

KURU FASULYE ÜRÜNÜNE İLİŞKİN KALİTE KRİTERLERİ İLE SINIFLANDIRMA PARAMETRELERİ

Çeşit	Sınıf	Rutubet % en çok	Yabancı Madde % (gr) en çok	Bozuk Tane % (gr) en çok	Kırık Tane % (gr) en çok	Kalbur Altı % (gr) en çok	Diğer Çeşitlerden Taneler % (gr) en çok	Tane İriliği	
								8 mm ve üzeri % (gr) en az	7 mm altı 5 mm üzeri % (gr) en çok
DERMASON, SELANİK, BATTAL, BOMBA	1	14.00	0-2,00	0-3,00	0-3,00	0-2,00	0-3,00	25,01 ve üzeri	0-10,00
	2		2,01-4,00	3,01-7,00	3,01-7,00	2,01-4,00	3,01-7,00	15,01-25,00	10,01-20,00
	3		4,01-6,00	7,01-10,00	7,01-10,00	4,01-6,00	7,01-10,00	5,00-15,00	20,01-30,00
ŞEKER	1		0-2,00	0-3,00	0-3,00	0-2,00	0-3,00	25,01 ve üzeri	0-10,00
	2		2,01-4,00	3,01-7,00	3,01-7,00	2,01-4,00	3,01-7,00	15,01-25,00	10,01-20,00
	3		4,01-6,00	7,01-10,00	7,01-10,00	4,01-6,00	7,01-10,00	5,00-15,00	20,01-30,00
SIRA, TOMBUL, ÇALI, HOROZ	1		0-6,00	0-10,00	0-10,00	0-6,00	0-10,00	Aranmaz	

Not 1- Kuru fasulye kendine özgü renk ve kokuda olacak, yabancı tat ve/veya koku içermeyecektir.

Not 2- Kuru fasulye içerisinde canlı böcek ve kalıntısı 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- Kuru fasulyede ambar zararlılarına yönelik olarak bir ilaçlama yapılmış ise mutlaka fümigasyon belgesi ibraz edilecektir.

Not 6- Kuru fasulyede numune alma ve analiz işlemleri ekteki "Kuru Fasulye Numune Alma ve Analiz Yöntemi"nde belirtildiği şekilde yapılacaktır. Ekte belirtilmeyen hususlarda TS 141 Kuru Fasulye Standardında belirtilen

Not 7- Farklı çeşitteki kuru fasulyeler sınıf bazında birbirine karıştırılmadan farklı ISIN kodu ile depolanacaktır.

Not 8- Ürün analiz ve sınıflandırma belgelerinde 5 mm, 7 mm ve 8 mm irilik analiz sonuçları yüzde olarak belirtilecek ve bu unsurların toplamı 100 olacaktır.

Bu sınıflandırmada geçen;

SINIFI: Analiz neticesinde oluşan kalite değerlerine göre yapılan sınıflandırmayı,

RUTUBET: Kuru fasulye tanelerinin ağırlıkça % su içeriğini (TS EN ISO 712),

YABANCI MADDE: Kuru fasulye taneleri arasında veya içinde bulunan kendinden başka gözle görülebilir her türlü maddeleri,

BOZUK TANE: Küflenmiş, kızışmış, çimlenmiş, çürümüş, filizlenmiş, lekelenmiş veya kızışarak renk özelliklerini kaybetmiş, hastalıklı, don ve dolu nedeni ile zarar görmüş, ıslanıp kurutulmuş, böcek yenikli ve delik, olgunlaşmasını tamamlayamamış, embriyosu sararmış, doğal şekli bozulmuş, kabuğu soyulmuş kuru fasulye tane ve parçalarını,

KIRIK TANE: Kuru fasulye tanelerinin iki veya daha fazla parçaya ayrılmasından oluşan ve delik açıklıkları 5 mm olan yuvarlak delikli elek üstünde kalan, bozuk olmayan kuru fasulye parçalarını,

KALBUR ALTI: 5 mm yuvarlak delikli elek altına geçen her türlü kuru fasulye tane ve parçalarını (sağlam, kırık, bozuk, kabuğu soyulmuş vb.),

DİĞER ÇEŞİTLERDEN TANELER: Kuru fasulye taneleri arasında bulunan, kendi çeşidi dışındaki diğer kuru fasulye çeşitlerine ait tanelerini, (dermason içinde tombul, çalı, horoz, şeker gibi.)

TANE İRİLİĞİ: Yabancı maddesi, kalbur altı, bozuk tanesi, kırık tanesi ile diğer çeşitlerden taneleri ayrılmış olan 250 gramlık bir numunede elek göz açıklığı, 5 mm, 7 mm ve 8 mm olan yuvarlak delikli elekler kullanılarak boylanmış kuru fasulyelerin kütlege değerini,

ÇEŞİT ADI: Kuru fasulye çeşitlerini,

ifade eder.