

**KARADENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ
GENEL SEKRETERLİĞİ**



Sayı : 35649853-TİM.KİB.GSK.UYG.2024/259-1532

Giresun, 08/05/2024

Konu : Bira Mayası ve Soslar-Hazır Makarna Sosu Standart Tasarıları

E-POSTA

**KARADENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ ÜYELERİNE SİRKÜLER
2024 / 286**

Sayın üyemiz,

T.C. Ticaret Bakanlığı İhracat Genel Müdürlüğünden alınan 07/05/2024 tarih 96544849 sayılı yazıda,

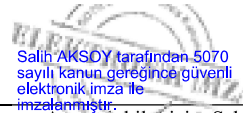
Türk Standartları Enstitüsü tarafından hazırlanan "tst 9738 Bira Mayası Standardı ve tst 12618 Soslar-Hazır Makarna Sosu" standart tasarılarının görüşe açıldığı belirtilmekte olup, birer nüshası ekte yer alan standart tasarılarına ilişkin görüş ve önerilerimiz talep edilmektedir.

Bu çerçevede, verilecek cevaba esas teşkil etmek üzere, söz konusu standart tasarılarına ilişkin görüş ve önerilerin ilişik bulunan görüş formuna işlenerek **en geç 17 Mayıs 2024 Cuma günü saat 15:00'e kadar** Genel Sekreterliğimize iletilmesi gerektiği hususunu bilgilerinize sunarız.

e-imzalıdır
Salih AKSOY
Genel Sekreter V.

EKLER:

- Ek.1-** Bira Mayası Standardı (15 sayfa)
Ek.2- Soslar Hazır Makarna Sosu Standardı (12 Sayfa)
Ek.3- Görüş Formu (1 Sayfa)



Karadeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
Atatürk Bulvarı No:19/E PK.51 28200 GİRESUN
Telefon: 0.454.2162426 (PBX)
Faks: 0.454.2164842-2168890
e-posta: kib@kib.org.tr Kep: kib@hs01.kep.tr
Web : www.kib.org.tr

