

GÖRÜŞ FORMU

TİCARET BAKANLIĞI

Taslağın Genelı Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme

Taslak Maddesi	Görüş ve Değerlendirme	Teklif



TS 5004: 2021 tst T1:

ICS 67.100.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Aromalı süt

Flavoured milk

- Bağlayıcı atıflar kısmından aşağıdaki standard çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 1211*	Süt - Yağ içeriği tayini - Gravimetrik yöntem (referans yöntem)	Milk - Determination of fat content - Gravimetric method (Reference method)

- Bağlayıcı atıflar kısmına aşağıdaki standard ilave edilmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS ISO 2446*	Süt - Yağ muhtevası tayini	Milk - Determination of fat content

- Çizelge 5'e aşağıdaki satır ilave edilmiştir.

Homojenizasyon deneyi	4.2.1.1	5.3.9
-----------------------	---------	-------

- Madde "5.3.1 Süt yağı oranı tayini" aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.1 Süt yağı oranı tayini

Süt yağı oranı tayini, TS ISO 2446'ya göre yapılır. Referans metotta hesaplama yapılırken deney numunesi kütlesi (m_0 , g) yerine, deney numunesi hacmi (V , mL) alınarak süt yağı oranı $\%(m/v)$ olarak bulunur. Bulunan sonucun Madde 4.2.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metne Madde "5.3.9 Homojenizasyon deneyi" maddesi ilave edilmiştir.

5.3.9 Homojenizasyon deneyi

Bir litrelik ölçülü silindire 1 litre süt numunesi konur. Buz dolabında 48 saat çalkalamadan bekletilir. Bu süre sonunda silindirdeki numune yüzeyinden dikkatle 100 mL süt alınır. İyice karıştırılır, yağ oranı bulunur (TS ISO 2446). Ayrıca silindirde kalan sütün alt kısmından bir miktar daha süt alınarak bunun da yağ oranı bulunur. Gereği gibi homojenize edilmiş sütte, kaymak tabakası görülmemeli ve yüzeye alt kısım yağ oranları arasındaki fark, alt kısımda belirlenen yağ oranının $\%10$ 'unu geçmemelidir. Bu değeri geçerse, homojenizasyon deneyi negatif kabul edilir. Sonucun Madde 4.2.1.1'e uygun olup olmadığına bakılır.



TS 9052: 2010
tst T1:

ICS 67.060

Bu tadil; Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nuntarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Peksimet – Asker yiyeceği olarak kullanılan

Rusk - For military uses

- Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar kısmından aşağıdaki standartlar çıkarılmıştır.

TS no	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 6580	Mikrobiyoloji - Maya ve küf sayımında genel kurallar - 25°C'da koloni sayım tekniği	Microbiology - General guidance for enumeration of yeasts and moulds - Colony Count technique at 25 degree
TS 1620	Makarna	Macaroni
TS 1511 ISO 2171	Tahıllar ve öğütülmüş tahıl ürünleri - Toplam kül muhtevası tayini	Cereals and milled cereal products - Determination of total ash
TS 6063 ISO 7251	Mikrobiyoloji - Muhtemel <i>Escherichia Coli</i> sayımı için genel kurallar en muhtemel sayı tekniği	Microbiology - General guidance for enumeration of presumptive <i>Escherichia Coli</i> -Most probable number technique
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - <i>Salmonella</i> türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection of <i>Salmonella</i> spp
TS 7703 EN ISO 4833	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem - 30°C'ta koloni sayım tekniği	Microbiology - General guidance for the enumeration of microorganisms - Colony count technique at 30°C.

- Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar kısmına aşağıdaki standartlar ilave edilmiştir.

TS no	Türkçe adı	İngilizce adı
TS ISO 21527-1	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Su aktivitesi 0,95'ten yüksek olan ürünlerde koloni sayım tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds -- Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0,95
TS EN ISO 2171	Tahıllar, baklagiller ve yan ürünleri- Yakılarak kül veriminin tayini	Cereals, pulses and by-products - Determination of ash yield by incineration

- “5.3.3 Kül (tuz hariç) tayini” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.3 Kül (tuz hariç) tayini

Kül (tuz hariç) tayini, TS EN ISO 2171'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır

- “5.3.10 Tuz tayini” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.10 Tuz tayini

Tuz tayini, TS 5000'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

- “5.3.14.1 Maya ve küf sayımı” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.14.1 Maya ve küf sayımı

Maya ve küf sayımı, TS ISO 21527-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.



