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

|  |
| --- |
| TS 10581: 2007 |
| tst T1: |

ICS 67.120.10

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.

|  |
| --- |
| Köfte – Pişmemiş  Meatball – Uncooked |

* Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe adı** | **İngilizce adı** |
| TS 3446 | Et ve Et Mamullerinde Salmonella Aranması (Referans Metot) | Meat and Meat Products Detection of Salmonella (Reference Method) |
| TS 3834 ISO 2293 | Et ve et mamülleri/ Mikroorganizmaların sayımı  30 ºC’da koloni sayım tekniği (Referans metot) | Meat and meat products/ Enumeration of microorganism colony count technique at  30 °C (Reference method) |
| TS 6582-1 EN ISO 6888-1 | Gıda ve hayvan yemlerin mikrobiyolojisi-Koagulaz –Pozitif stafilokokların (Staphyloccus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay metot-Bölüm 1: Baird -Parker agar besiyeri kullanarak | Microbiology of food and animal feeding stuffs-Harizonal method for the enumeration of coagulase-Positive spahylococcoci -Part 1: Technique using baird- Parker agar medium |
| TS EN ISO 7932 | Mikrobiyoloji-Bacillus Cereus Sayımı İçin Genel Kurallar-Koloni Sayım Tekniği (30 C'da) | Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus - Colony-count technique at 30 degrees C |
| TS EN ISO 7937 | Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi -Clostridium perfringens sayımı için yatay yöntem- Koloni sayım tekniği | Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of Clostridium perfringens – Colony count technique |
| TS ISO 13681 | Et ve Et Ürünleri-Küf ve Maya Sayımı Koloni Sayım Tekniği | Meat and Meat Products-Enumeration of Yeast and Moulds - Colony - Count Tecnique |
| TS ISO 17410 | Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi –  Psikrotrofik mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem | Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizantal method for enumeration psychrotrophic microorganisms |

* Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve /veya dokümanlar listesine aşağıdaki standartlar eklenmiştir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe adı** | **İngilizce adı** |
| TS EN ISO 4833-1 | Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem -Bölüm 1: Dökme plak tekniğiyle 30°C’ta koloni sayımı | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate 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.* (ISO 6579-1:2017) |
| TS EN ISO 17604\* | Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi -Mikrobiyolojik analiz için karkasdan numune alma | Microbiology of the food chain - Carcass sampling for microbiological analysis |

* Madde 4.2.3 Mikrobiyolojik özellikler maddesi Çizelge 3 aşağıdaki şeklide değiştirilmiştir;

**Çizelge 3** –Köftenini mikrobiyolojik özellikleri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mikroorganizma** | **n** | **c** | **m** | **M** |
| Aerobik koloni sayısı\* | 5 | 2 | 5x105 | 5x106 |
| *Escherichia coli O157* | 5 | 0 | Bulunmamalı | |
| *Salmonella* (kob/25 g)\* | 5 | 0 | 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.  \* kob: koloni oluşturan birim | | | | |

* Madde 4.3 Özelik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 5’den aşağıdaki satırlar çıkartılmıştır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Özellikler | Özellik madde no. | Muayene ve deney madde no. |
| Mikrobiyolojik muayene   * Psikrofilik mikroorganizma * Staph. aureus * Bacillus cereus * Clostridium perfringens * Küf | 4.2.3  4.2.3  4.2.3  4.2.3  4.2.3 | 5.2.15  5.2.12  5.2.13  5.2.14  5.2.16 |

* **Madde “5.1 Numune alma "** maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**5.1 Numune alma**

Ambalajı, ambalaj büyüklüğü, şekli, imal tarihi ve parti, seri/kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan köfte bir parti sayılır. Partiden numune TS EN ISO 17604' deki kurallar uygulanarak, TS 978'e göre alınır. Mikrobiyolojik analiz için numune TS EN ISO 6887-2’ye göre alınır ve numuneler + 4°C'u geçmeyen sıcaklıkta termos kaplarda ve en geç 2 saat içinde laboratuvara ulaştırılarak analize başlanır.

Not - Aynı hamur karıştırıcısı veya teknesine ait köfte hamurundan bir defada elde edilen köfte aynı seri olarak kabul edilir.

* Madde 5.2.12, Madde 5.2.13, Madde 5.2.14, Madde 5.2.15, Madde 5.2.16 maddeleri standart metinden çıkartılmıştır. Madde numaraları bir önceki ve bir sonraki maddelere teselsül ettirilmiştir.
* **Madde “5.2.10 Toplam aerobik mezofilik bakteri sayımı "** maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

### 5.2.10 Aerobik koloni sayımı

Aerobik koloni sayımı, TS EN ISO 4833-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır

* **Madde “5.2.17 *Salmonella* aranması"** maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

### 5.2.17 *Salmonella* aranması

*Salmonella* aranması, TS EN ISO 6579-1’e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.4’e uygun olup olmadığına bakılır.

-