

**Sayı:** 17812098-TİM.AKİB.GSK.TAR.2022/458-3786

Mersin, 10/08/2022

**Konu:** Kırmızı Biber - Acı, Pul (Yaprak) ve Çilek Nektarı Standart Tasarıları

**Duyuru**

**Sayın Üyemiz,**

T.C. Ticaret Bakanlığından alınan bir yazıda, Türk Standardları Enstitüsü tarafından hazırlanan ve birer örneği Ek'te iletilen "TS 3706/tst T2 Kırmızı Biber -Acı, Pul (Yaprak) ve TS 3984/tst T2 Çilek Nektarı" standart tasarıları hakkında görüş talep edilmektedir.

Bahse konu standart tasarısına ilişkin olası görüş ve değerlendirmelerinizin **11.08.2022 Perşembe günü saat 14:00'e kadar** [tarim@akib.org.tr](mailto:tarim@akib.org.tr) adresine iletilmesi gerekmektedir.

Bilgileri ve gereğini rica ederim.

**Mehmet Ali ERKAN**  
**Genel Sekreter**

**Ek:**

- 1- Görüş Tablosu (1 Sayfa)
- 2- Kırmızı Biber Acı Pul Yaprak Standart Tasarısı (2 Sayfa)
- 3- Çilek Nektarı Standart Tasarısı (3 Sayfa)





## TS 3984: 2008 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.

### Çilek nektarı

### Strawbery nectar

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

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 6065 ISO 2447	Meyve Ve Sebze Mamulleri- Kalay Muhtevası Tayini	Fruit and vegetable products- Determination of tin content
TS 6178 ISO 7466	Meyve ve sebze ürünleri - 5-Hidroksimetilfurfural (5-HMF) içeriğinin tayini	Fruit and vegetable products - Determination of 5-Hydroxymethylfurfural (5-HMF) content
TS 6182	Meyve, Sebze ve Mamulleri-Kurşun Miktarı Tayini Alevsiz Atomik Absorpsiyon Spektrometrik Metot	Fruits, Vegetables and Derived Products- Determination of Lead Content-Flameless Atomic Absorption Spectrometric Method
TS ISO 6636-3	Meyve ve Sebze Ürünleri-Çinko İçeriği Tayini-Bölüm 3:Ditizon Spektrometrik Yöntem	Fruit and vegetable products-determination of zinc content-part 3:dithizone spectrometric method
TS 7703 ISO 4833	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem - 30°C'ta koloni sayım tekniği	Microbiology-General Guidance for the Enumeration of Microorganisms-Colony Count Technique at 30 C.
TS 7573	Meyve, Sebze ve Mamulleri-Çinko Tayini-Atomik Absorpsiyon Spektrometrik Metot	Fruits, Vegetables and Derived Products- Determination of Zinc Content-Atomic Absorption Spectrometric Method
TS ISO 7952	Meyveler, Sebzeler ve Bunlardan Hazırlanan Mamuller-Bakır Tayini-Alevli Atomik Absorpsiyon Spektrometrik Metot	Fruits, Vegetables and Derived Products- Determination of Copper Content-Method Using Flame Atomic Absorption Spectrometry
TS EN 14082	Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Kuru yakma işleminden sonra kurşun, kadmiyum, çinko, bakır, demir ve kromun atomik absorpsiyon spektrometri (AAS) ile tayini	Foodstuffs - Determination of trace elements - Determination of lead, cadmium, zinc, copper, iron and chromium by atomic absorption spectrometry (AAS) after dry ashing
TS EN 14083	Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Basınç altında parçalama işleminden sonra kurşun, kadmiyum, krom ve molibdenin grafit fırınlı atomik absorpsiyon spektrometri (GFAAS) ile tayini	Foodstuffs - Determination of trace elements - Determination of lead, cadmium, chromium and molybdenum by graphite furnace atomic absorption spectrometry (GFAAS) after pressure digestion
TS EN 14084	Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Mikrodalga ile parçalama işleminden sonra kurşun, kadmiyum, çinko, bakır ve demirin atomik absorpsiyon spektrometri (AAS) ile tayini	Foodstuffs - Determination of trace elements - Determination of lead, cadmium, zinc, copper and iron by atomic absorption spectrometry (AAS) after microwave digestion

TS EN 14546	Gıda maddeleri - İz elementlerin tayini - Kuru yakma işleminden sonra hidrid generasyonlu atomik absorpsiyon spektrometri (HGAAS) ile toplam arsenik tayini	Foodstuffs - Determination of trace elements - Determination of total arsenic by hydride generation atomic absorption spectrometry (HGAAS) after dry ashing
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 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 13356	Balda hidroksimetilfurfural muhtevasının tayini - Yüksek performanslı sıvı kromatografisi (HPLC) metodu	Determining the hydroxymethylfurfural content of honey - High performance liquid chromatography (HPLC) method
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

