|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa 1/3 |
| **TADİL TASARISI***DRAFT AMENDMENT*  |
|  |

|  |
| --- |
| TS 1917: 2022 |
| 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.

|  |
| --- |
| **İşlenmiş iç fındık** |
| Processed hazelnut kernels  |

# Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar listesine aşağıdaki standardlar ilave edilmiştir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe adı** | **İngilizce adı** |
| TS ISO 4832 | Gıda ve Hayvan Yemleri Mikrobiyolojisi - Koliformların Sayımı İçin Yatay Yöntem - Koloni Sayım Tekniği | Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms -- Colony-count technique |
| TS EN ISO 6579-1\* | Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Salmonella'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: Salmonella spp. | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp. |
| TS EN ISO 6888-1\* | Gıda zincirinin mikrobiyolojisi - Koagülaz pozitif stafilokokların (Staphylococcus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Baird-Parker agar besiyeri kullanan yöntem | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Method using Baird-Parker agar medium |

* Madde 4.2.3 Mikrobiyolojik özellikler Çizelge 2 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**Çizelge 2** - **İşlenmiş iç fındığın mikrobiyolojik özellikleri**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Özellik** | **n** | **c** | **m** | **M** |
| Maya ve küf (kob/g) | 5 | 2 | 104 | 105 |
| Koliform bakteri (kob/g) | 5 | 2 | 101 | 102 |
| Fekal koli (kog/g) | 5 | 2 | Bulunmamalı |
| *Salmonella spp.* | 5 | 0 | 0/25 g-mL |
| *Staph. aureus* (kob/g) |  |  | Bulunmamalı |
| 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. |

* Madde 4.4 Çizelge 7 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Çizelge 7 — Özellik, muayene ve deney madde numaraları

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellik** | **Özellik madde no** | **Muayene ve deney madde no** |
| Ambalaj muayenesi | 6.1 – 6.2 | 5.2.1 |
| Duyusal özellikler | 4.2.1 | 5.2.2 |
| Sınıf özellikleri | 4.1.1 | 5.2.2 |
| Grup özellikleri | 4.1.2 | 5.2.2 |
| Boy özellikleri | 4.1.3 | 5.2.2 |
| Tip özellikleri | 4.1.4 | 5.2.2 |
| Rutubet | 4.2.2 | 5.3.2 |
| AflatoksinB1 | 4.2.2 | 5.3.3 |
| Aflatoksin toplam (B1+B2+G1+G2 ) | 4.2.2 | 5.3.4 |
| Serbestyağasitleri | 4.2.4 | 5.3.5 |
| Peroksitsayısı | 4.2.4 | 5.3.6 |
| Maya ve küf sayımı | 4.2.3 | 5.3.7 |
| Koliform bakteri sayımı | 4.2.3 | 5.3.9 |
| Fekal koli | 4.2.3 | 5.3.10 |
| *Salmonella spp.*aranması | 4.2.3 | 5.3.11 |
| *Staph. aureus* aranması | 4.2.3 | 5.3.12 |
| Yabancı madde tayini | 4.2.1 | 5.3.8 |
| Ambalaj muayenesi | 6.1 – 6.2 | 5.2.1 |
| İşaretleme | 6.2 | 6.2 |

* Madde 5.3.9 Başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

**5.3.9 Koliform bakteri sayımı**

Koliform bakteri sayımı, TS ISO 4832’ye göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 5.3.10 Başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

**5.3.10 Fekal koli sayımı**

Fekal koli sayımı, TS ISO 4832’ye göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 5.3.11 Başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

**5.3.11 *Salmonella spp.* aranması.**

*Salmonella spp*. aranması, TS EN ISO 6579-1’e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 5.3.12 Başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

**5.3.12 *Staph. aureus* aranması**

*Staph. Aureus* aranması, TS EN ISO 6888-1’e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.