

**YEŞİL MERCİMEK ÜRÜNÜNE İLİŞKİN LİSANSLI DEPOLARDA UYGULANACAK
KALİTE KRİTERLERİ VE SINIFLANDIRMASI**

Sınıfı	Rutubet % en çok	Yabancı madde % (gr) en çok	Bozuk Tane % (gr) en çok	Kırık Tane % (gr) en çok	Kalbur Altı % (gr) en çok	Kızışmış ve Çimlenmiş Tane % (gr) en çok	Diğer Çeşitlerden Taneler % (gr) en çok	Kabuğu Soyulmuş Tane % (gr) en çok	6 mm'den Büyük İri Tane % (gr) en az	Kızarmış Tane % (gr) en çok
1	14,0	0-2,00	0-3,00	0-2,00	0-2,00	0-0,50	0-3,00	0-2,00	70,01 ve üzeri	0-15,0
2		2,01-4,00	3,01-6,00	2,01-4,00	2,01-4,00	0,51-1,00	3,01-6,00	2,01-4,00	50,01-70,00	15,01-30,0
3		4,01-6,00	6,01-10,00	4,01-6,00	4,01-5,00	1,01-1,50	6,01-10,00	4,01-5,00	30,00-50,00	30,01 ve üzeri

Not 1- Yeşil mercimekler kendine özgü renk ve kokuda olacak, yabancı tat ve/veya koku içermeyecektir.
Not 2- Yeşil mercimek içerisinde canlı haşere bulunmayacaktır.
Not 3- Yabancı madde içerisinde taş toprak gibi inorganik maddeler oranı ağırlıkça %2,5'den fazla olmayacaktır.
Not 4- Yabancı madde içerisindeki ölü böcek miktarı ağırlıkça %10'dan fazla olmayacaktır.
Not 6- Yeşil mercimeklerde ambar zararlılarına yönelik olarak bir ilaçlama yapılmış ise mutlaka fümigasyon belgesi ibraz edilecektir.
Not 7- Yeşil mercimeklerde numune alma ve analiz işlemleri ekte yer alan "Yeşil Mercimek Analiz Yöntemi"nde belirtildiği şekilde yapılacaktır. Ekte belirtilmeyen hususlarda TS 143 Mercimek Standardında belirtilen usul ve esaslar uygulanacaktır.

Bu sınıflandırmada geçen;

SINIFI: Analiz neticesinde oluşan kalite değerlerine göre yapılan sınıflandırmayı,

RUTUBET: Yeşil mercimeğin ağırlıkça % su içeriğini (TS EN ISO 712),

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

BOZUK TANE: Küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş veya kızışarak renk özelliklerini kaybetmiş, hastalıklı, don ve dolu nedeni ile zarar görmüş, ıslanıp kurutulmuş, böcek yenikli ve delik, olgunlaşmasını tamamlayamamış mercimek tane ve parçalarını,

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

KALBUR ALTI: Delik açıklığı 4 mm olan yuvarlak delikli eleğin altına geçen mercimek tanesi ve parçalarını,

KIZIŞMIŞ VE ÇİMLENMİŞ 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: Yeşil mercimek taneleri arasında bulunan, kendi çeşidi dışındaki diğer mercimek çeşitlerine ait tanelerini,

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

6 MM'DEN BÜYÜK İRİ TANE: Yabancı maddesi, diğer çeşitlerden taneleri, bozuk taneleri, kalbur altı, kırık tanesi ve kabuğu soyulmuş tanesi ayrılmış olan 100 gram numunenin elek göz açıklığı 6 mm olan yuvarlak delikli elekten sonra elek üzerinde kalan yeşil mercimeklerin kütlece değerini,

KIZARMIŞ TANE: Doğal yeşil renk dışında kalan rengi kahverengine dönmüş kızarmış mercimek taneleri olup yabancı maddesi, diğer çeşitlerden taneleri, bozuk taneleri, kalbur altı, kırık tanesi ve kabuğu soyulmuş tanesi ayrılmış olan 100 gram numunede bulunan değerini,

ifade eder.