



**ORTA ANADOLU HUBUBAT
BAKLİYAT YAĞLI TOHUMLAR
İHRACATÇI BİRLİKLERİ**



Sayı: 79316202-TİM.OAİB.06.ARG3.2023/452-10470 **Ankara, 12/10/2023**
Konu: Helva-Saray Helvası ve Kahve Beyazlatıcısı (Krema)-Toz Standart Tasarıları

Sayın Üyemiz,

Türk Standardları Enstitüsü tarafından hazırlanan "Tst 9999 Helva-Saray Helvası ve Tst 12423 Kahve Beyazlatıcısı (Krema)-Toz" standart tasarıları ekte gönderilmektedir.

Bahse konu standart tasarılarına ilişkin olarak ilgili ihracatçılarımızın varsa görüş ve tekliflerinin **27/10/2023 tarihi mesai bitimine kadar** Birliğimize ayrıca, bir örneğinin aydemira@oaiib.org.tr e-posta adresine gönderilmesi gerekmektedir.

Bilgilerini rica ederim.

S.Tansel KÜNBİ
Genel Sekreter A.
Şube Müdürü

Ek:

- 1- Görüş Tablosu
- 2- Helva Saray Helvası Standardı
- 3- Kahve Beyazlatıcısı Krema Toz Standardı

Ayrıntılı bilgi için: Ayşenur Aydemir - Uzman Yrd.
Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
Ceyhan Atuf Kansu Cad. No: 120
06520 BALGAT ANKARA
Tel : (312) 447 27 40 Faks : (312) 446 96 05 - 447 01 80
e-posta : info@oaiib.org.tr / www.oaiib.org.tr



GÖRÜŞ FORMU

TİCARET BAKANLIĞI

Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme

Taslak Maddesi	Görüş ve Değerlendirme	Teklif

TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 9999

TS 9999:1992 yerine

ICS 67.180.10

Helva - Saray helvası

Helva - Saray helvası (Special Turkish Sweet)

Kaynak: TÜRK STANDARDI TASARISI

İş Program Numarası:

Doküman Tipi: Standart

Mütalaa sayfası



**TÜRK
STANDARDLARI
ENSTİTÜSÜ**

Türk Standardı

tst 9999

TS 9999:1992 yerine

ICS 67.180.10

Helva - Saray helvası

Helva - Saray helvası (Special Turkish Sweet)

**TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN**

© TSE 2023

Tüm hakları saklıdır. Aksi belirtilmedikçe bu yayının herhangi bir bölümü veya tamamı, TSE'nin yazılı izni olmaksızın fotokopi ve mikrofilm dâhil, elektronik ya da mekanik herhangi bir yolla çoğaltılamaz ya da kopyalanamaz.

TSE Standard Hazırlama Merkezi Başkanlığı

Necatibey Caddesi No: 112
06100 Bakanlıklar * ANKARA

Tel: + 90312416 68 30

Faks: + 90 312416 64 39

E-posta: dokumansatis@tse.org.tr

Web: www.tse.org.tr

Önsöz

Bu standart, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce TS 9999:1992'nin revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Bu standart yayımlandığında TS 9999:1992'nin yerini alır.

Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standartlar ve ekonomik ilişkilerimiz bulunan yabancı ülkelerin standartlarındaki esaslar da göz önünde bulundurularak; yarar görülen hallerde, olabilen yakınlık ve benzerliklerin sağlanmasına ve bu esasların, ülkemiz şartları ile bağdaştırılmasına çalışılmıştır.

Bu standart son şeklini almadan önce; üretici, imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre revize edilmiştir.

Bu standartta kullanılan bazı kelime ve/veya ifadeler patent haklarına konu olabilir. Böyle bir patent hakkının belirlenmesi durumunda TSE sorumlu tutulamaz.

