

Ek-1

Krema Tozunun Bileşimi

Özellikler	Kütlece (%)
Süt yağı (m/m)	En az 42
Süt yağsız kuru maddede protein (m/m)	En az 34
Su* (m/m)	En fazla 5

* Laktozun kristal suyu içeriği dahil değildir.

Ek-2

Krema/Kaymak Süt Yağı İçerikleri

Ürün	Kütlece (%)
Tam yağlı krema*	Süt yağı ≥ 45
Az yağlı krema*	$18 > \text{süt yağı} \geq 10$
% ...yağlı krema*	$45 > \text{süt yağı} \geq 18$
Çırpma krema ve köpük krema	En az 28
Tam yağlı çırpma krema ve Tam yağlı köpük krema	En az 35
Sürülebilir krema	En az 30
Kaymak**	En az 60

* Çırpma krema, köpük krema ve sürülebilir krema dışındaki kremlerin süt yağı içeriklerine göre sınıflandırılması için geçerlidir.

** Kaymakta süt yağı içeriğine göre sınıflandırma yapılmaz.

Ek-3

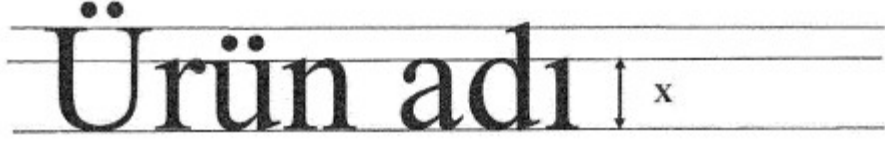
Kremaların Kimyasal Özellikleri

	Titrasyon Asitliği (% Laktik asit cinsinden)
Krema*	En fazla 0,225
Köpük krema	En fazla 0,025
Fermente (ekşi)/Asitlendirilmiş krema	0,225 – 0,67

* Köpük krema, fermente(ekşi) ve asitlendirilmiş krema dışındaki kremaların titrasyon asitliği için geçerlidir.

Ek-4
“X” Yüksekliğinin Tanımı;

‘X’ Yüksekliğinin Tanımı



‘X’ yüksekliği: $x \geq 3$ mm olmalıdır.