**TÜRK STANDARDI TASARISI**

**tst 2022156143**

ICS 67.200.10

Hayvansal İç Yağ (Donyağı) ve Kümes Hayvanları Yağı

 *Animal fat (Tallow) and Poultry fat*

Mütalaa sayfası

|  |  |
| --- | --- |
| tse35 |  |
| TÜRKSTANDARDLARIENSTİTÜSÜ | Türk Standardı |
|  |
|  |  |
|  | tst 2022156143 |
|  |  |
|  |   |
|  |  |
|  | ICS 67.200.10 |
|  |  |
|  | **Hayvansal İç Yağ (Donyağı) ve Kümes Hayvanları Yağı** |
|  |  Animal fat (Tallow) and Poultry fat |
|  |   |
|  |   |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |

 TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN

© TSE 2022

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 hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun ………………….. tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkânlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standardlar 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; bilimsel kuruluşlar, üretici/imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre olgunlaştırılmıştır.

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 2

4.1 Sınıflandırma 2

4.2 Özellikler 3

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları 4

5 Numune alma, muayene ve deneyler 5

5.1 Numune alma 5

5.2 Muayeneler 5

5.3 Deneyler 5

5.4 Değerlendirme 6

5.5 Muayene ve deney raporu 6

6 Piyasaya arz 7

6.1 Ambalajlama ve piyasaya arz 7

6.2 İşaretleme 7

6.3 Taşıma ve muhafaza 7

7 Çeşitli hükümler 7

Kaynaklar 8

# Kapsam

Bu standart, sürülebilir özellikteki sığır, koyun ve keçi vb. hayvanların iç yağlarını (don yağ) ve kümes hayvanlarının katı yağlarını ve katı don yağlarını kapsar.

# 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 545  | Ayarlı çözeltilerin hazırlanması | Preparation of Standard Solutions for volumetric analysis |
| TS EN ISO 660\* | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Asit sayısı ve asitlik tayini | Animal and vegetable fats and oils - Determination of acid value and acidity |
| TS 894 | Yemeklik bitkisel yağlar-Muayene metodları | Methods of Analysis for Edible Oils of Vegetable Origin |
| TS ISO 1738\* | Tereyağı - Tuz muhtevası tayini | Butter- Determination of salt content |
| TS 2104 | Belirteçler – Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri | Indicators – Methods of preparation of indicator solutions |
| TS 2812 | Bitkisel margarin | Margarine-Vegetable Origin |
| 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 - İyodometrik (görsel) son nokta tayini | Animal and vegetable fats and oils - Determination of peroxide value - Iodometric (visual) endpoint determination |
| TS ISO 4832 | Gıda ve Hayvan Yemleri Mikrobiyolojisi - Koliformların Sayımı Için Yatay Yöntem - Koloni Sayım Tekniği | Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms -- Colony-count technique |
| TS 5043 | Hayvansal ve bitkisel yağlar-Demir tayini-Kolorimetrik metot | Animal and Vegetable Fats and Oils- Determination of Iron Content-Colorimetric Method |
| TS 5083 | Hayvansal margarin | Margarine (Animal Origine) |
| TS 8223 | Gıda katkı maddeleri ile ilaç ve kozmetik yardımcı maddelerinde arsenik sınırı tayini | Determination of Arsenic Limit on Additives and Drug and Cosmetic Excipients |
| TS EN ISO 12193 | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Doğrudan grafit fırınlı atomik absorpsiyon spektroskopi ile kurşun tayini | Animal and vegetable fats and oils – Determination of lead by direct graphite furnace atomic absorption spectroscopy |
| TS EN 12821\* | Gıda maddeleri -Yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile d vitamini tayini –Ergokalsiferol (d2) ve kolekalsiferolün (d3) ölçülmesi | Foodstuffs - Determination of vitamin D by high performance liquid chromatography - Measurement of cholecalciferol (D<(Index)3>) or ergocalciferol (D<(Index)2>) |
| TS EN 12823-1 | Gıda maddeleri - Yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile A vitamini tayini - Bölüm 1: Tümü-E-retinol ve 13-Z-retinolün ölçülmesi | Foodstuffs - Determination of vitamin A by high performance liquid chromatography - Part 1: Measurement of all-E-retinol and 13-Z-retinol |
| 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 |

# Terimler ve tanımlar

3.1

hayvansal iç yağ

donyağ

domuz hariç kasaplık sığır, koyun, keçi vb. büyükbaş ve küçükbaş hayvanların iç organları ile kaslarını çevreleyen yağların çelik ve elektrikli rezistans kaynağına sahip karıştırıcılı bir ısıtma kazanında buhar ısıtmalı olarak yanlardan ve tabandan etraflıca homojen şekilde 750C’a kadar ısıtılması suretiyle minimum %95,5 doygunluğa sahip yağlar