İçindekiler

	Sayfa
Önsöz	iii
1 Kapsam	1
2 Bağlayıcı atıflar	1
3 Terimler ve tanımlar	2
4 Sınıflandırma ve özellikler	3
4.1 Sınıflandırma	3
4.2 Özellikler	3
4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları	4
5 Numune alma, muayene ve deneyler	4
5.1 Numune alma	4
5.2 Muayeneler	4
5.3 Deneyler	4
5.4 Değerlendirme	5
5.5 Muayene ve deney raporu	5
6 Piyasaya arz	5
6.1 Ambalajlama	5
6.2 İşaretleme	6
6.3 Muhafaza ve taşıma	6
7 Çeşitli hükümler	6
Kaynaklar	7

1 Kapsam

Bu standart, saray helvasını kapsar.

2 Bağlayıcı atıflar

Bu standartta diğer standart ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. Tarihli atıflarda, yalnızca alıntı yapılan baskı geçerlidir. Tarihli olmayan dokümanlar için, atıf yapılan dokümanın (tüm tadiller dâhil) son baskısı geçerlidir. * İşaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standartlarıdır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS 324	Yağlı tohum küspelerinin analiz metotları	Methods of analysis of oil seed meals (cakes)
TS 545	Ayarlı çözeltilerin hazırlanması	Preparation of standard solutions for volumetric analysis
TS 1208 ISO 1742	Glukoz şurupları - Kuru madde tayini - Vakumlu etüv yöntemi	Glucose syrups; Determination of dry matter; Vacuum oven method
TS 2104	Belirteçler- Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri	Indicators - Methods of preparation of indicator solutions
TS 2590	Tahin helvası	Tahini halva
TS 3792	Üzüm pekmezi	Pekmez (Traditional Turkish grape juice concentrate)
TS 7780	Akide şekeri	Berlingot
TS 2131 ISO 928	Baharat ve çeşni veren bitkiler - Toplam kül tayini	Spices and condiment -Determination of total ash
TS EN ISO 3696	Su - Analitik laboratuvarında kullanılan özellikler ve deney metotları	Water for analytical laboratory use - Specification and test methods
TS EN ISO 3960 *	Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Peroksit değeri tayini	Animal and vegetable fats and oils - Determination of peroxide value - Iodometric (visual) endpoint determination
TS ISO 16649-1*	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi-Beta-Glucuronidase - Positive Escherichia coli'nın sayımı için yatay yöntem-Bölüm 1:Membrenlar ve 5-Bromo-4-Chloro-3-Indolyl Beta-D-glucuronide kullanılarak 44°C'da koloni sayım yöntemi	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli -Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-Bromo-4-Chloro-3-Indolyl Beta-D-Glucuronide
TS ISO 21527-2	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 2: Su aktivitesi 0,95'e eşit veya daha düşük olan ürünlerde koloni sayım tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95
TS EN ISO 22630*	Yağlı tohum küspeleri-Yağ muhtevasının tayini-Hızlı ekstraksiyon metodu	Oilseed meals - Determination of oil content - Rapid extraction method

3 Terimler ve tanımlar

3.1

saray helvası

beyaz şeker, buğday unu, tereyağı, bitkisel margarin ve/veya yemeklik bitkisel sıvı yağlar, sitrik asit, gerektiğinde katkı ve çeşni maddeleri de ilave edilerek tekniğine uygun şekilde hazırlanan bir mamul

3.2

çeşni maddeleri

saray helvasına katılan, kakao, vanilya, fındık, antepfıstığı vb. maddeler

3.3**katkı maddeleri**

saray helvasına katılmasına müsaade edilen mevzuatına uygun gıda katkı maddeleri

3.4**yabancı madde**

saray helvasına katılmasına izin verilen maddeler dışında gözle görülebilen her türlü madde

4 Sınıflandırma ve özellikler**4.1 Sınıflandırma****4.1.1 Sınıflar**

Saray helvası tek sınıftır.