Ayrıntılı bilgi için: Şahin KURUL – Şube Müdürü

GÖRÜŞ FORMU

TİCARET BAKANLIĞI

Taslağın Genel Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme

Taslak Maddesi	Görüş ve Değerlendirme	Teklif

TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 9738

TS 9738:1982 yerine

ICS 67.220.20

Bira mayası

Brewery yeast

Kaynak: TÜRK STANDARDI TASARISI TÜRK STANDARDI TASARISI

İş Program Numarası: 2023/159457-2023/159457

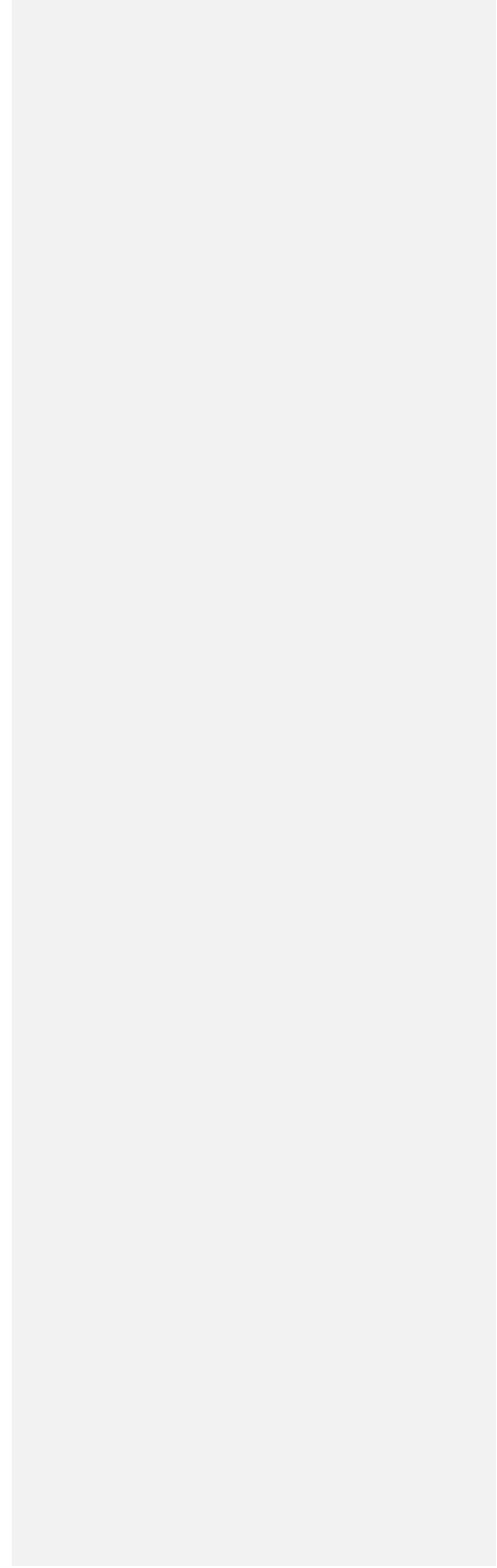
Doküman Tipi: Standart Standart

Biçimlendirildi: Yazı tipi rengi: Mavi

Biçimlendirildi: Yazı tipi rengi: Mavi

Biçimlendirildi: Yazı tipi rengi: Mavi

Mütalaa sayfası





**TÜRK
STANDARLARI
ENSTİTÜSÜ**

Türk Standardı

tst 9738

TS 9738:1982 yerine

ICS 67.220.20

Bira mayası

Brewery yeast

© TSE – Tüm hakları saklıdır.



TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN

© TSE 2024

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 TS 9738:1982'nin revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Bu standart yayımlandığında TS 9738:1982'nin yerini alır.

Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standartlar 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; üretici, imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre revize edilmiştir.

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	2
4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaralar	3
5 Numune alma, muayene ve deneyler	4
5.1 Numune alma	4
5.2 Muayeneler	4
5.3 Deneyler	4
5.4 Değerlendirme	5
5.5 Muayene ve deney raporu	5
6 Piyasaya arz	5
6.1 Ambalajlama	5
6.2 İşaretleme	5
6.3 Muhafaza ve taşıma	6
7 Çeşitli hükümler	6
Kaynaklar	7

1 Kapsam

Bu standart bira mayasını kapsar, diğer maya ürünlerini kapsamaz.

2 Bağlayıcı atıflar

Bu standartta diğer standart ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde 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 Standartlarıdır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS 2947 EN ISO 658	Yağlı tohumlar - Yabancı madde muhtevasının tayini	Oil seeds - Determination of impurities content
TS ISO 3310 -1	Deney elekleri - Teknik özellikler ve deneyler - Bölüm 1: Metal tel örgülü deney elekleri	Test sieves - Technical requirements and testing - Part 1: Test sieves of metal wire cloth
TS 3479 ISO 2591-1	Elek analizi - Bölüm 1: Delikli metal levha ve tel örgülü deney eleklerini kullanma metotları	Test sieving - Part 1: Methods using test sieves of woven wire cloth and perforated metal plate
TS 3522	Ekmek mayası	Baker's yeast
TS 5526 EN ISO 6497	Hayvan yemleri - Numune alma	Animal feeding stuffs - Sampling
TS EN ISO 5983-1	Hayvan yemleri - Azot muhtevasının tayini ve ham protein muhtevasının hesaplanması - Bölüm 1: Kjeldahl metodu	Animal feeding stuffs - Determination of nitrogen content and calculation of crude protein content - Part 1: Kjeldahl method
TS ISO 5984*	Hayvan yemleri - Ham kül tayini	Animal feeding stuffs - Determination of crude ash
TS ISO 5985	Hayvan yemleri - Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini	Animal feeding stuffs - Determination of ash insoluble in hydrochloric acid
TS 6017	Hayvan yemleri-B1 vitamini (tiyamin) tayini	Animal Feeds-Determination of Vitamin B1 (Thiamine)
TS 6154	Hayvan yemleri - B2 vitamini (riboflavin) tayini	Animal Feeds-Determination of Vitamin B2 (Riboflavin)
TS 6318	Hayvan yemleri - Rutubet tayini	Animal feeds - Determination of moisture
TS EN ISO 6865*	Hayvan yemleri - Ham selüloz muhtevası tayini - Ara filtrasyon metodu	Animal feeding stuffs - Determination of crude fibre content- Method with intermediate filtration
TS 12058	Yem katkı maddeleri - Vitaminler - Niasin	Feed additives - Vitamins - Niacin

