

GIDALARDA KULLANILAN RENKLENDİRİCİLER TEBLİĞİ

Yayımlandığı R.Gazete: 25.08.2002-24857

GIDALARDA KULLANILAN RENKLENDİRİCİLER TEBLİĞİ

(Tebliğ No: 2002/55)



Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ

Yayımlandığı R.Gazete: 01.11.2007-26687

Tebliğ No: 2007/49

Amaç

Madde 1- Bu Tebliğ'in amacı, renklendiricilerin gıda maddelerindeki kullanımı ve etiketlenmeleri ile ilgili hükümleri belirlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu Tebliğ, gıda maddelerinde kullanımına izin verilen renklendiricileri ve bunların gıda maddelerindeki kullanımlarını kapsar.

Hukuki dayanak

Madde 3- Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli 23172 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu Tebliğ'de geçen;

Renklendiriciler: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdalarda ana bileşen olarak kullanılmayan, gıdaya renk artırıcı veya renk düzenleyici olarak katılan maddeleri,

Qantum Satis/ QS: Maksimum düzeyin belirlenmediğini,

Bu Tebliğ kapsamında işlenmemiş gıda tanımı; bölünmüş, parçalanmış, kemiğinden ayrılmış, soyulmuş, temizlenmiş, ayıklanmış, öğütülmüş, kesilmiş, kıyılmış, inceltirilmiş, dondurulmuş, derin dondurulmuş, soğutulmuş, paketlenmiş olsun veya olmasın; doğal yapılarında değişikliğe neden olacak herhangi bir işlem uygulanmamış gıdaları,

ifade eder.

Renklendiricilerin kullanımı

Madde 5- Renklendiricilerin kullanımı ile ilgili hükümler aşağıda verilmiştir.

GIDALARDA KULLANILAN RENKLENDİRİCİLER TEBLİĞİ

- a) Gıda maddelerinden ve diğer kaynaklardan fiziksel ve/veya kimyasal ekstraksiyonla elde edilen diğer besleyici veya aromatik bileşenleri içermeyecek şekilde pigmentlerin selektif ekstraksiyonuyla oluşturulan maddeler de bu Tebliğ kapsamında renklendirici olarak nitelendirilirler. Ancak bir gıda maddesinin üretiminde aromatik veya besleyici özellikleri nedeni ile kullanılan, ancak ikinci etkisi renk vermek olan paprika, turmerik, safran gibi maddeler renklendirici olarak değerlendirilmezler.
- b) Peynir kaplamaları, salam ve sucuk kılıfları gibi gıdaların yenilemeyen dış kısımlarında kullanılan boyalar renklendirici olarak değerlendirilmezler.
- c) Sadece Ek-1 de belirtilen maddeler gıda maddelerinde renklendirici olarak kullanılabilir.
- d) Sadece Ek-3, Ek 4 ve Ek-5 de yer alan gıda maddelerinde ve sadece eklerde belirtilen koşullar altında renklendirici kullanımına izin verilmektedir. Renklendiriciler, Özel Beslenme Amaçlı Gıdaların Tebliği'ne uygun olarak özel kullanılmalar için üretilen, bu eklerde belirtilen aynı gıda maddelerinde de kullanılabilir.
- e) Ek-3, Ek-4 ve Ek-5 de belirtilmedikçe, Ek-2 deki listede yer alan gıda maddelerinde renklendirici kullanılamaz.
- f) Ek-2 de yer alan gıda maddelerinde renklendirici kullanılmaması hükmü, bileşenlerinden gelebilecek renklendiricilerin, gıda maddesine taşınmasına engel teşkil etmez.
- g) Sadece belirli kullanımlar için olan renklendiriciler, Ek-4 e uygun olmalıdır.
- h) Genel olarak gıda maddelerinde kullanılan renklendiriciler ve kullanım koşulları Ek-5 e uygun olmalıdır.
- i) Eklerde quantum satis/QS olarak belirlenen renklendiriciler iyi üretim uygulamaları-GMP ile uyumlu olarak, kullanım amacı için gerekli miktardan fazla olmamalı ve tüketici yanıltılmamalıdır.
- j) Eklerde belirtilen maksimum miktarlar, kullanım talimatlarına uygun olarak tüketime hazır hale getirilen ürünlerdeki değerler olup kullanılan renklendirici karışımındaki aktif madde miktarını ifade etmektedir.
- k) Et ve et ürünlerinin damgalanmasında sadece E155 Brown HT, E 133 Brilliant blue FCF veya E 129 Allura red AC veya uygun oranlarda E133 Brilliant blue FCF ile E 129 Allura red AC nin karışımı kullanılabilir.
- l) Yumurta kabuklarının süsleme amacıyla renklendirilmesinde veya damgalanmasında sadece Ek-1 de yer alan renklendiriciler kullanılabilir.
- m) E123, E127, E128, E154, E160b, E161g, E173 ve 180 hariç sadece Ek-1 de verilen renklendiriciler direkt olarak tüketicilere de satılabilir.
- n) Ek-2 de yer alan gıda maddeleri dışında karışım bir gıda maddesinin bileşenlerinin birinde kullanımına izin verilen bir renklendiricinin o gıda maddesinde de bulunmasına izin verilir.
- o) Bir gıda maddesi sadece bir karışım gıda maddesinin hazırlanmasında kullanılıyorsa, söz konusu gıda maddesinin bu Tebliğ hükümlerine uygun olması koşulu ile bir renklendiricinin o gıda maddesinde de bulunmasına izin verilir.

Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme

Madde 6- Renklendiricilerin ambalaj ve/veya etiketi üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinemez biçimde bulundurulacaktır:

Üretici veya ambalajlayıcı veya satıcı firmanın adı veya ticari adı ve işyeri adresi,

Renklendiricinin adı ve EC kodu,

Madde karışım halinde ise, her bir renklendiricinin adı, EC kodu ve ağırlıkça azalan sırası,

Renklendiricinin; seyreltilmesini, çözünmesini, standardizasyonunu, satışını veya depolanmasını kolaylaştırmak amacı ile değişik maddeler veya gıda bileşenleri katıldı ise, kullanılan maddenin adı, kullanım amacı ve her bir bileşenin ağırlıkça azalan sırası,

“Gıdada kullanım içindir” ifadesi veya gıdada kullanılacağını belirtir farklı bir ifade,

Gerekli ise özel depolama ve kullanım şartları,

Kullanım talimatı,

Parti veya seri numarası,

GIDALARDA KULLANILAN RENKLENDİRİCİLER TEBLİĞİ

Net miktarı,

Gıdada kullanım miktarı sınırlı olan bileşenlerin % 'leri,

Renklendiricinin hayvansal kaynaklardan elde edilmiş ise elde edildiği hayvanın cinsi,

Üretim tarihi,

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Etiketleme Bölümüne uygun olarak son tüketim tarihi.

Numune alma ve analiz metodları

Madde 7- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümünde belirtilen kurallara uyulmalıdır. Numune uluslararası kabul görmüş metodlara göre analiz edilmelidir.

Tescil ve denetim

Madde 8- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 9- Bu Tebliğe ait hükümlerin uygulanması, 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

Avrupa Birliğine uyum

Madde 10- Bu Tebliğ 94/36/ECE sayılı “ Gıdalarda kullanılan renklendiriciler “ üzerine Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi dikkate alınarak, Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri, yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

Madde 11 - Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 12 - Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.

EK-1**İzin Verilen Gıda Renklendiricileri**

Açıklama: Bu ekte yer alan renklendiricilerin karışımından hazırlanan Aliminyum Laklara izin verilmektedir.

