



**ORTA ANADOLU  
İHRACATÇI BİRLİKLERİ  
GENEL SEKRETERLİĞİ**

**Sayı:** 70430465-TİM.OAİB.GSK.ARG3.2022/146-927 Ankara, 27/01/2022  
**Konu:** Yerfıstığı (Kabuklu ve İç) ve TS 10932/Tst T3 Mısır-Dondurulmuş Standart  
Tasarıları Hk.

**SİRKÜLER (H/2021)**

Sayın Üyemiz,

Türk Standardları Enstitüsü tarafından hazırlanan "TS 310/tst T1 Yerfıstığı (kabuklu ve iç) ve TS 10932/tst T3 Mısır- Dondurulmuş" standart tasarıları ekte iletilmektedir.

Bilgilerini ve mezkûr standart tasarılarına ilişkin ilgili ihracatçı görüşlerinin, en geç 27/01/2022 mesai bitimine kadar [aydemira@oaib.org.tr](mailto:aydemira@oaib.org.tr) e-posta adresine iletilmesi ve keyfiyete ilişkin herhangi bir görüş bulunmaması durumunda da görüş/ilave edilecek bir husus bulunmadığının Birliğimize bildirilmesi hususunda gereğini rica ederim.

**Özkan AYDIN**  
Genel Sekreter

**Ekler:**

- 1- Yerfıstığı Standart Tasarısı
- 2- Dondurulmuş Mısır Standart Tasarısı
- 3- Görüş Tablosu

Ayrıntılı bilgi için: Ayşenur Aydemir - Uzman Yrd.

**Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği**

Ceyhan Atuf Kansu Cad. No: 120

06520 BALGAT ÇANKAYA ANKARA

Tel : (312) 447 27 40 Faks : (312) 446 96 05 - 447 01 80

e-posta : [info@oaib.org.tr](mailto:info@oaib.org.tr) / [www.oaib.org.tr](http://www.oaib.org.tr)





**TS 10932: 1993**  
**tst T3:**

ICS 67.060

Bu tadil; TSE 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.

**Dondurulmuş mısır**

**Frozen corn**

- Atıf yapılan standartlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır.

| TS No           | Türkçe adı  | İngilizce adı   |
|-----------------|---|---|
| TS 1128 ISO 763 | Meyve ve Sebze Mamulleri-Hidroklorik Asitte çözünmeyen Kül Tayini                           | Fruit and Vegetable Products-Determination of Ash Insoluble in Hydrochloric Acid                  |
| TS 6063         | Mikrobiyoloji-Muhtemel Escherichia Coli Sayımı için Genel Kurallar-En Muhtemel Sayı Tekniği | Microbiology-General Guidance for Presumptive Escherichia Coli-Most Probable Number Technique     |
| TS 6580         | Mikrobiyoloji-Maya ve Küf Sayımında Genel Kurallar- 25°C'ta Koloni Sayım Tekniği            | Microbiology-General Guidance for Enumeration of Yeasts and Moulds-Colony Count Technique at 25°C |
| TS 6582         | Mikrobiyoloji- Staphylococcus aureus Sayımı için Genel Kurallar-Koloni Sayım Tekniği        | Microbiology-General Guidance for Enumeration of Staphylococcus aureus-Colony Count Technique     |
| TS 7438         | Mikrobiyoloji-Salmonella Aranmasında Genel Kurallar   | Microbiology-General Guidance on Methods for the Detection of Salmonella                          |
| TS 7569         | Mikrobiyoloji- Koliform Sayımı için Genel Kurallar 30°C'da Koloni Sayım Tekniği             | Microbiology-General Guidance for Enumeration of Coliforms-Colony Count Technique at 30°C         |
| TS 7703         | Mikrobiyoloji- Mikroorganizmaların Sayımı için Genel Kurallar 30°C'da Koloni Sayım Tekniği  | Microbiology-General Guidance for Enumeration of Micro-Organisms-Colony Count Technique at 30°C   |