4.2 Özellikler**4.2.1 Duyusal özellikler**

Saray helvasının duyusal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Saray helvasının duyusal özellikleri

Özellik	Değer
Tat, koku ve görünüş	Kendine özgü tat, koku ve görünüşte, parlak beyazdan sarımsı renge kadar renklerde, lifli, ağızda kolayca dağılabilen yapıda olmalı, ekşime, küflenme, böceklenme, kokuşma ve bozulma sonucu yabancı tat ve koku olmamalıdır.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

4.2.2 Kimyasal özellikler

Saray helvasının kimyasal özellikleri Çizelge 2’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 — Saray helvasının kimyasal özellikleri

Özellik	Sınırlar
Rutubet muhtevası, %(m/m), en çok	6,0
Toplam şeker (Sakkaroz olarak), %(m/m), en çok	50
Toplam yağ, %(m/m), en çok	16
Toplam kül, %(m/m), en çok	0,5
Peroksit değeri (milieşdeğer O ₂ /kg), en çok	10

4.2.3 Mikrobiyolojik özellikler

Saray helvasının mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3’te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 — Saray helvasının mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	n	c	m	M
<i>E.coli</i> *	5	0	<10 ¹	
Maya ve küf (kob/g)**	5	2	10 ²	10 ³

n = Analize alınacak deney numunesi sayısı
c = (M) değerinin bulunabileceği en yüksek deney numune sayısı
m = (n – c) sayısındaki deney numunesinde bulunabilecek en üst sınır
M = (c) sayıdaki deney numunesinde bulunabilecek en üst sınır
* En muhtemel sayı tablosuna göre (adet/g)
** kob : koloni oluşturan birim

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Saray helvasının özellikleriyle bunların muayene ve deneylerine ait madde numaraları Çizelge 4'te verilmiştir.

Çizelge 4 — Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik	Özellik Madde No	Muayene ve Deney Madde No
Duyusal muayene	4.2.1	5.2.2
Rutubet tayini	4.2.2	5.3.1
Toplam şeker tayini	4.2.2	5.3.2
Toplam yağ tayini	4.2.2	5.3.3
Toplam kül tayini	4.2.2	5.3.4
Peroksit değeri tayini	4.2.2	5.3.5
<i>E.coli</i> sayımı	4.2.3	5.3.6
Maya ve küf sayımı	4.2.3	5.3.7
Ambalajlama	6.1	5.2.1
İşaretleme	6.2	6.2

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Ambalajı, ambalaj büyüklüğü, son tüketim tarihi, parti, seri veya kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan saray helvası bir parti sayılır. Partiden TS 3792'ye göre numune alınır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Numunenin ambalajı bakılarak ve tartılarak muayene edilir. Sonucun Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Duyusal muayene

Saray helvasının duyusal muayenesi bakılarak, tadılarak ve koklanarak yapılır. Sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

Deneylerde TS EN ISO 3696 Sınıf 3'e uygun damıtık su veya buna eş değer saflıktaki su kullanılmalıdır. Kullanılan tüm reaktifler analitik saflıkta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e, belirteç çözeltileri ise TS 2104'e göre hazırlanmalıdır.

5.3.1 Rutubet muhtevasının tayini

Rutubet muhtevasının tayini, TS 1208 ISO 1742'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Toplam şeker tayini

Toplam şeker tayini, TS 7780'e göre yapılır ve sonucun, Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Toplam yağ tayini

Yağ tayini, TS EN ISO 22630'a göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Kül tayini

Kül tayini, TS 2131 ISO 928'e göre yapılır. Sonucun madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 Peroksit değeri tayini

Peroksit değeri tayini TS EN ISO 3960'a göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır

5.3.6 *E.coli* sayısı

E.coli sayımı, TS EN ISO 16649 -1'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 Maya ve küf sayısı

Maya ve küf sayımı, TS ISO 21527-2'ye göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Muayene ve deney sonuçlarının her biri bu standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın adı ve adresi,
- Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı,
- Muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları görev ve meslekleri,
- Numunenin alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları,
- Sonuçların gösterilmesi,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı,

6 Piyasaya arz

6.1 Ambalajlama

Saray helvasının özelliğini bozmayan, yağ sızdırmayan, tat ve kokusuna tesir etmeyen mevzuatına uygun ambalajlar içinde piyasaya arz edilir.

