

**EK-A**  
**DEPOLAMA SICAKLIK VE SÜRELERİ**

GIDA	Saklama Yeri	Depolama Sıcaklığı (°C)	Süre (Kapalı Ambalaj)	Süre (Açık Ambalaj)
<b>ÜRÜN GRUBU: TAZE ET VE ET ÜRÜNLERİ</b>				
TAZE ET(Parça Et)	Soğuk Hava Deposu	+4°C	48 saat	24 saat
TAZE VAKUMLU ET	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	2 gün (Orj.SKT aşılmamalı)
TAZE KANATLI ETİ	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	24 saat (Orj.SKT aşılmamalı)
KIRMIZI ET-KIYMA ( PİŞMİŞ )	Soğuk Hava Deposu	+4°C		2 gün
KANATLI ETİ (PİŞMİŞ)	Soğuk Hava Deposu	+4°C		24 saat
TAZE BALIK	Soğuk Hava Deposu	+4°C		24 saat (Orj.SKT aşılmamalı)
KIYMA-SOSLANMIŞ ET-DÖNER-TAVUK-ET İLE İLGİLİ TÜM HAZIRLIK ÜRÜNLERİ	Soğuk Hava Deposu	+4°C		24 saat (Orj.SKT aşılmamalı)
KÖFTE - AMBALAJLI	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	24 saat (Orj.SKT aşılmamalı)
KÖFTE - MUTFAK TARAFINDAN YAPILMIŞ	Soğuk Hava Deposu	+4°C		24 saat
<b>ÜRÜN GRUBU: DONMUŞ ÜRÜNLER VE ÇÖZÜNDÜRME SÜRELERİ</b>				
DONDURULMUŞ MEYVE-SEBZE-TÜM HAMURLAR	Deepfreeze	-18°C	DGT + 3 ay(Orj.SKT aşılmamalı)	DGT + 3 ay(Orj.SKT aşılmamalı)
DONDURULMUŞ ET/ET ÜRÜNLERİ/BALIK/MANTI/DONDURMA/ BÖREKLER/PEYNİR	Deepfreeze	-18°C	DGT + 1 ay(Orj.SKT aşılmamalı)	DGT + 1 ay(Orj.SKT aşılmamalı)
DONMUŞ VAKUM DÖNER	Deepfreeze	-18°C	DGT + 1 ay(Orj.SKT aşılmamalı)	DGT + 1 ay(Orj.SKT aşılmamalı)
HAZIR GELEN HERTÜRLÜ PIZZA-DONMUŞ LAZANYA	Deepfreeze	-18°C	DGT + 1 ay(Orj.SKT aşılmamalı)	DGT + 1 ay(Orj.SKT aşılmamalı)
DONUK MUFFIN (HAZIR ALINMIŞ)	Deepfreeze	-18°C	DGT + 15 gün (Orj.SKT aşılmamalı)	2 gün (Donuk depodan çözündürmeye alınan ürünün depolama süresi)
DONUK SUFFLE (HAZIR ALINMIŞ)	Deepfreeze	-18°C	DGT + 15 gün (Orj.SKT aşılmamalı)	1 gün (Donuk depodan çözündürmeye alınan ürünün depolama süresi)
DONUK KREMALİ TATLILAR (CHEESECAKE, PASTA vb.)	Deepfreeze	-18°C	DGT + 15 gün (Orj.SKT aşılmamalı)	Ambalajı açılmış ürün -18°C °C 'de 7 gün, +4 °C'de Çözündürmeye alınan ürün 1 gün
MUTFAK TARAFINDAN ÜRETİLEN PIZZA	Deepfreeze	-18°C	Yalnız Kaşar konarak: 1 ay	...
POĞAÇA, PEYNİR İÇEREN TÜM BÖREKLER	Deepfreeze	-18°C	7 gün	...
DÖNER-SEBZE-KÖFTE-BALIK-PARÇA/VAKUMLU ET-KANATLI ÜRÜNLERİ ÇÖZÜNDÜRME	Soğuk Hava Deposu	+4°C	1 gün	...
<b>ÜRÜN GRUBU: ŞARKÜTERİ / KAHVALTIK ÜRÜNLER / SÜT ÜRÜNLERİ</b>				
UHT SÜT/UHT KREMA/KAYMAK	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	1 gün
YOĞURT	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	2 gün
BEYAZ PEYNİR(Salamura içinde)	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	Salamura su içinde 15 gün
Kaşar Peyniri - Kalıp Beyaz Peynir - Şarküteri Ürünleri (Salam,Sosis,Jambon vb.)	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	5 gün
Dilimlenmiş Şarküteri-Kaşar ve B.Peynir	Soğuk Hava Deposu	+4°C		2 gün
SALAM, SOSİS, PEYNİR, MISIR (Mutfak tarafından kesilerek, soslanarak veya işlenerek hazırlık tezgahında bulunan ürünler)	Soğuk Hava Deposu	+4°C		24 saat
LOR PEYNİRİ/TULUM PEYNİRİ	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	7 gün
TEREYAĞI	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	5 gün
ZEYTİN (Salamura su dışında veya soslanmış)	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	5 gün