- Atıf yapılan standartlar listesine aşağıdaki standartlar eklenmiştir.

| TS No             | Türkçe adı   | İngilizce adı   |
|-------------------|--|---|
| TS ISO 763        | Meyve ve sebze mamulleri- Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini   | Canned red beans with vegetable oil- Ready to serve                                   |
| TS EN ISO 6579-1* | Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Salmonella'nın tespiti, sayımı ve | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and |

|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
|                   | serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: Salmonella spp.  | serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)   |
| TS EN ISO 11290-2 | Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Listeria monocytogenes'in aranması ve sayımı için yatay metot bölüm 2: Sayım metodu | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes - Part 2: Enumeration method |
| TS EN ISO 16654   | Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Escherichia coli 0157'nin tespiti için yatay yöntem                                 | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection of Escherichia coli 0157   |

- Madde 1.2.1.3 Mikrobiyolojik özellikler Çizelge 3 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**Çizelge 3 - Dondurulmuş mısırın mikrobiyolojik özellikleri**

| Mikroorganizma         | Numune alma planı |   | Limit                       |   |
|------------------------|-------------------|---|-----------------------------|---|
|                        | n                 | c | m                           | M |
| E. Coli O 157          | 5                 | 0 | 25 g veya mL'de bulunmamalı |   |
| Listeria monocytogenes | 5                 | 0 | 25 g veya mL'de bulunmamalı |   |
| Salmonella             | 5                 | 0 | 25 g veya mL'de bulunmamalı |   |

Numune alma planında;  
n: Partiden bağımsız ve rastgele seçilen numune sayısı,  
c: m ve M arasında olmasına izin verilen azami numune sayısı (M değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı),  
m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla mikrobiyolojik değer,  
M: c sayıdaki numunenin bu değeri aşması hâlinde uygunsuz olup, kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısıdır.

- Madde 1.3 Özellik, muayene ve deney numaraları Çizelge 5 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

| ÖZELLİKLER                       | Özellik Madde No: | Muayene ve Deney Madde No: |
|----------------------------------|-------------------|----------------------------|
| Ambalaj                          | 3.1 - 3.2         | 2.2.1                      |
| Duyu                             | 1.2.1.1           | 2.2.3                      |
| Fiziki                           | 1.2.2             | 2.2.4                      |
| Kimyevi                          |                   |                            |
| -Alkolde çözünmeyen madde        | 1.2.1.2           | 2.3.1.1                    |
| -Suda çözünen katı madde         | 1.2.1.2           | 2.3.1.2                    |
| -%10'luk HCl'de çözünmeyen kül   | 1.2.1.2           | 2.3.1.3                    |
| -Peroksidaz deneyi               | 1.2.1.2           | 2.3.1.4                    |
| Mikrobiyoloji                    |                   |                            |
| -E. coli 0157 aranması           | 1.2.1.3           | 2.3.2.1                    |
| -Listeria monocytogenes aranması | 1.2.1.3           | 2.3.2.2                    |
| -Salmonella aranması             | 1.2.1.3           | 2.3.2.3                    |

- Madde 2.3.1.3 "Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini" aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir (Tadil l'de yapılan değişiklik);

### 2.3.1.3 % 10'luk Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini

% 10'luk Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tasyini, TS ISO 763'e göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1.2' ye uygun olup olmadığına bakılır.

- “Madde 2.3.2.1” maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

#### **2.3.2.1 E. coli O157 aranması**

*E. coli O157* aranması TS EN ISO 16654'e göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.3'e uyup uymadığına bakılır.

- “Madde 2.3.2.2” maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

#### **2.3.2.2 Listeria monocytogenes aranması**

*Listeria monocytogenes* aranması TS EN ISO 11290-2'e göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.3'e uyup uymadığına bakılır.

- “Madde 2.3.2.3 ” maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

#### **2.3.2.3 Salmonella aranması**

*Salmonella* aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde 2.3.2.4, Madde 2.3.2.5 ve Madde 2.3.2.6 standart metinden çıkartılmıştır.