3 Terimler ve tanımlar

3.1

bira mayası

bira üretimi sırasında, ön işlemler uygulanmış malt, şerbetçi otu ve diğer katkılarla elde edilen şıranın, tek tek veya karışım halde kullanılan *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces monacensis* ve *carlbergensis* türü mayalarla fermentasyonundan sonra oluşan, mayaların temizlenip kurtulması ile elde edilen protein, B kompleksi ve vitaminlerce zengin bir ürün

3.2

katkı maddeleri

Gıda mevzuatına uygun bira mayasına müsaade edilen katkı maddeleri

3.3

bozuk bira mayası

kokuşmuş, acılaştı, ekşimiş, küflenmiş, kurtlanmış, ufalanmayacak şekilde topaklanmış, yapışkan bir özellik kazanmış bira mayası

3.4

yabancı madde

bira mayasında bulunması gerek mevzuat dışındaki organik ve inorganik gözle görülebilir her türlü madde

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Bira mayası tek sınıftır.

4.1.2 Tipler

Bira mayası fiziksel formlarına göre;

- Granül,
- Pelet,
- İnce

Olmak üzere üç tipe ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel özellikler

Bira mayaları;

- Kendine has tat ve kokuda olmalı, acılaştı, ekşimiş, kokuşmuş olmamalı, küf kokusu ve tadı hissedilmemelidir. İyi kalitedeki mayanın koku ve tadında olmalıdır.
- Kendine has renk ve görünüşte, beyaz (krem) den kahverengimsi haki renge kadar değişen renkte olmalıdır.
- Suda tamamen çözünebilir özellikte olmalıdır.
- Mevzuatına aykırı sağlığa zararlı maddeler bulunmamalıdır.
- Kemirgen, böcek zararı ve böcek artıkları bulunmamalıdır.
- Pelet ve granül bira mayalarında dış yüzey ve iç kısım arasında belirgin bir renk farkı bulunmamalıdır.

- Bileşiminde nişasta bulunmamalıdır.
- Bira mayaları hijyenik şartla altında üretilmeli, acılığı giderildikten sonra kurutulmuş olmalıdır.
- Mikroskopik görünüşleri hafif köşeli, birbiri üzerine yığılmış veya yapışmış bir kitle görünümünde olmamalıdır. Mikroskopik incelemede kısa dallı filamentler görülebilir.

4.2.2 Kimyasal ve fiziksel özellikler

Bira mayasının kimyasal ve fiziksel özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Bira mayasının kimyasal ve fiziksel özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet muhtevası, % (m/m/), en çok	9,0
Ham kül, % (m/m/), en çok	7,0
% 10'luk hidroklorik asitte çözünmeyen kül, % (m/m), en çok.	1,0
Ham protein, % (m/m/), en az	40,0
Ham selüloz, % (m/m/), en çok	1,5
Niasin, (mg/kg), en az	400
Riboflavin, (mg/kg), en az	35,0
Tiamin, (mg/kg), en az	90,0
Yabancı madde, % (m/m/), en çok	1,0

4.2.3 Tip özellikleri

İnce bira mayalarının kütlece en az %90'ı göz açıklığı 250 mikron olan elekten geçmelidir.

Granül bira mayalarını kütlece en az %70'ı göz açıklığı 2 mm olan elekten geçmelidir.

Palet bira mayaları, ince, küçük parçalı ve yaprakçıklar şeklinde olmalıdır.

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaralar

Bu standartta verilen özellikler ile bunların, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 2'e verilmiştir.