S.K.T. : Son Kullanma Tarihi  
D.G.T. : Depoya Giriş Tarihi

GIDA	Saklama Yeri	Depolama Sıcaklığı(°C)	Süre (Kapalı Ambalaj)	Süre (Açık Ambalaj)
<b>ÜRÜN GRUBU: KONSERVE - SALAMURA ÜRÜNLER</b>				
ZEYTİN - TURŞU	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	Salamura su içinde 1 AY
SALAMURA MANTAR	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	Salamura su içinde 10 gün
SALÇA	Kapalı: Oda sıcak. Açık: Soğuk hava dep.	+4°C	Orijinal SKT geçerli	Üzeri sıvıyağ ile kaplanmış halde 7 gün
KONSERVE(BALIK VE SEBZE)	Kapalı: Oda sıcak. Açık: Soğuk hava dep.	+4°C	Orijinal SKT geçerli	BALIK: 24 SAAT SEBZE: 2 GÜN
Hazır Salatalar (Göbek,Çoban,Mercimek, Patlıcan salata vb.)	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT'sine kadar (Ürünün görünüşü kontrol edilmelidir)	2 gün (Ürünün görünüşü kontrol edilmelidir)
Mutfak tarafından hazırlanmış Sirkeli Ürünler (Kırmızı Lahana, Pancar)	Soğuk Hava Deposu	+4°C		7 gün
<b>ÜRÜN GRUBU: TATLILAR</b>				
SÜTLÜ TATLILAR / AŞURE VB. BAKLAGİL İÇERİKLİ TATLILAR	Soğuk Hava Deposu	+4°C	48 saat	...
ŞERBETLİ TATLILAR Mutfak Tarafından hazırlanmış ve Hazır alınmış)	Kuru Gıda Deposu			2 gün (Kapalı ambalajda Orj.SKT aşılması)
MEYVE TATLILARI (Ayva, Kabak vb.)	Soğuk Hava Deposu	+4°C	3 gün	...
YUFKA	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	...
KOMPOSTO	Soğuk Hava Deposu	+4°C	4 gün	...
PASTA-KREMA-KREM ŞANTİ	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	1 gün
PİZZA, TATLI HAMURLARI (Mutfak tarafından üretilen)	Soğuk Hava Deposu	+4°C	1 gün	Yanda belirtilen değerler dolaptan çıkmamak koşulu ile geçerlidir.
	Deepfreeze	-18°C	1 ay	
PANDİSPANYA-KURU PASTA-KEK	Soğuk Hava Deposu	+4°C	4 gün	...
	Oda Sıcaklığında	Oda Sıcaklığında	2 gün	...
TATLICI SOSU - SÜTLÜ (Mutfak tarafından üretilen)	Soğuk Hava Deposu	+4°C	48 saat	Ürünün hazırlandığı gün ve saat yazılmalıdır.
TATLICI SOSU - SÜTLÜ (Hazır Alınmış Ambalajı Açılmış)	Soğuk Hava Deposu	+4°C	48 saat	Ürünün açıldığı gün ve saat yazılmalıdır.
TATLICI SOSU - ÇİKOLATALI (Mutfak tarafından üretilen)	Soğuk Hava Deposu	+4°C	2 gün	Sos süt ile hazırlandıysa sütlü tatlı sosu gibi değerlendirilmelidir.
TATLICI SOSU - ÇİKOLATALI (Hazır Alınmış Ambalajı Açılmış)	Soğuk Hava Deposu	+4°C	10 gün	Ürünün üzerinde soğukta saklanmalı ibaresi varsa ortam sıcaklığında tutulmamalıdır.
TATLICI SOSU - MEYVELİ (Mutfak tarafından üretilen)	Soğuk Hava Deposu	+4°C	2 gün	Ürünün hazırlandığı gün ve saat yazılmalıdır.
TATLICI SOSU - MEYVELİ (Hazır Alınmış Ambalajı Açılmış)	Soğuk Hava Deposu	+4°C	10 gün	Ürünün açıldığı gün ve saat yazılmalıdır.
<b>ÜRÜN GRUBU: KETÇAP - MAYONEZ - SALATA SOSLARI</b>				
KETÇAP-HARDAL-BBQ SOS	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	7 gün
MAYONEZ	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	5 gün
ORJİNAL AMBALAJI İÇİNDE SERVİSE ÇIKAN ÜRÜNLER (Ketçap, Mayonez, Hardal-Akrobat Kiloluk Ambalaj)	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	2 gün
MUTFAK TARAFINDAN HAZIRLANMIŞ SALATA SOSLARI	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Süt, Krema, Mayonezli soslar : 1 gün	...
			Mayonezsiz soslar : 2 gün	...

