

**PEYİNİR ÜRÜNLERİNE İLİŐKİN LİSANS LI DEPOLARDA UYGULANACAK KALİTE KRİTERLERİ**

Ürün Adı	Analiz Adı	Değer		
Beyaz Peynir	Yağ, kuru maddede			
	a) Tam yağlı, %	$45,0 \leq \text{yağ}$		
	b) Yarım yağlı, %	$25,0 \leq \text{yağ} < 45,0$		
	c) Az yağlı, %	$10,0 \leq \text{yağ} < 25,0$		
	d) Yağsız, %	$10,0 > \text{yağ}$		
	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/dm <sup>2</sup> Bulunmamalıdır	
	Nişasta	Bulunmamalıdır		
Koagulaz pozitif stafilokoklar, kob/g-mL (Hızlı Test)(n=5 c=2)*	m	M		
	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>		
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, %	$45,0 \leq \text{yağ}$		
	b) Yarım yağlı, %	$25,0 \leq \text{yağ} < 45,0$		
	c) Az yağlı, %	$10,0 \leq \text{yağ} < 25,0$		
	d) Yağsız, %	$10,0 > \text{yağ}$		
	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/dm <sup>2</sup>	Bulunmamalıdır
	Nişasta	Bulunmamalı	
	Koagulaz pozitif stafilokoklar, kob/g-mL (Hızlı Test)(n=5 c=2)*	m	M
		10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	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/dm <sup>2</sup>	Bulunmamalıdır
	Nişasta	Bulunmamalı	
	Koagulaz pozitif stafilokoklar, kob/g-mL (Hızlı Test) (n=5 c=2)*	m	M
		10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
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/dm <sup>2</sup>	Bulunmamalıdır	
Nişasta		Bulunmamalı	
Koagülaz pozitif stafilokoklar, kob/g-mL (Hızlı Test)(n=5 c=2)*	m	M	
	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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