Çizelge 2 — Özellik, muayene ve deneylerine ait madde numaraları

Özellik	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Genel özellikler muayenesi	4.2.1	5.2.2
Suda dağılım tayini	4.2.1	5.3.9
Tip muayenesi	4.2.3	5.2.3
Rutubet muhtevası tayini	4.2.2	5.3.1
Ham kül tayini	4.2.2	5.3.2
% 10'luk hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini	4.2.2	5.3.3
Ham protein tayini	4.2.2	5.3.4
Ham selüloz tayini	4.2.2	5.3.5
Niasin tayini	4.2.2	5.3.6
Riboflavin tayini	4.2.2	5.3.7

Tiamin tayini	4.2.2	5.3.8
Nişasta tayini	4.2.1	5.3.10
Yabancı madde tayini	4.2.2	5.2.4
Ambalajlama	6.1	5.2.1
İşaretleme	6.2	6.2

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

İmal tarihi, parti numarası, tipi ve ambalajları aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan bira mayaları bir parti sayılır. Numune partiden TS 5526 EN ISO 6497'ye göre alınır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi, gözle bakılarak elle incelenerek ve tartılarak muayene edilir. Sonuçların Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Genel özellikler muayene

Gözle, mikroskopla, elle incelenerek, koklanarak, ölçülerek, elenerek, tartılarak muayene edilir ve sonuçların Madde 4.2.1 ve Madde 3.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.3 Tip muayenesi

Bira mayasının elek muayenesi, TS 3479 ISO 2591-1'e göre yapılır (elemde TS ISO 3310-1'e uygun deney eleği kullanılır). Sonuçların Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.4 Yabancı madde tayini

Yabancı madde tayini, TS 2947 EN ISO 658'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

5.3.1 Rutubet tayini

Rutubet tayini, TS 6318'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Ham kül tayini

Ham kül tayini, TS ISO 5984'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 %10'luk Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini

%10'luk Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini, TS ISO 5985'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Ham protein tayini

Ham protein tayini, TS EN ISO 5983-1'ye göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 Ham selüloz tayini

Ham selüloz tayini, TS EN ISO 6865'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.6 Niasin tayini

Niasin tayini, TS 12058'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 Riboflavin tayini

Riboflavin tayini, TS 6154'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.8 Tiamin tayini

Tiamin tayini, TS 6017'ye göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.9 Suda dağılım tayini

Suda dağılım tayini, TS 3522'ye göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.10 Nişasta tayini

5.3.10.1 Reaktifler

5.3.10.1.1 İyot çözeltisi (N/64'lük)

5.3.10.2 İşlem

Deney tüpüne bir spatül yardımıyla alınan az miktarda bira mayası üzerine numuneyi kapatıncaya kadar iyot çözeltisi (Madde 5.3.9.1.1) ilave edilir. Mavi renk oluşturup oluşturmadığına bakılır. Mavi renk oluşmaz ise nişastanın olmadığı anlaşılır.

Sonucun Madde 4.2.1'e uyup uymadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Muayene ve deney neticelerinin her biri bu standarda uygun ise parti standarda uygun sayılır.

5.5 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 metodlarında 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.

6 Piyasaya arz

6.1 Ambalajlama

Bira mayaları, sağlığa zarar vermeyecek 25 kg -50 kg'lık polietilen, çok katlı kağıt torbalarda veya bez çuvalarda piyasaya arz edilir. İsteğe bağlı olarak daha küçük veya daha büyük ambalajlama da yapılabilir. Ambalaj malzemesi üzerine yazılan yazılara ait mürekkep ve kullanılan yapıştırıcılar sağlığa zararlı olmamalıdır. Ambalaj malzemeleri yeni, temiz kuru ve depolama koşullarına elverişli olmalıdır.

6.2 İşaretleme

Bira mayası ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve basılmalıdır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında, açılıp kapatıldığı belli olmalıdır.

© TSE - Tüm hakları saklıdır.