S.K.T. : Son Kullanma Tarihi  
D.G.T. : Depoya Giriş Tarihi

GIDA	Saklama Yeri	Depolama Sıcaklığı(°C)	Süre (Kapalı Ambalaj)	Süre (Açık Ambalaj)
<b>DiĞER ÜRÜNLER</b>				
YUMURTA	Soğuk Hava Deposu	+4°C	DGT + 15 gün (Orj.SKT aşılmamalı)	DGT + 15 gün (Orj.SKT aşılmamalı)
PASTÖRİZE YUMURTA	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	1 gün
TAZE MEYVE-SEBZE	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Yalnız DGT tarihi yazılır ve ürünün tazeliği kontrol edilir	...
ÇİĞ SEBZE ÖN HAZIRLIK	Soğuk Hava Deposu	+4°C	2 gün	...
DiĞER TÜM HAZIRLIK ÜRÜNLERİ	Soğuk Hava Deposu	+4°C	1 gün	...
KRUTON	Oda Sıcaklığında (serin)	Oda Sıcaklığında	Yağlı: 1 gün Yağsız : 7 gün	...
ÇAY, KAHVE vb.(Bitki Çayları dahil) Toz Baharat grubu, Bakliyat grubu	Oda Sıcaklığında		Orijinal SKT geçerli	60 gün (Orj.SKT aşılmamalı)
Süttozu, kahve, krema tozu vb., un, nişasta vb.	Oda Sıcaklığında		Orijinal SKT geçerli	30 gün (Orj.SKT aşılmamalı)
ÇORBA ÇEŞİTLERİ	Soğuk Hava Deposu	+4°C		24 saat(Mutfak tarafından hazırlanan tüketime hazır çorbalar soğutulup depoya kaldırılacak, ısıtılan ve servis sonunda tüketilmeyenler imha edilecektir)
HAŞLANMIŞ SEBZELER	Soğuk Hava Deposu	+4°C		48 saat(Mutfak tarafından hazırlanan tüketime hazır sebzeler soğutulup depoya kaldırılacak, ısıtılan ve servis sonunda tüketilmeyenler imha edilecektir)
LİMONATA	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	48 saat (Ürün hazırlandıktan sonra hazırlandığı gün ve saat yazılacaktır)
AYRAN	Soğuk Hava Deposu	+4°C	Orijinal SKT geçerli	24 saat(Ürün hazırlandıktan sonra hazırlandığı gün ve saat yazılacaktır)
TAZE SIKMA MEYVE SULARI	Soğuk Hava Deposu	+4°C		Günlük (Gün sonunda kalan ürünler imha edilmelidir)
LİSTEDE YER ALMAYAN KURU GIDALAR	Oda Sıcaklığında	Oda Sıcaklığında	Orijinal SKT geçerli	Orijinal SKT geçerli
S.K.T. : Son Kullanma Tarihi D.G.T. : Depoya Giriş Tarihi				

## EK-B MİKROBİYOLOJİK ANALİZ LİMİTLERİ

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
<b>Hazır yemekler</b>			
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü et ve sebze yemeği vb.	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Stafilokokal enterotoksinler, 25 gr'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır her türlü salata, şarküteri ürünleri ve soğuk mezeler vb.	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	<i>Stafilokokal enterotoksinler, 25 gr'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>S. aureus</i> cfu/gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L.monocytogenes 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü unlu mamul (makarna, her türlü börek, lahmacun, pide, pizza, mantı vb.)	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	<i>Stafilokokal enterotoksinler, 25 gr'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus</i> cfu/gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü tatlı (puding, muhallebi, krema, aşure, su muhallebisi vb.)	Maya ve küf cfu/gr	1	<1000
	<i>Stafilokokal enterotoksinler, 25 gr'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L. monocytogenes 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
Tartlar ve yaş pastalar (kremalı, çikolatalı, dolgulu, meyveli vb.)	Maya ve küf cfu/gr	1	<1000
	* <i>E. coli</i> cfu/gr	1	<3
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L. monocytogenes 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı

(\*) MPN/EMS (en muhtemel sayı) yöntemine göre

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Su			
İnsani Tüketim Amaçlı Sular	<i>E. coli</i> cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	<i>C. perfringens</i> (Sporlar dâhil) Cfu/100ml	1	Bulunmamalı
	Aerobik mez. Bakteri 22°C cfu/100ml	1	
	Aerobik mez. Bakteri 36°C cfu/100ml	1	
	Toplam koliform bakteri cfu/100ml	1	Bulunmamalı