

“2. Bölüm
Kullanım Koşulları Belirlenmiş Ekstraksiyon Çözücülere

Adı	Kullanım koşulları (Ekstraksiyonun özet tanımı)	Ekstrakte edilmiş gıda maddesi veya bileşenindeki en fazla kalıntı limitleri
Hekzan ⁽¹⁾	Katı ve sıvı yağların üretimi veya kısımlara ayrılmasında, kakao yağının üretiminde	Katı veya sıvı yağlarda veya kakao yağında 1 mg/kg.
	Yağı alınmış protein ürünlerinin ve yağı alınmış unların hazırlanmasında	Yağı alınmış protein ürünlerini ve yağı alınmış unları içeren gıdalarda 10 mg/kg. Son tüketiciye satılan yağı alınmış soya ürünlerinde 30 mg/kg.
	Yağı alınmış hububat tohumlarının hazırlanmasında	Yağı alınmış hububat tohumlarında 5 mg/kg
Metil asetat	Çay ve kahveden kafeinin uzaklaştırılmasında veya acılık maddelerinin ve iritanların uzaklaştırılmasında	Çay ve kahvede 20 mg/kg
	Melastan şeker üretiminde	Şekerde 1 mg/kg
Etil metil keton ⁽²⁾	Katı ve sıvı yağların kısımlara ayrılmasında	Katı veya sıvı yağlarda 5 mg/kg
	Çay ve kahveden kafeinin uzaklaştırılmasında veya acılık maddelerinin ve iritanların uzaklaştırılmasında	Çay veya kahvede 20 mg/kg
Diklorometan	Çay ve kahveden kafeinin uzaklaştırılmasında veya acılık maddelerinin ve iritanların uzaklaştırılmasında	Kavrulmuş kahvede 2 mg/kg, çayda 5 mg/kg
Propan-2-ol	Tüm kullanımlarda	10 mg/kg
Metanol	Tüm kullanımlarda	10 mg/kg
Dimetil Eter	Jelatin ⁽³⁾ içeren yağı alınmış hayvansal protein ürünlerinin hazırlanmasında	Jelatin içeren yağı alınmış hayvansal protein ürününde 0,009 mg/kg
	Jelatin hariç kollajen ⁽⁴⁾ ve kollajen türevlerinin hazırlanmasında	Jelatin hariç kollajen ve kollajen türevlerinde 3 mg/kg

⁽¹⁾ Hekzan: Esas olarak 6 karbon atomu içeren asiklik doymuş hidrokarbonlardan oluşmuş 64-70 °C arasında distile edilen ticari üründür. Hekzan ve etilmetil ketonun birlikte kullanımı yasaktır.

⁽²⁾ Bu çözücü içinde n-hekzan varlığı 50 mg/kg'dan fazla olmamalıdır. Hekzan ve etil metil ketonun birlikte kullanımı yasaktır.

⁽³⁾ Jelatin: Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin ilgili hükümlerine uygun hayvanların sinir, tendon, kemik, deri ve ciltlerinden üretilen kollajenin kısmi hidroliziyle elde edilen, jelleşen veya jelleşmeyen, doğal, çözünebilir proteindir.

⁽⁴⁾ Kollajen: Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin ilgili hükümlerine uygun imal edilmiş hayvan kemik, tendon, deri ve ciltlerinden elde edilmiş protein bazlı üründür.