- Üretici, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ihracatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine "Türk Malı" ibaresinin yazılması),
- Bu standardın işaret ve numarası ("TS 9738" şeklinde),
- Ürünün adı ("Bira mayası" şeklinde),
- Tipi,
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- İşletmenin onay numarası,
- Net kütlesi (kg olarak),
- İmal tarihi (gün/ay/yıl)
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe'nin yanı sıra yabancı dilde de yazılabilir.

6.3 Muhafaza ve taşıma

Bira mayası ve bunların içinde buldukları ambalajlar, işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda, bulaşma ve çapraz bulaşmaya imkan vermeyecek ve genel olarak hijyen gereklilikleri ve ürün kalitesi üzerine olumsuz bir etki oluşturmayacak şekilde bulundurulmalıdır.

İçinde bira mayası bulunan ambalajlar, kuru zemin üzerinde, havadar, serin, doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde depolanmalı, yağış altında bırakılmamalı ve bu durumda yüklenip boşaltılmamalıdır.

Bira mayası ambalajlarının bulunduğu depo kuru, hoş gitmeyen kokulardan arınmış, böcek ve haşerelerin girişini önleyecek yapıda olmalıdır.

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği bira mayası için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu bira mayasının;

- Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
- Madde 5'teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış olduğunun belirtilmesi gerekir.

Kaynaklar

- [1] İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Yönetmeliği, Ankara 2013

Soslar - Hazır makarna sosu

Sauces- Pasta sauce- Ready to serve

Kaynak: TÜRK STANDARDI TASARISI

İş Program Numarası: 2023/159453

Doküman Tipi: Standart

Mütalaa sayfası



**TÜRK
STANDARLARI
ENSTİTÜSÜ**

Türk Standardı

tst 12618

TS 12618:1999 yerine

ICS 67.080.20

Soslar - Hazır makarna sosu

Sauces- Pasta sauce- Ready to serve



TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN

© TSE 2023

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 TS 12618:1999'in revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nuntarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Bu standart yayımlandığında TS 12618:1999'in yerini alır.

Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standartlar 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; üretici, imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre revize edilmiştir.

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	1
4 Sınıflandırma ve özellikler	2
4.1 Sınıflandırma	2
4.2 Özellikler	2
4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları	3
5 Numune alma, muayene ve deneyler	3
5.1 Numune alma	3
5.2 Muayeneler	3
5.3 Deneyler	4
5.4 Değerlendirme	4
5.5 Muayene ve deney raporu	4
6 Piyasaya arz	4
6.1 Ambalajlama	4
6.2 İşaretleme	4
6.3 Muhafaza ve taşıma	5
7 Çeşitli hükümler	5
Kaynaklar	6

1 Kapsam

Bu standart, ana bileşeni domates ve domates mamulleri olan tüketime hazır makarna sosunu kapsar. Toz sos karışımını kapsamaz

Bu standart metninde bundan sonra hazır makarna sosu ifadesi yerine makarna sosu ifadesi kullanılacaktır.

2 Bağlayıcı atıflar

Bu standartta diğer standart ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. Tarihli atıflarda, yalnızca alıntı yapılan baskı geçerlidir. Tarihli olmayan dokümanlar için, atıf yapılan dokümanın (tüm tadiller dâhil) son baskısı geçerlidir. * İşaretili olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standartlarıdır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS ISO 763	Meyve ve sebze mamulleri- Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini	Fruit and vegetable products- Determination of ash insoluble in hydrochloric acid
TS 2664	Bitkisel sıvı yağlı barbunya pilaki konservesi	Canned stewed spotted-redbeans with vegetable oil
TS EN ISO 6579-1*	Besin zincirinin mikrobiyolojisi - <i>Salmonella</i> 'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: <i>Salmonella</i> spp.	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of <i>Salmonella</i> - Part 1: Detection of <i>Salmonella</i> spp. (ISO 6579-1:2017)
TS 11359	Ambalajlanmış madde ve mamuller - Kütle ve hacimlerinin kontrol esasları	Determination of Mass and Volume of the pre-packed goods
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	Food stuffs - 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 ürünlere 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