EC Kodu	Genel Adı	Renk indeks numarası veya tanımı
E 100	Kurkumin	75300
E 101	Riboflavin Riboflavin-5'-fosfat	
E 102	Tartrazin	19140
E 104	Kinolin sarısı	47005
E 110	Sunset yellow FCF Orange yellow S	15985
E 120	Koşineal, Karminik asit, Karminler	75470
E 122	Azorubin, Karmosin	14720
E 123	Amarant	16185

GIDALARDA KULLANILAN RENKLENDİRİCİLER TEBLİĞİ

E 124	Ponso(ponceau) 4R, Koşineal Red A	16255
E 127	Eritrosin	45430
E 128	Red 2G	18050
E 129	Allura Red AC	16035
E 131	Patent Blue V	42051
E 132	İndigotin (İndigo Karmin)	73015
E 133	Brilliant Blue FCF	42090
E 140	Klorofiller ve Klorofilinler (i) Klorofiller (ii) Klorofilinler	75810 75815
E 141	Klorofiller ve Klorofilinlerin bakır kompleksleri (i) Klorofillerin bakır kompleksleri (ii) Klorofilinler bakır kompleksleri	75815
E 142	Green S	44090
E 150a	Sade Karamel (1)	
E 150b	Kostik sulfit karamel	
E 150c	Amonyum karamel	
E 150d	Amonyum sülfid karamel	
E 151	Brilliant Black BN, Black PN	28440
E 153	Bitkisel karbon	
E 154	Brown FK	
E 155	Brown HT	20285
E 160a	Karotenler (i) Karışım halindeki karotenler (ii) Beta-karoten	75130 40800
E 160b	Anatto, Biksin, Norbiksin	75120
E 160c	Paprika ekstraktı Kapsantin, Kapsorubin	
E 160d	Likopen	
E 160e	Beta-apo-8'-karotenol (C 30)	40820
E 160f	Beta-apo-8'-karotenik asidin etil esteri(C 30)	40825
E 161b	Lutein	
E 161g	Kantaksantin	
E 162	Pancar kökü kırmızısı, Betanin	meyve ve sebzeden fiziksel yollarla hazırlanan
E 163	Antosiyaninler	77220
E 170	Kalsiyum karbonat	77891
E 171	Titanyum dioksit	77491
E 172	Demir oksit ve hidroksitler	77492
E 173	Alüminyum	77499
E 174	Gümüş	
E 175	Altın	
E 180	Litolrubin BK	

GIDALARDA KULLANILAN RENKLENDİRİCİLER TEBLİĞİ

(1) Karamel ifadesi renklendirme amaçlı olan, açık veya koyu kahverengi ürünler için kullanılmakta; gıdalara aroma vermek amacıyla kullanılan şekerin ısıtılması ile elde edilen, şekerimsi aromatik ürünler için kullanılmamaktadır.

EK- 2

EK-3, EK-4 veya EK-5 de Belirtilmedikçe

Renklendirici İçermeyecek Gıda Maddeleri

Ek-3, Ek-4 veya Ek-5 de belirtilen durumlar dışında aşağıdaki gıdalarda renklendirici kullanılamaz:

Rakı,

İşlenmemiş gıdalar,

Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız, pastörize veya UHT veya sterilize aromalandırılmamış sütler,

Çikolatalı sütler,

Aromalandırılmamış fermente sütler,

Koyulaştırılmış süt ve süttozu,

Aromalandırılmamış yayıkaltı,

Aromalandırılmamış krema ve toz krema,

Ham hayvansal veya bitkisel katı ve sıvı yağlar,

Yumurta ve yumurta ürünleri,

Un ve benzeri öğütülmüş ürünler ve nişastalar,

Ekmek ve benzeri ürünler,

Makarna ve mantı benzerleri,

Tüm mono ve disakkaritler dahil olmak üzere şekerler,

Domates salçası ve konserve domatesler,

Domates bazlı soslar,

Meyve suyu, nektarları ve sebze suları,

Patates dahil sebze, meyve ve mantarlar, konserve veya kurutulmuş, işlenmiş meyve, sebze ve mantarlar,

Ekstra reçel, ekstra jöle ve kestane püresi,

Balık, kabuklular, yumuşakçalar, et, kümes hayvanları ve av hayvanlarının etleri ve bunların preparatları, bunları içeren yemekler hariç,

