

GÖRÜŞ FORMU

TİCARET BAKANLIĞI

Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme

Taslak Maddesi	Görüş ve Değerlendirme	Teklif



TSE K 198: 2013
T2:

ICS 67.060

Bu belgelendirme kriteri tadili, TSE Gıda Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK24 Gıda Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve Genel Sekreterliğintarihli onayı ile kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Börek

Börek

- Atıf yapılan stnadrd ve/veya dokümanlar listesinden aşağıdaki standrtlar çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	Microbiolgy of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection of Salmonella spp
TS 6582-1 EN ISO 6888-1-2-3	Gıda zincirinin mikrobiyolojisi - Koagülaz pozitif stafilocokların (<i>Staphylococcus aureus</i> 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 (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) - Part 1: Method using Baird-Parker agar medium
TS 6063 ISO 7251	Mikrobiyoloji - Muhtemel escherichia coli sayımı için genel kurallar en muhtemel sayı tekniği	Microbiology - General guilance for enumeration of presumptive escherichia coli - Most probable number technique
TS EN ISO 7932	Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Muhtemel <i>Bacillus cereus</i> sayımı için yatay yöntem - 30°C 'ta koloni sayım tekniği	Microbiology - General guidance for the enumeration of <i>Bacillus cereus</i> - colony count technique at 30 °C

- Atıf yapılan stnadrd ve/veya dokümanlar listesine aşağıdaki standrtlar eklenmiştir.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
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 6888-1	Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi -koagulaz - pozitif stafilocokların (<i>Staphylococcus aureus</i> ve diğer türler) sayımı için yatay metot - Bölüm 1: baird-parker agar besiyeri kullanarak	Microbiology of food and animal feeding stuffs -horizontal method for the enumeration of coagulase positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) - Part 1: Technique using baird - parker agar medium

TS EN ISO 11290-1*	Gıda ve yem maddelerinin mikrobiyolojisi - <i>Listeria monocytogenes</i> 'in aranması ve sayımı metodu bölüm 1: Arama metodu	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> - Part 1: Detection method
TS ISO 21527-1	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Su aktivitesi 0,95'ten yüksek olan ürünlerde koloni sayım tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds -- Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0,95

- Madde "4.1.1 Tipler" maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

4.1.1 Tipler

Börek, kullanılan malzemelere göre:

- Malzeme adıyla anılan,
 - Sebzeli,
 - Karışık
- olmak üzere üç tiptir.

- Madde "4.2.4 Tip özellikleri" maddesi standart metinden çıkartılmıştır. (Sonraki madde numaraları teselsül ettirilmiştir.)
- Madde 4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 5 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Özellik	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Ambalajlama	6.1	5.2.1
İşaretleme	6.2	5.2.1
Duyusal özellikler	4.2.1	5.2.2
1 adet böreğin iç malzeme kütlesi	4.2.2	5.2.3.1
1 adet böreğin hamur kütlesi	4.2.2	5.2.3.2
Rutubet	4.2.3	5.3.1
Tuz	4.2.3	5.3.2
Küf sayımı	4.2.5	5.3.3
Koagülaz pozitif stafilokoklar aranması	4.2.5	5.3.4
Salmonella aranması	4.2.5	5.3.5
<i>Listeria monocytogenes</i> sayımı	4.2.5	5.3.6
Peroksit değeri	4.2.3	5.3.7
Histolojik	4.2.6	5.3.8
Serolojik	4.2.6	5.3.9

- Madde "5.3.3 *B. cereus* tayini" maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.3 Küf sayımı

Küf sayımı, TS ISO 21527-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde "5.3.4 Koagulaz pozitif stafilokoklar aranması" maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.4 Koagulaz pozitif stafilokoklar aranması

Koagulaz Pozitif Stafilokoklar aranması, TS EN ISO 6888-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde "5.3.5 *Salmonella* aranması" maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.5 *Salmonella* aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde "5.3.6 *E. coli* aranması" maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir

5.3.6 *Listeria monocytogenes* sayımı

Listeria monocytogenes sayımı, TS EN ISO 11290-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.



TSE K 289: 2014
T1:

ICS 67.060

Bu belgelendirme kriteri tadili, TSE Gıda Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve Genel Sekreterliğintarihli onayı ile kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Piştirilmiş börek

Baked börek

- Atıf yapılan stnadrd ve/veya dokümanlar listesinden aşağıdaki standrtlar çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	Microbiolgy of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection of Salmonella spp
TS 6582-1 EN ISO 6888-1-2-3	Gıda zincirinin mikrobiyolojisi - Koagülaz pozitif stafilocokların (<i>Staphylococcus aureus</i> 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 (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) - Part 1: Method using Baird-Parker agar medium
TS 6063 ISO 7251	Mikrobiyoloji - Muhtemel escherichia coli sayımı için genel kurallar en muhtemel sayı tekniği	Microbiology - General guilance for enumeration of presumptive escherichia coli - Most probable number technique

- Atıf yapılan stnadrd ve/veya dokümanlar listesine aşağıdaki standrtlar eklenmiştir.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
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 6888-1	Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - koagulaz - pozitif stafilocokların (<i>Staphylococcus aureus</i> ve diğer türler) sayımı için yatay metot - Bölüm 1: baird-parker agar besiyeri kullanarak	Microbiology of food and animal feeding stuffs -horizontal method for the enumeration of coagulase positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) - Part 1: Technique using baird - parker agar medium

TS ISO 7251	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Muhtemel escherichia coli'nin belirlenmesi ve sayımı için yatay yöntem - En muhtemel sayı tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of presumptive Escherichia coli - Most probable number technique
-------------	--	---

- Madde “4.1.1 Tipler” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

4.1.1 Tipler

Börek, kullanılan malzemelere göre:

- Malzeme adıyla anılan,
 - Sebzeli,
 - Karışık
- olmak üzere üç tiptir.