3 Terimler ve tanımlar

3.1

hazır makarna sosu

olgun ve kırmızı renkli domates veya domates mamullerine (domates suyu, domates püresi, domates konservesi veya domates salçası vb.) uygulanan formülasyona ve isteğe bağlı olarak çeşni maddelerinin katılması ve gıda mevzuatına uygun katkı maddelerinin katılması ile uygun ambalajlarda ısıtma işlemine tâbi tutulmasıyla elde edilen mamul

3.2

çeşni maddeleri

makarna sosuna katılabilen soğan, sarımsak, havuç, mantar, kırmızı biber parçacıkları (dilim, şerit vb.) ve kırmızı biber salçası, salam, sosis, kavrulmuş kıyma, sıvı bitkisel yağlar vb. maddeler

© TSE - Tüm hakları saklıdır.

3.3

katkı maddeleri

makarna sosuna katılabilen tuz, glikoz şurubu yenilebilir, sitrik asit monohidrat, beyaz şeker, nişasta - yenilebilir, soya fasulyesi unu - yenilebilir, kıvam verici maddeler, askorbik asit, baharat ve ilgili mevzuatında kullanılmasına izin verilen diğer maddeler

3.4

yabancı madde

makarna sosunun üretiminde kullanılan bileşenler dışındaki bulunabilecek her türlü organik ve/veya inorganik madde

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Makarna sosu tek sınıftır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Duyusal özellikler

Makarna sosunun duyusal özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Makarna sosunun duyusal özellikleri

Özellik	Değer
Tat, koku, renk ve görünüş	Çeşni maddeleri ve katkı maddelerinden kaynaklanan kendine has renk, tat ve kokuda olmalı. Kokuşmuş olmamalı, küf kokusu ve tadı hissedilmemelidir.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

4.2.2 Kimyasal ve fiziksel özellikler

Makarna sosunun kimyasal ve fiziksel özellikler Çizelge 2'deki değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 — Makarna sosunun kimyasal ve fiziksel özellikleri

Özellikler	Sınırlar
Kutu dolun oranı, %(m/m), en az	90
Çekirdek (Biber veya domates), 100 g/adet, en çok	20
Tuz muhtevası, %(m/m), en çok	2
%10'luk HCl'de çözünmeyen kül (kuru maddede), %(m/m), en çok	0,3
Kalay (Sn), mg/kg, en çok ¹⁾	200
1) Teneke kutularda piyasaya arz edilen ürünlerde aranır.	

4.2.3 Mikrobiyolojik özellikleri

Makarna sosunun mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3'deki değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 — Makarna sosunun mikrobiyolojik özellikleri

Mikroorganizma	n	c	m	M
Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella spp.</i> (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

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Bu standartta verilen özellikler ile bunların, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 3'de verilmiştir.

Çizelge 4 — Özellik, muayene ve deneylerine ait madde numaraları

Özellik	Özellik madde numaraları	Muayene ve deney madde numaraları
Duyusal muayene	4.2.1	5.2.2
Kutu dolun oranı tayini	4.2.2	5.2.3
Çekirdek miktarı tayini	4.2.2	5.2.4
Tuz muhtevası tayini	4.2.2	5.3.1
%10'luk HCl'de çözünmeyen kül tayini	4.2.2	5.3.2
Kalay tayini	4.2.2	5.3.3
Maya ve küf sayımı	4.2.3	5.3.4
<i>Salmonella spp.</i> aranması	4.2.3	5.3.5
Ambalaj	5.2.1	6.1
İşaretleme	6.2	6.2

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Ambalaj büyüklüğü, imal tarihi, parti, seri veya kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan makarna sosu bir parti sayılır. Partiden numune TS 2664'e göre alınır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj muayenesi bakılarak, ölçülerek ve tartılarak TS 11359'daki kontrol esasları dahilinde yapılır. Etiketlerin işaretleme ile ilgili hususları bulundurup bulundurmadığı kontrol edilir. Ambalajın Madde 6.1'deki özelliklere uyup uymadığına ve Madde 6.2'deki işaretleme ile ilgili hususları ihtiva edip etmediğine bakılır.