Kakao ürünleri ve çikolata ürünlerindeki çikolata kısmı,

Kavrulmuş kahve, çay, hindiba, çay ve hindiba ekstraktları, çay, bitki, meyve ve tahılların infüzyon preparatları, bu ürünlerin karışımları ve kolay çözünebilen karışımları,

Tuz, tuz ikameleri, baharatlar ve baharat karışımları,

Şaraplar,

Meyve distile içkisi, meyve distillat içkisi

Şarap sirkeleri,

Sağlık sorunu olan bebek ve küçük çocuklar için hazırlanmış gıdalar dahil olmak üzere tüm bebek ve küçük çocuk gıdaları,

Okyanus Danışmanlık "Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar"

GIDALARDA KULLANILAN RENKLENDİRİCİLER TEBLİĞİ

Bal,
Malt ve malt ürünleri,
Olgunlaştırılmış ve olgunlaştırılmamış aromalandırılmamış peynirler,
Keçi ve koyun sütünden elde edilen tereyağı.

EK- 3

Sadece Belirli Renkendiricilerin Kullanımına

İzin Verilen Gıda Maddeleri

Gıda Maddeleri	İzin Verilen Renkendirici	Maksimum Miktar
Malt ekmeği	E 150a Sade karamel E 150b Kostik sülfid karamel E 150c Amonyum karamel E 150d Amonyum sülfid, karamel	QS
Bira Cidre bouche	E 150a Karamel E 150b Kostik sülfid karamel E 150c Amonyum karamel E 150d Amonyum sülfid, karamel	QS
Tereyağı (yağı azaltılmış ve konsantre tereyağları dahil)	E 160a Karotenler	QS
Margarin, minarin ve diğer yağ emülsiyonları ve	E 160a Karotenler E 100 Kurkumin E 160b Anatto. Biksin. norbiksin	QS QS 10mg/kg
Turuncu, sarı ve krem renkli olgunlaştırılmış peynirler, aromalandırılmamış eritme peynirler,	E 160a Karotenler E 160c Paprika ekstraktı E 160b Anatto. Biksin. norbiksin	QS 15 mg/kg
Sirke	E 150a Karamel E 150b Kostik sülfid karamel E 150c Amonyum karamel E 150d Amonyum sülfid, karamel	QS
Viski, tahıl alkolü	E 150a Karamel E 150b Kostik sülfid karamel E 150c Amonyum karamel E 150d Amonyum sülfid, karamel	QS
Şarap bazlı aromalandırılmış içkiler (bitter soda hariç) ve aromalandırılmış şaraplar	E 150a Karamel E 150b Kostik sülfid karamel E 150c Amonyum karamel E 150d Amonyum sülfid, karamel	QS
Bitter soda	E 150a Karamel E 150b Kostik sülfid karamel E 150c Amonyum karamel E 150d Amonyum sülfid, karamel	QS
	E 100 Kurkumin E 101 (i) Riboflavin (ii) Riboflavin -5'-fosfat	100 mg/l Tek veya birlikte