- Madde “4.2.4 Tip özellikleri” maddesi standart metinden çıkartılmıştır. (Sonraki madde numaraları teselsül ettirilmiştir.)
- Madde “5.3.5 Koagulaz pozitif stafilocoklar aranması” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.5 Koagulaz pozitif stafilocoklar aranması

Koagulaz Pozitif Stafilocoklar aranması, TS EN ISO 6888-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde “5.3.6 *Salmonella* aranması” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.6 *Salmonella* aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde “5.3.7 *E. coli* sayımı” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir

5.3.7 *E.coli* sayımı

E. coli sayımı, TS ISO 7251'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.



TS 3631: 2012

tst T2:

ICS 67.160.20

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.

Vişne suyu

Sourcherry juice

- Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve veya/ dökümanlar kısmından aşağıdaki standartlar kaldırılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 1128 ISO 763	Meyve ve sebze mamulleri - Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini	Fruit and vegetable products - Determination of ash insoluble in hydrochloric acid.
TS EN 12147	Meyve ve sebze suları - Titre edilebilir asiditenin tayini	Fruit and vegetable juices - Determination of titratable acidity

- Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve veya/ dökümanlar kısmına aşağıdaki standartlar eklenmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS ISO 2173	Meyve ve sebze mamulleri- Çözünür katı madde miktarı tayini- Refraktometrik metot	Fruit and vegetable products — Determination of soluble solids — Refractometric method
TS ISO 4831	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Koliformların tespiti ve sayımı için yatay yöntem - En muhtemel sayı tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique
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 15763	Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Basınç altında parçalama işleminden sonra arsenik, kurşun, kadmiyum ve cıvanın indüktif çift plazma kütle spektrometri uygulaması (ICP-MS) ile tayini	Foodstuffs - Determination of trace elements - Determination of arsenic, cadmium, mercury and lead in foodstuffs by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS) after pressure digestion
TS ISO 21527-1	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Su aktivitesi 0,95'ten yüksek olan ürünlerde koloni sayım tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0,95

- Madde 4.2 Kimyasal özellikler aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

4.2 Kimyasal özellikler

Vişne suyunun kimyasal özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 -Vişne suyunun kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Çözünür kuru madde (refraktometrik), %(m/m), en az	13,5
Laktik asit, g/L, en çok	0,5
Uçucu asit, (asetik asit cinsinden) g/L, en çok	0,4
Etil alkol, g/L, en çok	3,0
HMF (Hidroksimetilfurfural) mg/L, en çok	20
Kimyasal koruyucu madde	Bulunmamalı
Meyve oranı %(v/v), en az	100
Kurşun, mg/kg, en çok	0,05
* 20/20 °C'taki suya karşılık minimum relatif yoğunluk hesaplanır.	

- Standart metnine Madde 4.3 “Mikrobiyolojik özellikler” maddesi aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

4.3 Mikrobiyolojik özellikler

Vişne suyunun mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 —Vişne suyunun mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	n	c	m	M
Mezofilik aerobik bakteri (kob/mL)	5	2	1,0 x 10 ²	1,0 x 10 ⁴
Küf ve maya (kob/mL)**	5	2	1,0 x 10 ¹	1,0 x 10 ³
Koliform bakteri (adet/mL)*	5	0	<3	
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. * En muhtemel sayı tablosuna göre (adet/mL) ** kob: koloni oluşturan birim				

- Madde 4.4 “Özellik, muayene ve deney madde numaraları” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir. (Sonraki Çizelge numaraları bu Çizelge numarasına göre teselsül ettrilmiştir.)

4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 4'te verilmiştir.

Çizelge 4 - Özellik, muayene ve deney madde numaralar

Özellik	Özellik madde no.	Muayene ve deney madde no.
Ambalaj ve işaretleme	6.1 ve 6.2	5.2.1
Duyusal	4.1	5.2.2
Yabancı madde	4.1	5.2.3
Çözünür kuru madde	4.2	5.3.1
Laktik asit	4.2	5.3.2
Uçucu asit	4.2	5.3.3
Etil alkol	4.2	5.3.4
HMF	4.2	5.3.5
Kimyasal koruyucu madde	4.2	5.3.6
Kurşun	4.2	5.3.7
Meyve oranı	4.2	5.3.8
Mezofilik aerobik bakteri	4.3	5.3.9
Küf ve maya	4.3	5.3.10
Koliform bakteri (EMS)	4.3	5.3.11

- Madde 5.3.1 “Titrasyon asitliği tayini” maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.1 Çözünür kuru madde tayini

Çözünür kuru madde tayini, TS ISO 2173’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde 5.3.7 “%10’luk HCl’de çözünmeyen kül tayini” maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.7 Kurşun tayini

Kurşun tayini, TS EN 15763’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metnine “5.3.9 Mezofilik aerobik bakteri sayısı tayini” aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

5.3.9 Mezofilik aerobik bakteri sayısı tayini

Mezofilik aerobik bakteri tayini, TS EN ISO 4833-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metnine “5.3.10 Küf ve maya sayısı tayini” aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

5.3.10 Küf ve maya sayısı tayini

Küf ve maya tayini, TS ISO 21527-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metnine “5.3.11 Koliform bakteri(EMS) tayini” aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

5.3.11 Koliform bakteri (EMS) tayini

Koliform bakteri (EMS) tayini, TS ISO 4831’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.3’e uygun olup olmadığına bakılır.