## GÖRÜŞ FORMU

### TİCARET BAKANLIĞI

#### Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme

| Taslak Maddesi | Görüş ve Değerlendirme | Teklif |
|----------------|------------------------|--------|
|                |                        |        |



## TS 310: 2016 tst T1:

ICS 67.080.10

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.

### Yerfıstığı (Kabuklu ve iç)

#### Ground nuts (peanuts)

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

| TS No              | Türkçe adı  | İngilizce adı   |
|--------------------|---|---|
| TS 1630 EN ISO 542 | Yağlı tohumlar - Numune alma                                | Oilseeds - Sampling   |
| TS 1632 EN ISO 665 | Yağlı tohumlar - Rutubet ve uçucu madde muhtevasının tayini | Oil seeds - Determination of moisture and volatile matter content |

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

| TS No           | Türkçe adı   | İngilizce adı  |
|-----------------|--|--|
| TS EN ISO 665   | Yağlı tohumlar- Rutubet ve uçucu madde muhtevasının tayini | Oil seeds- Determination of moisture and volatile matter content       |
| TS EN ISO 21294 | Yağlı tohumlar-Manuel veya otomatik aralıklı numune alma   | Oilseeds - Manual or automatic discontinuous sampling (ISO 21294:2017) |

- Çizelge 5 Özellik, muayene ve deney madde numaraları çizelgesine aşağıdaki satırlar eklenmiştir.

| Özellik                             | Madde no | Muayene ve deney madde no |
|-------------------------------------|----------|---------------------------|
| Sınıflara göre tip toleransı tayini | 4.3.1    | 5.3.9                     |
| Boy toleranslarının tayini          | 4.3.2    | 5.3.10                    |

- Madde 5.1 Numune alma maddesinin ikinci paragrafı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

Yerfıstığı numunesi almak için Çizelge 6'da belirtilen partiyi oluşturan ambalaj birimlerinin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda ambalaj ayrılır. Bu ambalajlar parti içerisinde aşağıdaki örnekleme metodu uygulanarak TS EN ISO 21294'e göre alınmalıdır.

- Madde 5.3.1 "Rutubet muhtevası tayini" maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

#### 5.3.1 Rutubet muhtevası tayini

Rutubet muhtevasının tayini, TS EN ISO 665'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metne “Madde 5.3.9 Sınıflara göre tip toleranslarının tayini” maddesi eklenmiştir.

### **5.3.9 Sınıflara göre tip toleranslarının tayini**

Yerfistıklarının sınıf toleranslarını belirlemek için sınıfları temsilen Madde 5.1'e göre alınmış paçal numuneden 100 adetlik 3 adet numune alınır. Her bir sınıf numunesi içerisindeki ayrı ayrı farklı sınıflara ait yerfistıkları sayısı tane olarak belirlenir. Bu elde edilen sayım sonuçlarının ortalaması alınarak Madde 4.3.1'e uyup uymadığına bakılır.

- Standart metne “Madde 5.3.10 Boy toleranslarının tayini” maddesi eklenmiştir.

### **5.3.10 Boy toleranslarının tayini**

Kabuklu yerfistıklarının boy toleranslarını belirlemek için her bir boyu temsilen Madde 5.1'e göre alınmış paçal numuneden 100 g'lık 3 adet numune alınır. Her bir boy numunesi içerisindeki ayrı ayrı farklı boylara ait kabuklu yerfistıkları sayısı tane olarak belirlenir. Bu elde edilen sayım sonuçlarının ortalaması alınarak Madde 4.3.2.1'e uyup uymadığına bakılır.

Aynı işlem uzun taneli iç yerfistığı için yapılır ve Madde 4.3.2.2.1'e uyup uymadığına bakılır. Benze şekilde yuvarlak taneli iç yerfistığı için de yapılır ve Madde 4.3.2.2.2'ye uyup uymadığına bakılır.