GIDALARDA KULLANILAN RENKLENDİRİCİLER TEBLİĞİ

	E 102 Tartrazin E 104 Kinolin sarısı E 110 Sunset yellow Orange yellow S E 120 Koşineal, karminik asit, karminler E 122 Azorubin, karmosin E 123 Amarant E 124 Ponso 4R, koşineal E 129 Allura red AC	
Belirlenmiş bölgelerde üretilen likör şarapları ve kalite likör şarapları	E 150a Karamel E 150b Kostik sülfid karamel E 150c Amonyum karamel E 150d Amonyum sülfid, karamel	QS
Sirke, tuzlu su (salamura) ve yağda sebzeler (zeytin hariç)	E 101 (i) Riboflavin (ii) Riboflavin –5’-fosfat E 140 Klorofiller, klorofilinler E 141 Klorofiller ve klorofilinlerin bakır kompleksleri E 150a Karamel E 150b Kostik sülfid karamel E 150c Amonyum karamel E 150d Amonyum sülfid, karamel E 160a Karotenler: - Karışım halindeki karotenler - Beta-karoten E 162 Pancar kökü kırmızısı, betanin E 163 Antosiyaninler	QS
Ekstrude edilmiş, parlatılmış ve/veya meyve aromalı kahvaltılık tahıllar	E 150c Amonyum karamel E 160a Karotenler E 160b Anatto, biksin, norbiksin E 160c Paprika ekstraktı, kapsantin, kapsorubin	QS QS 25 mg/kg QS
Meyve aromalı kahvaltılık tahıllar	E 120 Koşineal, karminik asit, karminler E 162 Pancar kökü kırmızısı, betanin E 163 Antosiyaninler	200 mg/kg (tek veya birlikte)
Reçel, jöle ve marmelatlar ve benzeri meyve preparatları düşük kalorili ürünler dahil	E 100 Kurkumin E 140 Klorofiller, klorofilinler E 141 Klorofiller, klorofilinlerin bakır kompleksleri E 150a Karamel E 150b Kostik sülfid karamel E 150c Amonyum karamel E 150d Amonyum sülfid karamel E 160a Karotenler: (i) Karışım halindeki karotenler (ii) Beta-karoten E 160c Paprika ekstraktı, kapsantin, kapsorubin E 162 Pancar kökü kırmızısı, betanin E 163 Antociyaninler	QS
	E 104 Kinolin sarısı E 110 Sunset yellow E 120 Koşineal, karminik asit, karminler E 124 Ponso 4R, koşineal E 142 Green S E 160d Likopen E 161b Lutein	100 mg/kg (tek veya birlikte)
Sosis, salam ve pateler	E 100 Kurkumin E 120 Koşineal, karminik asit, karminler E 150a Karamel	20 mg/kg 100 mg/kg QS

GIDALARDA KULLANILAN RENKLENDİRİCİLER TEBLİĞİ

	E 150b Kostik sülfid karamel E 150c Amonyum karamel E 150d Amonyum sülfid karamel E 160a Karotenler: E 160c Paprika ekstraktı, kapsantin, kapsorubin E 162 Pancar kökü kırmızısı, betanin	QS QS QS 20 mg/kg 10 mg/kg QS
Kahvaltılık sosisler (min % 6 tahıl içeren)	E 129 Allura red AC E 120 Koşineal, karminik asit, karminler E 150a Karamel	25 mg/kg 100 mg/kg QS
Köfteler (burger) (min % 4 sebze ve/veya tahıl içeren)	E 150b Kostik sülfid karamel E 150c Amonyum karamel E 150d Amonyum sülfid karamel	QS QS QS
Pastırma (yenilebilir dış kaplamaları)	E 100 Kurkumin E 101 (i) Riboflavin (ii) Riboflavin –5’-fosfat E 120 Koşineal, karminik asit, karminler	QS
Kurutulmuş patates granülleri ve gevrekleri	E 100 Kurkumin	QS
Bezelye konservesi	E 102 Tartrazin E 133 Brillant blue E 142 Green S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

EK- 4
Sadece Belirli Kullanımlar İçin İzin Verilen Renklendiriciler

EC Kodu ve Renklendiricinin Adı	Gıda Maddesi	Maksimum Miktar
E 123 Amaranth	Aperatif şaraplar, hacmen %15 den daha az alkol içeren ürünler dahil olmak üzere damıtık içkiler Balık yumurtası	30 mg/l 30 mg/l
E 127 Eritrosin	Kokteyl kirazları ve kiraz şekerlemeleri Bigarro kirazlar (şurup halinde veya kokteyl halinde)	200 mg/kg 150 mg/kg
E 128 Red 2G	Kahvaltılık sosisler (min % 6 tahıl içeren) Köfteler (burger) (min. % 4 oranında sebze ve/veya hububat içeren)	20 mg/kg 20 mg/kg
E 154 Brown FK	Tuzlanmış ve tütsülenmiş ringa balığı	20 mg/kg
E 161 g Kantaksantin	Strazburg sosisi	15 mg/kg
E 173 Alüminyum	Pasta ve hafif fırıncılık ürünlerinin süslenmesinde kullanılan şekerlemelerin dış kaplamaları	QS
E 174 Gümüş	Şekerlemelerin dış kaplamaları Çikolataların süslemeleri Likörler	QS
E 175 Altın	Şekerlemelerin dış kaplama maddesi Çikolataların süslemeleri Likörler	QS
E 180 Litolrubin BK	Yenilebilir peynir kabukları	QS
E 160b Anatto, Biksin, Norbiksin	Sarı, turuncu ve krem renkli, olgunlaştırılmış peynirler Aromalandırılmamış eritme peynirler, Aromalandırılmış eritme peynirler Mimolet peyniri Kırmızı Leicester peyniri Margarin, minarin ve diğer yağ emülsiyonları ve susuz yağlar	15 mg/kg 15 mg/kg 15 mg/kg 35 mg/kg 50 mg/kg 10 mg/kg

