

YOĞURT VE AYRAN İÇİN YAĞ ORANLARI	
	Yağ oranı
Tam yağlı yoğurt	süt yağı \geq %3,8
Yarım yağlı yoğurt	%2 > süt yağı \geq %1,5
Yağsız yoğurt	süt yağı \leq %0,5
%..... yağlı yoğurt	Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız yoğurt sınıfları dışında kalan süt yağı
	Yağ oranı
Tam yağlı ayran	süt yağı \geq %1,8
Yarım yağlı ayran	%1,2 > süt yağı \geq %0,8
Yağsız ayran	süt yağı \leq %0,5
%..... yağlı ayran	Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız ayran sınıfları dışında kalan süt yağı

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

	Fermente süt ürünü	Yoğurt	Ayran	Kefir	Kımız	Süzme yoğurt	Konsantre fermente süt ürünü
Süt proteini* (Kütlece %)	En az 2,7	En az 3,0	En az 2,0	En az 2,7	En az 1,0	En az 8	En az 5,6
Süt yağı (Kütlece %)	En fazla 10	En fazla 15	-	En fazla 10	En fazla 10	En fazla 30	En fazla 20
Titrasyon asitliği (Laktik asit olarak kütlece %)	En az 0,3	En az 0,6 En fazla 1,5	En az 0,5 En fazla 1,0	En az 0,6	En az 0,7	En az 0,6 En fazla 2,0	En az 0,6 En fazla 1,5
Etanol (% hacim/ağırlık)	-	-	-	-	En az 0,5	-	-
Toplam spesifik mikroorganizma (kob/g)	En az 10 ⁷	En az 10 ⁷	En az 10 ⁶	En az 10 ⁷	En az 10 ⁷	En az 10 ⁷	En az 10 ⁷
Etikette belirtilen toplam ilave mikroorganizma (kob/g) **	En az 10 ⁶	En az 10 ⁶	En az 10 ⁶	En az 10 ⁶		En az 10 ⁶	En az 10 ⁶
Mayalar (kob/g)	-	-	-	En az 10 ³	En az 10 ⁴		

* Süt proteini; Kjeldahl metodu ile belirlenen toplam azot miktarı x 6,38

** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde bu tebliğin 4 üncü maddesindeki ürün tanımlarının içerisinde yer alan starter kültürlerle ilave olarak eklenen diğer starter ve/veya yan kültürler.

*** Fermente toz/kurutulmuş ürünlerde spesifik mikroorganizma aranmaz.

**** Konsantre fermente süt ürünü, süzme yoğurt ve yoğurdun çeşnili üretilmesi halinde son üründeki süt proteini oranı anılan ürünlerin nihai üründe bulunan miktarı üzerinden oransal olarak hesaplanır. Ancak bu ürünlerin süt proteini son üründe %3'ün (m/m) altında olamaz. Bu ürünlerde yukarıdaki tabloda belirtilen süt proteini dışındaki kriterler geçerlidir. Çeşnili olarak üretilen kefir, fermente süt ürünü, ayran ve kıımızda tablo değerleri aranır.

Çeşnili Ürünlerde Süt Proteinini Oranı Hesaplaması

Örnek 1: %75 yoğurt içeren çeşnili yoğurtta bulunması gereken en düşük protein içeriği hesabı;

Yoğurt için en düşük protein tablo değeri = %4

Çeşnili üründeki süt proteini oranı = $(75 \times 4) / 100 = \%3$ (Tebliğe uygun)

Örnek 2: %70 yoğurt içeren çeşnili yoğurtta protein oranı;

Çeşnili üründeki süt proteini oranı = $(70 \times 4) / 100 = \%2.8$ (<%3 olduğu için Tebliğe uygun değil)