6.2 İşaretleme

Saray helvasının ambalajları üzerine, en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır veya etiket hâlinde yapıştırılır.

- Firmanın ticari unvanı, adı, adresi, varsa tescilli markası,
- Mamulün adı (Saray helvası),
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 9999 şeklinde),
- Net kütlesi (g veya kg)
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Firmaca tavsiye edilen tüketim tarihi.

Bu bilgiler gerektiğinde Türkçe'nin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

6.3 Muhafaza ve taşıma

Saray helvasının muhafazasında ve taşınmasında uygun olmayan sıcaklıklardan ve doğrudan güneş ışığı almasından kaçınılmalıdır. Kötü kokulu veya saray helvasının kokusunu etkileyecek diğer kokulu maddelerle bir arada bulunmamalı ve 5°C ile 18°C arasında muhafaza edilmelidir.

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı, bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği saray helvası için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu saray helvasının;

- Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
- Madde 5'teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu belirtilmesi gerekir.

Kaynaklar

- [1] Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarih ve 28157/3. mükerrer sayılı Resmi Gazete).

Kahve beyazlatıcısı (krema)-Toz

Coffee Whitener

Kaynak: TÜRK STANDARDI TASARISI

İş Program Numarası: 2023/159458

Doküman Tipi: Standart

MÜTALAA SAYFASI



**TÜRK
STANDARDLARI
ENSTİTÜSÜ**

Türk Standardı

tst 12423

TS 12423:1998 yerine

ICS 67.140.20

Kahve beyazlatıcısı (krema)-Toz

Coffee Whitener

**TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN**

© TSE 2023

Tüm hakları saklıdır. Aksi belirtilmedikçe bu yayının herhangi bir bölümü veya tamamı, TSE'nin yazılı izni olmaksızın fotokopi ve mikrofilm dâhil, elektronik ya da mekanik herhangi bir yolla çoğaltılamaz ya da kopyalanamaz.

TSE Standard Hazırlama Merkezi Başkanlığı

Necatibey Caddesi No: 112
06100 Bakanlıklar * ANKARA

Tel: + 90 312 416 68 30

Faks: + 90 312 416 64 39

E-posta: dokumansatis@tse.org.tr

Web: www.tse.org.tr

Önsöz

Bu standart, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce TS 12423:1998'in revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Bu standart yayımlandığında TS 12423:1998'in yerini alır.

Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standartlar ve ekonomik ilişkilerimiz bulunan yabancı ülkelerin standartlarındaki esaslar da göz önünde bulundurularak; yarar görülen hallerde, olabilen yakınlık ve benzerliklerin sağlanmasına ve bu esasların, ülkemiz şartları ile bağdaştırılmasına çalışılmıştır.

Bu standart son şeklini almadan önce; üretici, imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre revize edilmiştir.

Bu standartta kullanılan bazı kelime ve/veya ifadeler patent haklarına konu olabilir. Böyle bir patent hakkının belirlenmesi durumunda TSE sorumlu tutulamaz.

İçindekiler

	Sayfa
Önsöz	iii
1 Kapsam	1
2 Bağlayıcı atıflar	1
3 Terimler ve tanımlar	1
4 Sınıflandırma ve özellikler	1
4.1 Sınıflandırma	1
4.2 Özellikler	2
4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları	2
5 Numune alma, muayene ve deneyler	3
5.1 Numune alma	3
5.2 Muayeneler	3
5.3 Deneyler	3
5.4 Değerlendirme	3
5.5 Muayene ve deney raporu	3
6 Piyasaya arz	4
6.1 Ambalajlama	4
6.2 İşaretleme	4
6.3 Taşıma ve muhafaza	4
7 Çeşitli hükümler	4
Kaynaklar	5

1 Kapsam

Bu standart, kahve beyazlatıcısını kapsar. Süt kreması esaslı kahve beyazlatıcısını kapsamaz.