GIDALARDA KULLANILAN RENKLENDİRİCİLER TEBLİĞİ

Gıda süsleme ve kaplama maddeleri	20 mg /kg
Hafif fırıncılık ürünleri	10 mg/kg
Yenilebilir buzlar	20 mg/kg
Likörler (Hacmen % 15 ten az alkol içerenler dahil)	10 mg /l
Tatlılar	10 mg/kg
Füme balık	10 mg/kg
Yenilebilir peynir kaplama maddesi ve kılıfları	20 mg /kg
Kuru patates, tahıl veya nişasta bazlı çerezler:	
-Patlamış veya hacimlendirilmiş çerezler	20 mg/kg
-Diğer çerezler	10 mg/kg
Hacimlendirilmiş ve/veya meyve aromalı kahvaltılık tahıllar	25 mg/kg

EK- 5

EK- 2 ve EK- 3 de Belirtilenler Dışındaki Gıda Maddelerinde

Kullanımına İzin Verilen Renklendiriciler

Birinci Bölüm

Aşağıdaki renklendiriciler, bu ekin ikinci bölümünde belirtilen gıda maddelerinde ve tüm gıda maddelerinde Ek-2 ile Ek-3 de yer alanlar hariç olmak üzere quantum satis seviyesinde kullanılabilirler.

E 101	(i)Riboflavin (ii)Riboflavin-5'-fosfat
E 140	Klorofiller ve klorofilinler
E 141	Klorofiller ve klorofilinlerin ve bakır kompleksleri
E 150a	Sade karamel
E 150b	Kostik sulfat karamel
E 150c	Amonyum karamel
E 150d	Amonyum sülfat karamel
E 153	Bitkisel karbon
E 160a	Karotenler
E 160c	Paprika ekstraktı, kapsantin, Kapsorubin
E 162	Pancar kökü kırmızısı, Betanin
E 163	Antosiyaninler
E 170	Kalsiyum karbonat
E 171	Titanyum dioksit
E 172	Demir oksit ve hidroksitler

İkinci Bölüm

Aşağıdaki gıdalarda, bu bölümde yer alan renklendiriciler tabloda belirtilen maksimum seviyelere kadar tek veya birlikte kullanılabilir. Ancak, alkolsüz aromalı içecekler, yenilebilir buzlar, tatlılar, hafif fırıncılık ürünleri ve şekerlemelerde renklendiriciler, ilgili çizelgede belirtilen limite kadar kullanılabilir, fakat E 110, E122, E 124 ve E155 kodlu renklendiricilerin hiç birinin miktarı 50 mg/kg veya 50 mg/l yi geçemez.

