|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa 1/3 |
| TÜRK STANDARDI*TURKISH STANDARD* |
|  |

|  |
| --- |
| 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 çözünnmeyen 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°Ctfa Koloni Sayım Tekniği | Microbiology-General Guidance for Enumeration of Yeasts and Moulds-Colony Count Technique at 25°C |
| TS 6582 | Mikrobiyoloji- Staphyiococcus aereus Sayımı için Genel Kurallar-Koloni Sayım Tekniği | Microbiology-General Guidance for Enumeration of Staphyiococcus aereus-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 | Cannedredbeanswithvegetableoil- Ready toserve |
|  |  |  |
| 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 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 -Eschericha coli 0157'nin tespiti için yatay yöntem | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection of Escherichia coli O157 |

* Madde 1.2.1.3 Mikrobiyoljik özellikler Çizelge 3 aşağıdaki şeklide 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 şeklide değiştirilmiştir;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ÖZELLİKLER** | **Özellik Madde No:** | **Muayene ve Deney Madde No:** |
| AmbalajDuyuFizikiKimyevi-Alkolde çözünmeyen madde-Suda çözünen katı madde-%10'luk HCl'de çözünmeyen kül-Peroksidaz deneyiMikrobiyoloji-*E. coli O157* aranmasıi-*Listeria monocytogenes* aranması-*Salmonella* aranması | 3.1 - 3.21.2.1.11.2.21.2.1.21.2.1.21.2.1.21.2.1.21.2.1.31.2.1.31.2.1.3 | 2.2.12.2.32.2.42.3.1.12.3.1.22.3.1.32.3.1.42.3.2.12.3.2.22.3.2.3 |

* Madde 2.3.1.3 “Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir (Tadil I’de yapılan değişkilik);

**2.3.1.3 % 10’luk Hidroklorik asitte çöüznmeyen 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 aşağıdakii 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 aşağıdakii 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.