2 Bağlayıcı atıflar

Bu standartta, diğer standart ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste hâlinde verilmiştir. Tarihli atıflarda, yalnızca alıntı yapılan baskı geçerlidir. Tarihli olmayan dokümanlar için, atıf yapılan dokümanın (tüm tadiller dâhil) son baskısı geçerlidir. * İşaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standartları'dır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 707*	Süt ve süt ürünleri - Numune alma kılavuzu	Milk and milk products - Guidance on sampling
TS 1201 EN ISO 1741	Dekstroz-Kurutmada kütle kaybının tayini-Vakumlu etüv metodu	Dextrose-Determination of Loss in Mass on Drying-Vacuum Oven Method
TS ISO 5538*	Süt ve süt ürünleri - Numune alma-Nitel özelliklerin muayenesi	Milk and milk products - Sampling - Inspection by attributes
TS ISO 16649-1*	Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Beta-Glucuronidase-Positive <i>Escherichia coli</i> 'nin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Membrenlar ve 5-Bromo-4-Chloro-3-İndolyl beta-D-Glucuronide kullanılarak 44°C'da koloni sayım yöntemi	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> - Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide

3 Terimler ve tanımlar

3.1

kahve beyazlatıcısı

içinde filtre kahve, çözünebilir kahve vb. içeceklere içimi hafifletmek, yumuşatmak ve lezzeti geliştirmek amacıyla katılan, ana maddesi yenilebilir kurutulmuş glikoz şurubu, hidrojenlenmiş bitkisel yağ ve süt proteinleri olan bir mamul

3.2

katkı maddeleri

ilgili mevzuatında kahve beyazlatıcısına katılması kabul edilen asitliği düzenleyiciler, süt şekeri, emülsifiyerler, aroma maddeleri ve doğal renklendiriciler ile vb. maddeler

3.3

yabancı madde

kahve beyazlatıcısının bileşiminde bulunması gereken maddelerin dışındaki gözle görülebilir her türlü madde

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Kahve beyazlatıcısı tek sınıftır.

© TSE - Tüm hakları saklıdır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Duyusal özellikler

Kahve beyazlatıcısının duyusal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Kahve beyazlatıcısının duyusal özellikleri

Özellik	Değer
Tat ve koku	Kahve beyazlatıcısı kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acıma, küflenme, kokuşma ve/veya bozulma sonucu yabancı tat ve koku olmamalıdır.
Renk ve görünüş	Kahve beyazlatıcısı kendine beyaz renkte, akışkan olmalıdır. Topaklaşma olmalıdır.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

4.2.2 Fiziksel özellikler

Kahve beyazlatıcısının fiziksel özellikleri Çizelge 2’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 — Kahve beyazlatıcısının fiziksel özellikleri

Özellikler	Sınırlar
Rutubet muhtevası, %(m/m), en çok	5

4.2.3 Mikrobiyolojik özellikleri

Kahve beyazlatıcısının mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3’te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 — Kahve beyazlatıcısının mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	Sınır			
	n	c	m	M
<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
n: analize alınacak numune sayısı, c: “M” değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı, m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer, M: “c” sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değeridir .				

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Kahve beyazlatıcısının özellikleriyle bunların muayene ve deneylerine ilişkin Madde numaraları Çizelge 4’te verilmiştir.