E 100	Kurkumin
E 102	Tartrazin
E 104	Kinolin sarısı
E 110	Sunset yellow FCF Orange yellow S
E 120	Koşineal, Karminik asit, Karminler
E 122	Azorubin, Karmosin

GIDALARDA KULLANILAN RENKLENDİRİCİLER TEBLİĞİ

E 124	Ponso 4R, Koşineal Red A
E 129	Allura Red AC
E 131	Patent Blue V
E 132	İndigotin (İndigo Karmin)
E 133	Brilliant Blue FCF
E 142	Green S
E 151	Brilliant Black BN, Black PN
E 155	Brown HT
E 160d	Likopen
E 160e	Beta-apo-8'karotenel (C 30)
E 160f	Beta-apo-8'-karotenik asidin etil esteri(C 30)
E 161b	Lutein

Gıda Maddesi	Maksimum Miktar
Alkolsüz aromalı içecekler	100 mg/l
Meyve ve sebze şekerlemeleri	200 mg/kg
Korunmuş kırmızı meyveler	200 mg/kg
Şekerlemeler	300 mg/kg
Süsleme ve kaplama maddeleri	500 mg/kg
Hafif fırıncılık ürünleri	200 mg/kg
Yenilebilir buzlar	150 mg/kg
Aromalandırılmış eritme peynir	100 mg/kg
Aromalandırılmış süt ürünleri dahil tatlılar	150 mg/kg
Soslar, çeşni maddeleri, turşular	500 mg/kg
Hardal	300 mg/kg
Balıkların ve kabukluların ezmeleri	100 mg/kg
Ön pişirme yapılmış kabuklular	250 mg/kg
Somon balığı benzerleri	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Balık yumurtası	300 mg/kg
Füme balık	100 mg/kg
Kuru patates, tahılveya nişasta bazlı çerezler	
-Patlamış veya hacimlendirilmiş çerezler	200 mg/kg
-Diğer çerezler	100 mg/kg
Peynirlerin yenilebilen kabukları ve kılıfları	QS
Kilo kontrol amaçlı komple formüller, günlük toplam diyet yerine geçen veya bir öğün için olan gıdalar	50 mg/kg
Tıbbi kontrol altında kullanılan komple formüller ve ek gıdalar	50 mg/kg
Sıvı gıda takviyeleri	100 mg/l
Katı gıda takviyeleri	300 mg/kg
Çorbalar	50 mg/kg
Bitkisel protein bazlı et ve balık analogları	100 mg/kg
Distile alkollü içkiler (hacmen % 15 den az alkol içeren ürünler dahil) (Ek-2 ve Ek-3 de yer alanlar hariç)	200 mg/l
Aromalandırılmış şaraplar, aromalandırılmış şarap bazlı içkiler ve aromalandırılmış şarap-	200 mg/l

Okyanus Danışmanlık "Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar"

GIDALARDA KULLANILAN RENKLENDİRİCİLER TEBLİĞİ

ürün kokteyleri (Ek-2 ve Ek-3 de yer alanlar hariç)	
Meyve şarapları (durgun ve köpüren), elma şarabı (Cidre bouche hariç) ve aromalandırılmış armut şarabı	200 mg/l

Resmi Gazete : 01.11.2007-26687

**Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler
Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ
(TEBLİĞNO: 2007/49)**

MADDE 1 – 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği’nin "İzin Verilen Gıda Renklendiricileri" başlıklı EK-1’inde yer alan E 128 Red 2G Tebliğden çıkartılmıştır.

Yine aynı Tebliğin "Sadece Belirli Kullanımlar İçin İzin Verilen Renklendiriciler" başlıklı EK-4’ünde yer alan E 128 Red 2G’ye ait aşağıda belirtilen satır Tebliğden çıkartılmıştır.“

EC Kodu ve Renklendiricinin Adı	Gıda Maddesi	Maksimum Miktar
E 128 Red 2G	Kahvaltılık sosisler (min % 6 tahıl içeren) Köfteler (burger) (min. % 4 oranında sebze ve/veya hububat içeren)	20 mg/kg 20 mg/kg

”**MADDE 2** – Aynı Tebliğin eklerinde yer alan "yenilebilir buzlar" ifadesi "yenilebilir buzlar ve dondurma" olarak değiştirilmiştir.

GEÇİCİ MADDE 1 – Halen faaliyet gösteren ve E 128 Red 2G içeren ürünleri üreten ve satan işyerleri, bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren üç ay içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

MADDE 3 – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

MADDE 4 – Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.