TS 7474: 2016
tst T1:

ICS 67.060

Bu tadil; Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nuntarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Gofret

Wafers

- Atıf yapılan standard ve/veya dökümanlar kısmından aşağıdaki standard çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - <i>Salmonella</i> türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection of <i>Salmonella spp</i>

- Atıf yapılan standard ve/veya dökümanlar kısmına aşağıdaki standardlar ilave edilmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 16050	Gıda maddeleri - Hububat, sert kabuklu yemiş ve bunlardan üretilmiş ürünler içindeki aflatoksin B1 ve toplam aflatoksin (B1, B2, G1 ve G2) muhtevasının tayini - Yüksek performanslı sıvı kromatografi yöntemi	Foodstuffs - Determination of aflatoxin B1, and the total content of aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in cereals, nuts and derived products - High-performance liquid chromatographic method
TS EN ISO 6579-1*	Besin zincirinin mikrobiyolojisi - <i>Salmonella</i> 'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: <i>Salmonella spp.</i>	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of <i>Salmonella</i> - Part 1: Detection of <i>Salmonella spp.</i> (ISO 6579-1:2017)

- Çizelge 2'ye Aflatoksin satırları aşağıdaki şekilde ilave edilmiştir.

Özellik	Değer	
	Sade ve dolgulu gofret	Dolgulu kaplamalı gofret
Aflatoksin B ₁ (ppb) en çok*	5,0	5,0
Aflatoksin Toplam B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂ (ppb) en çok*	10,0	10,0

* Fındık ve benzeri dolgu içeren gofretlerde aranır.

- Çizelge 4'e aşağıdaki satır ilave edilmiştir.

Aflatoksin	4.2.3	5.2.9
------------	-------	-------

- Madde "5.3.8 *Salmonella* tayini" maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.8 *Salmonella* tayini

Salmonella tayini, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metne Madde "5.3.9 Aflatoksin tayini" maddesi ilave edilmiştir.

5.2.9 Aflatoksin tayini

Aflatoksin tayini, TS EN ISO 16050'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.



TS 1192: 2021 tst T1:

ICS 67.100.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nuntarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Uzun ömürlü süt (UHT süt)

Long life milk

- Bağlayıcı atıflar kısmından aşağıdaki standard çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 1211*	Süt - Yağ içeriği tayini - Gravimetrik yöntem (referans yöntem)	Milk - Determination of fat content - Gravimetric method (Reference method)

- Bağlayıcı atıflar kısmına aşağıdaki standard ilave edilmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS ISO 2446*	Süt - Yağ muhtevası tayini	Milk - Determination of fat content

- Çizelge 4'e aşağıdaki satır ilave edilmiştir.

Homojenizasyon deneyi	4.2.1.1	5.3.11
-----------------------	---------	--------

- Madde "5.3.4 Süt yağı tayini" başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.4 Süt yağı oranı tayini

Süt yağı oranı tayini, TS ISO 2446'ya göre yapılır. Referans metotta hesaplama yapılırken deney numunesi kütlesi (m_0 , g) yerine, deney numunesi hacmi (V, mL) alınarak süt yağı oranı $\%(m/v)$ olarak bulunur. Bulunan sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metne Madde "5.3.11 Homojenizasyon deneyi" maddesi ilave edilmiştir.

5.3.11 Homojenizasyon deneyi

Bir litrelik ölçülü silindire 1 litre süt numunesi konur. Buz dolabında 48 saat çalkalamadan bekletilir. Bu süre sonunda silindirdeki numune yüzeyinden dikkatle 100 mL süt alınır. İyiye karıştırılır, yağ oranı bulunur (TS ISO 2446). Ayrıca silindirde kalan sütün alt kısmından bir miktar daha süt alınarak bunun da yağ oranı bulunur. Gereği gibi homojenize edilmiş sütte, kaymak tabakası görülmemeli ve yüzeyle alt kısım yağ oranları arasındaki fark, alt kısımda belirlenen yağ oranının $\%10'$ unu geçmemelidir. Bu değeri geçerse, homojenizasyon deneyi negatif kabul edilir. Sonucun Madde 4.2.1.1' e uygun olup olmadığına bakılır.