

Sayı: 17812098-TİM.AKİB.GSK.TAR.2021/586-5788
Konu: Portakal Suyu ve Üzüm Suyu Standard Tasarıları

Mersin, 11/11/2021

Duyuru/E-posta

Sayın Üyemiz,

T.C. Ticaret Bakanlığı İhracat Genel Müdürlüğünden alınan 10.11.2021 tarih 68979028 sayılı yazıya istinaden Türk Standardları Enstitüsü tarafından hazırlanan ve birer örneği Ek’te iletilen “TS 1535 /tst T3 Portakal Suyu” ve “TS 1595/tst T1 Domates Suyu” standart tasarıları hakkında görüş talep edilmektedir.

Bahse konu standart tasarılarına ilişkin olabilecek görüş ve değerlendirmelerinizin **22.11.2021 Pazartesi günü mesai bitimine kadar** tarim@akib.org.tr adresine iletilmesi gerekmektedir.

Bilgileri ve gereğini rica ederim.

Mehmet Ali ERKAN
Genel Sekreter

Ek:

- 1- TS 1535 /tst T3 Portakal Suyu Standard Tasarısı (4 Sayfa)
- 2- TS 1595/tst T1 Domates Suyu Standard Tasarısı (4 Sayfa)
- 3- Görüş Tablosu (1 Sayfa)





TS 1595: 2016
tst T1:

ICS 67.160.20

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kuruluna bağlı TK15 Gıda ve Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Domates suyu

Tomato juice

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

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 3631	Vişne suyu	Sourcherry juice
TS 6065 ISO 2447	Meyve ve sebze mamulleri - Kalay muhtevası tayini	Fruit and vegetable products - Determination of tin content
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 ilave edilmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
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
TS ISO 22855*	Meyve ve sebze ürünleri - Benzoik asit ve sorbik asit derişimlerinin tayini -Yüksek performanslı sıvı kromatografi yöntemi	Fruit and vegetable products - Determination of benzoic acid and sorbic acid concentrations - High performance liquid chromatography method

- Madde 4.2 Kimyasal özellikler aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

4.2 Kimyasal özellikler

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

Çizelge 2 - Domates suyunun kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Suda çözünür katı madde (refraktometrik), %(m/m), en az	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
Sorbik ve benzoik asit	Bulunmamalı
Formol sayısı, (100 ML için ML 0,1 M NaOH), en az	15
Tuz (NaCl), % (m/m), en çok	1,5
İndirgen şeker, % (m/m), en az	3,5
Sakkaroz, % (m/m), en çok	15
Kurşun, mg/kg, en çok	0,05

- Standart metne mikrobiyolojik özellikler aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

4.3 Mikrobiyolojik özellikler

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

Çizelge 1 — Domates suyunun mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	n	c	m	M
Mezofilik aerobik bakteri (kob/mL)	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^4$
Küf ve maya (kob/mL)**	5	2	$1,0 \times 10^1$	$1,0 \times 10^3$
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 4.3 "Özellik, muayene ve deney madde numaraları" Çizelge 4 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

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
Suda çözünür katı 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
Sorbik ve benzoik asit	4.2	5.3.6
Formol sayısı	4.2	5.3.7
Tuz	4.2	5.3.8
İndirgen şeker	4.2	5.3.9
Sakkaroz	4.2	5.3.10
Kurşun	4.2	5.3.11
Mezofilik aerobik bakteri	4.3	5.3.12
Küf ve maya	4.3	5.3.13
Koliform bakteri (EMS)	4.3	5.3.14

- Madde 5.3.2 "Titre edilebilir asitlik tayini" standart metninden çıkartılmıştır.
- Madde 5.3.7 "%10'luk HCl'de çözünmeyen kül tayini" standart metninden çıkartılmıştır.
- Madde 5.3.8 "Kimyasal koruyucu madde tayini" standart metninden çıkarılmıştır.
- Madde 5.3.13 "Kalay tayini" standart metninden çıkartılmıştır.
- Standart metnine Madde 5.3.6 "Sorbik ve benzoik asit tayini" eklenmiştir.

5.3.6 Sorbik ve benzoik asit tayini

Sorbik ve benzoik asit tayini, TS ISO 22855'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metnine "5.3.10 Mezofilik aerobik bakteri sayısı tayini" aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

5.3.10 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.

- Madde 5.3.11 "Kurşun tayini" aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.11 Kurşun tayini

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

- Standart metnine “5.3.13 Kf ve maya sayısı tayini” aşağıdaki Şekilde eklenmiştir.

5.3.13 Kf ve maya sayısı tayini

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

- Standart metnine “5.3.14 Koliform bakteri(EMS) tayini” aşağıdaki Şekilde eklenmiştir.

5.3.14 Koliform bakteri (EMS) tayini

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

GÖRÜŞ FORMU

TİCARET BAKANLIĞI

Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme

Taslak Maddesi	Görüş ve Değerlendirme	Teklif



TS 1535: 2012
tst T3:

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.

Portakal suyu

Orange 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 4890	Meyve ve sebze mamulleri - Çözünür katı madde miktarı tayini - refraktometrik metot	Fruit and vegetable products - Determination of soluble solids content - refractometric method
TS 5993	Turunçgil meyve ve mamulleri - Uçucu yağların tayini (referans metot)	Citrus fruits and derived products - Determination of essential oils content (referans method)
TS 11914	Vişne nektarı	Sourcherry nectar
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
TS ISO 22855*	Meyve ve sebze ürünleri - Benzoik asit ve sorbik asit derişimlerinin tayini -Yüksek performanslı sıvı kromatografi yöntemi	Fruit and vegetable products - Determination of benzoic acid and sorbic acid concentrations - High performance liquid chromatography method

- Madde 4.2 Kimyasal özellikler aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

4.2 Kimyasal özellikler

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

Çizelge 2 - Portakal suyunun kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Çözünür kuru madde (refraktometrik), %(m/m), en az*	11,2
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
Sorbik ve benzoik asit	Bulunmamalı
Meyve oranı %(v/v), en az	100
Kurşun, mg/kg, en çok	0,05
* 20/20 °C'teki suya karşılık minimum relatif yoğunluk hesaplanır.	

- Standart metnine Madde 4.3 Mikrobiyolojik özellikler aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

4.3 Mikrobiyolojik özellikler

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

Çizelge 1 — Portakal 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” Madde numarası ve Çizelge numarası ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 4’te verilmiştir. (Sonraki Çizelge numaraları bu Çizelge numarasına göre teselsül etmiştir.)

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
Sorbik ve benzoik asit	4.2	5.3.2
Laktik asit	4.2	5.3.3
Uçucu asit	4.2	5.3.4
Etil alkol	4.2	5.3.5
HMF	4.2	5.3.6
Kurşun	4.2	5.3.7
Mezofilik aerobik bakteri	4.3	5.3.8
Küf ve maya	4.3	5.3.9
Koliform bakteri (EMS)	4.3	5.3.11
Meyve oranı	4.2	5.3.10

- Madde 5.3.1 “Çözünür kuru madde tayini” 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 5.3.2 “Titration asitliği tayini” maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.2 Sorbik ve benzoik asit tayini

Sorbik ve benzoik asit tayini, TS ISO 22855’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde 5.3.7 “Kimyasal koruyucu madde 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.

- Madde 5.3.8 “Uçucu yağ tayini” maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.8 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.

- Madde 5.3.9 “%10’luk HCl’de çözünmeyen kül tayini” maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.9 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.