5.2.2 Duyusal muayene

Duyusal özellikler, bakılarak, koklanarak ve tadılarak muayene edilir ve sonucun Madde 4.2.1'e uyup uymadığına bakılır.

5.2.3 Kutu dolun oranı tayini

Kutu oranı tayini, TS 2664'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.4 Çekirdek miktarı tayini

Çekirdek miktarı tayininde 100 g makarna sosu uygun bir elek üzerinde su ile yıkanır ve çekirdek sayısı sayılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

© TSE - Tüm hakları saklıdır.

5.3 Deneyler

5.3.1 Tuz muhtevası tayini

Tuz muhtevası tayini, homojen hale getirilen karışımda TS 2664'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 % 10'luk HCl'de çözünmeyen kül tayini i

% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül tayini, TS ISO 763'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Kalay tayini

Kalay tayini, TS 15763'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Maya ve küf sayımı

Maya ve küf sayımı, TS ISO 21527-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 *Salmonella spp.* aranması

Salmoella spp. aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.4.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Muayene ve deney neticelerinin her biri bu standarda uygun ise parti standarda uygun sayılır.

5.5 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 metodlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı,

6 Piyasaya arz

6.1 Ambalajlama

Makarna sosu, içindeki gıdanın niteliğini bozmayan, gıdadan etkilenmeyen ve hermetik (sızdırmaz) olarak kapatılabilen kap ve kapakların (cam, metal, karton, plastik) kullanıldığı ambalajlar içinde piyasaya arz edilir. Küçük ambalâjlar daha büyük ambalajlara konulabilir. Ağızları hava almayacak, sızıntı olmayacak ve akıtmayacak şekilde kapatıldıktan sonra piyasaya arz edilir.

6.2 İşaretleme

Ambalaj üzerinde en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi ve tescilli markası,
- Parti, seri veya kod numarasından en az biri,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 12618 şeklinde),
- Ürünün adı (Hazır makarna sosu),
- Üretimde kullanılan maddelerin kullanım oranı sırasına göre adları.
- Net kütlesi (g veya kg olarak),
- İmalat tarihi (gün, ay, yıl),
- Firmaca tavsiye edilen tüketim tarihi (gün, ay, yıl),

Dış ambalajlar üzerine malın adı, firmanın adı veya tescilli markası ve adresi standardın işareti ve numarası, içteki ambalaj kütlesi ve adedi yazılmalıdır.

Bu bilgiler gerektiğinde, Türkçe'nin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

6.3 Muhafaza ve taşıma

İçinde makarna sosu bulunan ambalajlar 20°C'un altında rutubetsiz ve güneşsiz yerlerde muhafaza edilmeli, yağmur altında bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalı makarna sosu direkt güneş ışığından korunmuş raflarda satışa sunulmalıdır.

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği makarna sosu için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu makarna sosunun;

- Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
- Madde 5'teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu belirtilmesi gerekir.

Kaynaklar

- [1] CEMEROĞLU, B., 1975. Piyasadaki Domates Salçalarının Bazı Analitik Özellikleri. Bursa Gıda Kontrol Eğt. ve Araşt. Enst. Yay. No: 1
- [2] FELLOWS, P., 1988. Food Processing Technology. Principles and Practice. Ellis Horwood .
- [3] GOULD, W.A, 1983. Tomato Production, Processing and Quality Evaluation. Avi Publ. Comp. Wesport, Conn. USA .
- [4] LUH, B.S. ve WOODROOF, J. G, 1975. Commercial Vegetable Processing. Avi. Publ. Comp. Inc.
- [5] Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarih ve 28157/3. Mükerrer sayılı Resmi Gazete)
- [6] Türk Gıda Kodeksi – Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği (30.06.2013 tarih ve 28693 sayılı Resmi Gazete)
- [7] Türk Gıda Kodeksi – Bulaşanlar Yönetmeliği (05.11.2023 tarih ve 32360 sayılı Resmi Gazete).