) en çok	Bozuk Tane % (gr) en çok	Kırık Tane % (gr) en çok	Kızıymış ve Çimlenmiş Tane % (gr) en çok	Diğer Çeşitlerden Taneler % (gr) en çok	Kabuğu Soyulmuş Tane % (gr) en çok
1	14	0-2,00	0-2,00	0-3,00	0-2,00	0-0,50	0-3,00	0-2,00
2		2,01-4,00	2,01-4,00	3,01-6,00	2,01-4,00	0,51-1,00	3,01-6,00	2,01-4,00
3		4,01-6,00	4,01-5,00	6,01-10,00	4,01-6,00	1,01-1,50	6,01-10,00	4,01-5,00

Not 1- Kabuklu kırmızı mercimekler kendine özgü renk ve kokuda olacak, yabancı tat ve/veya koku içermeyecektir.

Not 2- Kabuklu kırmızı mercimek içerisinde canlı haşere bulunmayacaktır.

Not 3- Yabancı madde içerisinde taş toprak gibi inorganik maddeler oranı toplam ürün ağırlığının %2,5'inden fazla olmayacaktır.

Not 4- Yabancı madde içerisindeki ölü böcek miktarı ağırlıkça %10'dan fazla olmayacaktır.

Not 5- Bozuk tane içerisinde değerlendirilen böcek emgisi nedeniyle oluşan tebeşir/beyaz taneye, analiz numunesi kabuk soyucu cihazda soyulduktan sonra kırmızı iç mercimekte bakılacaktır.

Not 6- Kabuklu kırmızı mercimeklerde ambar zararlılarına yönelik olarak bir ilaçlama yapılmış ise mutlaka fümigasyon belgesi ibraz edilecektir.

Not 7- Kabuklu kırmızı mercimeklerde numune alma ve analiz işlemleri ekte yer alan "Kabuklu Kırmızı Mercimek Analiz Yöntemi"nde belirtildiği şekilde yapılacaktır. Ekte belirtilmeyen hususlarda TS 143 Mercimek Standardında belirtilen usul ve esaslar uygulanacaktır.

Bu sınıflandırmada geçen; (**Revize**)

**SINIFI:** Analiz neticesinde oluşan kalite değerlerine göre yapılan sınıflandırmayı,

**RUTUBET:** Kabuklu kırmızı mercimeğin ağırlıkça % su içeriğini (TS EN ISO 712),

**YABANCI MADDE:** Kabuklu kırmızı mercimeğin taneleri arasında veya içinde bulunan kendinden başka gözle görülebilir her türlü maddeleri,

**BOZUK TANE:** Küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş veya kızıysarak renk özelliklerini kaybetmiş, hastalıklı, don ve dolu nedeni ile zarar görmüş, ıslanıp kurutulmuş, böcek yenikli ve delik, olgunlaşmasını tamamlayamamış, böcek emgisi nedeniyle tebeşir/beyaz taneye dönmüş bozuk mercimek tane ve parçalarını,

**KIRIK TANE:** Delik açıklığı 3 mm olan yuvarlak delikli eleğin üzerinde kalan tanesinin 1/4'ünden fazlası kırılmış bozuk olmayan mercimek parçalarını,

**KALBUR ALTI:** Delik açıklığı 3 mm olan yuvarlak delikli eleğin altına geçen mercimek tanesi ve parçalarını,

**KIZIYMİŞ VE ÇİMLENİMİŞ TANE:** Üründeki nem ve sıcaklık artışına bağlı olarak ısınmış taneler ile embriyosunda su ve sıcaklık etkisiyle kökçüğü ya da tomurcuğu çıplak gözle kolaylıkla görülebilen tam ve kırık mercimek tanelerini,

**DİĞER ÇEŞİTLERDEN TANELER:** Kabuklu Kırmızı mercimek taneleri arasında bulunan, kendi çeşidi dışındaki diğer mercimek çeşitlerine ait tanelerini,

**KABUĞU SOYULMUŞ TANE:** Delik açıklığı 3 mm olan yuvarlak delikli eleğin üzerinde kalan tanesinin 1/4'ünden fazlası soyulmuş bozuk olmayan mercimek tanelerini,

ifade eder.