

EK-1

YAĞ ELDE EDİLEN BİTKİLER VE BİTKİSEL YAĞLAR

Bitkisel yağların genel adları

Illipe, Borneo tallow veya Tengkawang

Palm-oil

Sal

Shea

Kokum gurgi

Mango kernel

Bitkisel yağların elde edildiği bitkilerin bilimsel adları

Shorea spp.

Elaeis guineensis, Elaeis olifera

Shorea robusta

Butyrospermum parkii

Garcinia indica

Mangifera indica

EK-2
ÇİKOLATA ÜRÜNLERİ KOMPOZİSYONU

| Çikolata Türü | Toplam Kakao Kuru Maddesi | Yağsız Kakao Kuru Maddesi | Kakao Yağı | Toplam Yağ | Süt Kuru Maddesi | Süt Yağı | İnce Öğütülmüş Fındık | Un veya Nişasta |
|---|---------------------------|---------------------------|------------|------------|------------------|----------|-----------------------|-----------------|
| Çikolata | ≥ %35 | ≥ %14 | ≥ %18 | | | | | - |
| - Vermisel çikolata | ≥ %32 | ≥ %14 | ≥ %12 | | | | | - |
| - Kuvertür çikolata | ≥ %35 | ≥ %2,5 | ≥ %31 | | | | | - |
| - Fındık ezmeli / Gianduja çikolata | ≥ %32 | ≥ %8 | | | ≤ 5% | | ≥ %20 ≤ %40 | - |
| Sütlü çikolata | ≥ %25 | ≥ %2,5 | | ≥ %25 | ≥ %14 | ≥ %3,5 | | - |
| - Vermisel sütlü çikolata | ≥ %20 | | | ≥ %12 | ≥ %12 | | | - |
| - Kuvertür sütlü çikolata | ≥ %25 | | | ≥ %31 | ≥ %14 | ≥ %3,5 | | - |
| - Fındık ezmeli / Gianduja sütlü çikolata | ≥ %25 | ≥ %2,5 | | ≥ %25 | ≥ %10 | ≥ %3,5 | ≥ %15 ≤ %40 | - |
| Yağsız sütlü çikolata | ≥ %25 | ≥ %2,5 | | ≥ %25 | ≥ %14 | ≤ %1 | | - |
| Bol sütlü çikolata | ≥ %20 | ≥ %2,5 | | ≥ %25 | ≥ %20 | ≥ %5 | | - |
| Beyaz çikolata | | | ≥ %20 | | ≥ %14 | ≥ %3,5 | | - |
| Chocolate a la taza | ≥ %35 | ≥ %14 | ≥ %18 | | | | | ≤ %8 |
| Chocolate familiar a la taza | ≥ %30 | ≥ %12 | ≥ %18 | | | | | ≤ %18 |