Çizelge 4 — Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik	Özellik Madde No	Muayene ve Deney Madde No
Duyusal muayene	4.2.1	5.2.2
Rutubet muhtevası tayini	4.2.2	5.3.1
<i>E. coli</i> aranması	4.2.3	5.3.2
Ambalaj	6.1	5.2.1
İşaretleme	6.2	6.2

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Ambalajı, ambalaj kütlesi, tavsiye edilen tüketim tarihi ve parti, seri veya kod numarası aynı olan ve bir defada tüketime sunulan kahve beyazlatıcısı bir parti sayılır. Partiden numune TS ISO 5538' de belirtilen esaslar dahilinde alınır. Partiden alınan numunelerin taşınması, muhafazası, muayenesi ve deneyleri TS EN ISO 707'e göre yapılır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalajlar bakılarak ve tartılarak muayene edilir ve sonuçların Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Duyusal muayene

Kahve beyazlatıcısının duysal özellikleri bakılarak, koklanarak ve tadılarak muayene edilir ve sonuçların Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

5.3.1 Rutubet muhtevasının tayini

Rutubet muhtevasının tayini, TS 1201 EN ISO 1741'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 *E. coli* aranması

E. coli aranması, TS ISO 16649-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Madde 5.1'e göre alınan numuneler üzerinde bu standart kapsamında bulunan muayene ve deneylerin sonuçları standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın adı ve adresi,
- Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı,
- Muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları görev ve meslekleri,
- Numunenin alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları,
- Sonuçların gösterilmesi,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburî görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

6 Piyasaya arz

Kahve beyazlatıcısı, mevzuata uygun ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

6.1 Ambalajlama

Kahve beyazlatıcısı aseptik koşullarda sağlığa zararlı olmayan alüminyum folyo, plastik vb malzemelerle rutubet geçirmeyecek şekilde ambalajlanır.

Tüketici ambalajları (küçük ambalajlar) daha büyük dış ambalajlara da konulabilir.

6.2 İşaretleme

Kahve beyazlatıcısı ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiket olarak takılır.

- Firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 12423 şeklinde),
- Mamulün adı,
- Parti ve/veya seri/kod numaralarından en az birisi,
- Net kütlesi (g veya kg olarak),
- Gerekğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,
- Üretimde kullanılan maddelerin kullanım oranı sırasına göre adları,mikro
- Firmaca tavsiye edilen tüketim tarihi.

Bu bilgiler gerektiğinde Türkçenin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

6.3 Taşıma ve muhafaza

Kahve beyazlatıcısı, özelliğini bozacak, fena kokulu yerlerde muhafaza edilemez ve taşınamaz. Kahve beyazlatıcısı, muhafaza ve nakliye esnasında güneş ışığından korunmalı ve bozulmasını önleyici tedbirler alınmalıdır.

Kahve beyazlatıcısının bulunduğu ambalajlar kuru zemin ve tahta ızgara üzerine, iyi hava alabilecek durumda istiflenmeli, bunlar yağış altında bırakılmamalı ve bu şartlarda yükletilip boşaltılmamalıdır.

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği kahve beyazlatıcısı için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu kahve beyazlatıcısının;

- Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
- Madde 5'teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış olduğunun

belirtilmesi gerekir.

İhracatta ambalaj büyüklüğü alıcı firmanın isteğine göre hazırlanır.

Kaynaklar

- [1] Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarih ve 28157/3.mükerrer sayılı Resmi Gazete)
- [2] Türk Gıda Kodeksi – Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği (30.06.2013 tarih ve 28693 sayılı Resmi Gazete)
- [3] Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği (26.01.2017 tarih ve 29960 mükerrer sayılı Resmi Gazete)
- [4] Türk Gıda Kodeksi Gıda Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik (05.04.2018 tarih ve 30382 sayılı Resmi Gazete)
- [5] Anonymous.,1989. Codex Alimentarius. Abridged. Division 5. Sugars
- [6] Hui, Y.H.,1992, Encyclopeadia of Food Science and Technology. Vol. 1-4. A Wiley - Interscience Publication.
- [7] Khan, R., 1993, Low - calorie Foods and Food Ingredients. Blackie Academic and Professional.