3.2

katkı maddeleri

gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde müsaade edilen cins ve miktarlardaki katkı maddeleri

3.3

çeşni maddeleri

kekik, nane, karabiber, gibi baharatlar ile sarımsak gibi tat veya koku (aroma) eklemek amacıyla kullanılan çeşni maddeleri

**3.4**

**yabancı madde**

hayvansal iç yağa katılmasına müsaade edilen maddelerin dışındaki gözle görülebilir her türlü madde

# Sınıflandırma ve özellikler

## Sınıflandırma

### Sınıflar

Hayvansal iç yağlar kullanma yerine göre;

* Kahvaltılık (sofra) hayvansal iç yağ,
* Mutfak (yemeklik) hayvansal iç yağ,
* Gıda Sanayii hayvansal iç yağları

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

### Tipler

Hayvansal iç yağlar elde edildikleri hayvan gruplarına göre;

* Tip I (büyükbaş hayvanların iç yağları),
* Tip II (küçükbaş hayvanların iç yağları),
* Tip III (kümes hayvanlarının iç yağları),

olmak üzere üç tipe ayrılır.

### Çeşitler

Hayvansal iç yağlar çeşni maddeleri içermesi durumuna göre;

* Sade,
* Çeşnili

olmak üzere iki çeşide ayrılır.

## Özellikler

### Duyusal özellikler

Hayvansal iç yağların duyusal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Hayvansal iç yağların duyusal özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** |
| Tat ve koku | Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acıma, küflenme, kokuşma ve/veya bozulma sonucu yabancı tat ve koku olmamalıdır.  |
| Renk ve görünüş | Sade yağ beyaz renkte çeşnili yağ sarımsı renkte, homojen yapıda olmalıdır. |
| Yabancı madde | Bulunmamalıdır. |

### Fiziksel ve Kimyasal özellikler

Hayvansal iç yağların fiziksel ve kimyasal özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 — Hayvansal iç yağların fiziksel ve kimyasal özellikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Özellikler** | **Tip I** | **Tip II** | **Tip III** |
| **Çeşnili** | **Çeşnisiz** | **Çeşnili** | **Çeşnisiz** | **Çeşnili** | **Çeşnisiz** |
| Yağ miktarı, %(m/m), en az | 98 | 98 | 99 | 99 | 98 | 98 |
| Asitlik derecesi (oleik asit cinsinden), % (m/m), en çok | 0,75 | 0,75 | 1,25 | 1,25 | 1,25 | 1,25 |
| Kayma noktası, °C, en çok | 47 | 47 | 47 | 47 | 36 | 36 |
| Tuz (NaCl olarak) muhtevası, %(m/m), en çok | - | 0,5 | - | 0,5 | - | 0,5 |
| Su muhtevası, %(m/m), en çok | 0,2 |
| A vitamini, IU/g, en az | 2,1 |
| D vitamini, IU/g, en az | 0,15 |
| Peroksit değeri, (meq/kg), en çok | 4 |
| Demir (Fe) miktarı, mg/kg, en çok | 4 |
| Bakır (Cu) miktarı, mg/kg, en çok | 0,25 |
| Arsenik (As) miktarı, mg/kg. en çok | 0,1 |
| Kursun (Pb) miktarı, mg/kg. en çok | 0,1 |

### Sınıf özellikleri

Sınıf özellikleri Madde 4.2.1 ve Madde 4.2.2’de tanımlandığı gibidir.

### Tip özellikleri

Tip özellikleri Madde 4.2.1 ve Madde 4.2.2’de tanımlandığı gibidir.

### Çeşit özellikleri

Çeşit özellikleri Madde 4.2.1 ve Madde 4.2.2’de tanımlandığı gibidir.

### Mikrobiyolojik özellikler

Hayvansal iç yağların mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3’te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 — Hayvansal iç yağların mikrobiyolojik özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Sınır** |
| **n** | **c** | **m** | **M** |
| Koliform bakteri (kog/g) | 5 | 2 | 101 | 102 |
| Maya ve küf (kob/g) | 5 | 2 | 101 | 102 |
| 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 . |

## Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Hayvansal iç yağların 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** |
| Ambalaj | 6.1 | 5.2.1 |
| İşaretleme | 6.2 | 6.2 |
| Duyusal | 4.2.1 | 5.2.2 |
| Yağ miktarı tayini | 4.2.2 | 5.3.1 |
| Asitlik derecesi tayini | 4.2.2 | 5.3.2 |
| Kayma noktası tayini | 4.2.2 | 5.3.3 |
| Su miktarı tayini | 4.2.2 | 5.3.4 |
| A vitamin tayini | 4.2.2 | 5.3.5 |
| D vitamini tayini | 4.2.2 | 5.3.6 |
| Peroksit değeri tayini  | 4.2.2 | 5.3.7 |
| Demir (Fe) miktarı tayini | 4.2.2 | 5.3.8 |
| Bakır (Cu) miktarı tayini | 4.2.2 | 5.3.9 |
| Arsenik (As) miktarı tayini | 4.2.2 | 5.3.10 |
| Kursun (Pb) miktarı tayini | 4.2.2 | 5.3.11 |
| Tuz miktarı tayini | 4.2.2 | 5.3.12 |
| Maya ve küf | 4.2.6 | 5.3.13 |
| Koliform bakteri | 4.2.6 | 5.3.14 |

# Numune alma, muayene ve deneyler

## Numune alma

Sınıfı, tipi, çeşidi, ambalajı, ambalaj kütlesi, tavsiye edilen tüketim tarihi ve parti, seri veya kod numarası aynı olan ve bir defada tüketime sunulan hayvansal iç yağlar bir parti sayılır. Numune partiden TS 2812'de belirtildiği gibi alınır.

## Muayeneler

### Ambalaj muayenesi

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

### Duyusal muayene

Hayvansal iç yağların duyusal özellikleri bakılarak, koklanarak ve tadılarak muayene edilir ve sonuçların Madde 4.2.1 ve Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

## Deneyler

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

### Yağ miktarı tayini

Yağ miktarı tayini, TS 2812’ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### Asitlik derecesi tayini

Asitlik derecesi tayini, TS EN ISO 660’a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### Kayma noktası tayini

Kayma noktası tayini, TS 5083’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır..

### Su miktarı tayini

Su miktarı tayini, TS 2812’ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### A vitamin tayini

A vitamini tayini, TS EN 12823-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### D vitamini tayini

D vitamini tayini, TS EN 12821’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### **Peroksit tayini**

Peroksit tayini TS EN ISO 3960'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### Demir miktarı tayini

Demir miktarı tayini, TS 5043'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

### Bakır miktarı tayini

Bakır miktarı tayini, TS 894'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

### Arsenik miktarı tayini

Arsenik miktarı tayini, TS 8223'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

### Kursun miktarı tayini

Kurşun miktarı tayini, TS EN ISO 12193'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

### Tuz miktarı tayini

Tuz miktarı tayini, TS ISO 1738’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### Maya ve küf tayini

Küf ve maya tayini, TS ISO 21527-2’ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.6’ya uygun olup olmadığına bakılır.

### Koliform bakteri tayini

Koliform bakteri tayini, TS ISO 4832’ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.6’ya uygun olup olmadığına bakılır.

## Değerlendirme

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

## 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.

#  Piyasaya arz

## Ambalajlama ve piyasaya arz

Hayvansal iç yağlar, mevzuata uygun ambalajlarda piyasaya arz edilir. Tüketici ambalajları (küçük ambalajlar) daha büyük dış ambalajlara da konulabilir.

## İşaretleme

Hayvansal margarin 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 ……. şeklinde),
* Hayvansal margarinin imalinde ithal don yağı kullanıldığı takdirde bu yağın menşei,
* Sınıfı,
* Tipi,
* Çeşidi,
* Mamulün adı,
* A ve D vitamini miktarı,
* Katılan katkı maddelerinin isim ve miktarları.
* Parti ve/veya seri/kod numaralarından en az birisi,
* Net kütlesi (g veya kg olarak),
* Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,
* Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi.

Bu bilgiler gerektiğinde Türkçenin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

## Taşıma ve muhafaza

Hayvansal iç yağların özelliklerinin bozulmayacağı ve yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı 0°C ile +5°C arasındaki soğuk hava depolarında muhafaza edilmeli ve yine aynı sıcaklıklarda nakledilmelidir.

# Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği hayvansal iç yağlar için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu hayvansal iç yağların;

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

belirtilmesi gerekir.

İhracatta ambalaj büyüklüğü alıcı firmanın isteğine göre hazırlanır.

Kaynaklar

1. Türk Gıda Kodeksi – Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği (17.05.2008 tarih ve 26879 sayılı Resmi Gazete)
2. Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarih ve 28157/3.mükerrer sayılı Resmi Gazete)
3. Türk Gıda Kodeksi – Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği (30.06.2013 tarih ve 28693 sayılı Resmi Gazete)