- Madde 4.2.2 Kimyasal özellikler "Çizelge 2" aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**Çizelge 2 - Çilek nektarının kimyasal özellikleri**

Özellikler	Değer
Çözünür katı madde (Refraktometrik), %(m/m), en az	7,0
Laktik asit, g/L, en çok	0,5
Uçucu asit, g/L, en çok	0,4
Etil alkol, g/L, en çok	3,0
Hidroksimetilfurfural (HMF) mg/L, en çok	10
Sorbik ve benzoik asit	Bulunmamalı
Meyve oranı %(m/m), en az	40
Kurşun, mg/kg, en çok	0,05

- Madde 4.3 "Özellik, muayene ve deney numaraları" Çizelge 4 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**Çizelge 4 - Özellik, muayene ve deney madde numaralar**

Özellik	Özellik madde no.	Muayene ve deney madde no.
Ambalaj muayenesi	6.1 ve 6.2	5.2.1
Duyusal muayene	4.2.1	5.2.2
Çözünür katı madde tayini	4.2.2	5.3.1
Laktik asit tayini	4.2.2	5.3.2
Uçucu asit tayini	4.2.2	5.3.3
Etil alkol tayini	4.2.2	5.3.4
HMF tayini	4.2.2	5.3.5
Sorbik ve benzoik asit tayini	4.2.2	5.3.6
Kurşun tayini	4.2.2	5.3.7

Meyve oranı tayini	4.2.2	5.3.8
Mezofilik aerobik bakteri tayini	4.2.3	5.3.9
Küf ve maya tayini	4.2.3	5.3.10
Koliform bakteri (EMS) tayini	4.2.3	5.3.11
Dolum oranı tayini	6.1	5.3.12

- “Madde 5.3.2 Titrasyon asitliği tayini” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.

Sonraki maddeler teselsül ettirilmiştir.

- Madde 5.3.5 “Hidroksimetilfurfural (HMF) tayini” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir:

#### 5.3.5 Hidroksimetilfurfural (HMF) tayini

Hidroksimetilfurfural (HMF) tayini, TS 13356'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde 5.3.7 “Metalik maddelerin tayini” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

#### 5.3.7 Kurşun tayini tayini

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

- Madde 5.3.9 “Mezofilik aerobik bakteri sayısı tayini” aşağıdaki şekilde değiştirmiştir.

#### 5.3.9 Mezofilik aerobik bakteri sayısı tayini

Mezofilik aerobik bakteri sayısı tayini, TS EN ISO 4833-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

## GÖRÜŞ FORMU

### TİCARET BAKANLIĞI

#### Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme

Taslak Maddesi	Görüş ve Değerlendirme	Teklif



## TS 3706: 2017

### tst T2:

ICS 67.220.10

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.

### Kırmızı biber - Acı, pul (yaprak)

Red pepper (Hot scaled)

- Atıf yapılan standartlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji- <i>Salmonella</i> aranması metotlarında genel kurallar”	Mikrobiology- General guidance on methodsfor detection of <i>salmonella</i>
TS EN ISO 15141-1	Gıda maddeleri - Hububat ve hububat ürünlerinde okratoksin A'nın (ochratoxin a) tayini - Bölüm 1: Silikajel ön işlemlili yüksek performanslı sıvı kromatografik metot	Foodstuffs - Determination of ochratoxin A in cereals and cereal products - Part 1: High performance liquid chromatographic method with silica gel clean up

- Atıf yapılan standartlar listesine aşağıdaki standartlar eklenmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
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 EN 17250*	Gıda maddeleri - IAC temizleme ve HPLC-FLD ile baharat, meyan kökü, kakao ve kakao ürünlerinde okratoksin A tayini	Foodstuffs - Determination of ochratoxin A in spices, liquorice, cocoa and cocoa products by IAC clean-up and HPLC-FLD

- Madde 5.3.10 “Okrotoksin A tayinin” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**5.3.10 Okratoksin A tayini**

Okratoksin A tayini, TS EN 17250'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde 5.3.13 "*Salmonella* aranması" aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**5.3.13 *Salmonella* aranması**

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

- Madde 5.3.15 "Uçucu olmayan eter ekstraktı tayini" aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**5.3.15 Uçucu olmayan eter ekstraktı tayini**

Uçucu olmayan eter ekstraktı tayini, TS 2137 ISO 1108'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.