

GÖRÜŞ FORMU

TİCARET BAKANLIĞI

Taslağın Genel Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme

Taslak Maddesi	Görüş ve Değerlendirme	Teklif

TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 2022156143

ICS 67.200.10

Hayvansal İç Yağ (Donyağı) ve Kümes Hayvanları Yağı

Animal fat (Tallow) and Poultry fat

Kaynak: TÜRK STANDARDI TASARISI

İş Program Numarası: 2022/156143

Doküman Tipi: Standart

Mütalaa sayfası



**TÜRK
STANDARDLARI
ENSTİTÜSÜ**

Türk Standardı

tst 2022156143

ICS 67.200.10

**Hayvansal İç Yağ (Donyağı) ve Kümes
Hayvanları Yağı**

Animal fat (Tallow) and Poultry fat

**TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN**

© TSE 2022

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 hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkânlarımız 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; bilimsel kuruluşlar, üretici/imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre olgunlaştırılmıştır.

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	3
4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları	4
5 Numune alma, muayene ve deneyler	5
5.1 Numune alma.....	5
5.2 Muayeneler.....	5
5.3 Deneyler	5
5.4 Değerlendirme	6
5.5 Muayene ve deney raporu.....	6
6 Piyasaya arz.....	7
6.1 Ambalajlama ve piyasaya arz.....	7
6.2 İşaretleme	7
6.3 Taşıma ve muhafaza.....	7
7 Çeşitli hükümler	8
Kaynaklar	9

1 Kapsam

Bu standart, sürülebilir özellikteki sığır, koyun ve keçi vb. hayvanların iç yağlarını (don yağ) ve kümes hayvanlarının katı yağlarını ve katı don yağlarını kapsar.

2 Bağlayıcı atıflar

Bu standartta, diğer standart ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste hâlinde 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 Standartları'dır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 545	Ayarlı çözeltilerin hazırlanması	Preparation of Standard Solutions for volumetric analysis
TS EN ISO 660*	Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Asit sayısı ve asitlik tayini	Animal and vegetable fats and oils - Determination of acid value and acidity
TS 894	Yemeklik bitkisel yağlar-Muayene metodları	Methods of Analysis for Edible Oils of Vegetable Origin
TS ISO 1738*	Tereyağı - Tuz muhtevası tayini	Butter- Determination of salt content
TS 2104	Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri	Indicators - Methods of preparation of indicator solutions
TS 2812	Bitkisel margarin	Margarine-Vegetable Origin
TS EN ISO 3696	Su - Analitik laboratuvarında kullanılan - Özellikler ve deney metotları	Water for analytical laboratory use - Specification and test methods
TS EN ISO 3960*	Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Peroksit değeri tayini - İyodometrik (görsel) son nokta tayini	Animal and vegetable fats and oils - Determination of peroxide value - Iodometric (visual) endpoint determination
TS ISO 4832	Gıda ve Hayvan Yemleri Mikrobiyolojisi - Koliformların Sayımı İçin Yatay Yöntem - Koloni Sayım Tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms -- Colony-count technique
TS 5043	Hayvansal ve bitkisel yağlar-Demir tayini-Kolorimetrik metot	Animal and Vegetable Fats and Oils- Determination of Iron Content- Colorimetric Method
TS 5083	Hayvansal margarin	Margarine (Animal Origine)
TS 8223	Gıda katkı maddeleri ile ilaç ve kozmetik yardımcı maddelerinde arsenik sınırı tayini	Determination of Arsenic Limit on Additives and Drug and Cosmetic Excipients

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 12193	Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Doğrudan grafit fırınlı atomik absorpsiyon spektroskopisi ile kurşun tayini	Animal and vegetable fats and oils - Determination of lead by direct graphite furnace atomic absorption spectroscopy
TS EN 12821*	Gıda maddeleri -Yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile d vitamini tayini -Ergokalsiferol (d ₂) ve kolekalsiferolün (d ₃) ölçülmesi	Foodstuffs - Determination of vitamin D by high performance liquid chromatography - Measurement of cholecalciferol (D<(Index)3>) or ergocalciferol (D<(Index)2>)
TS EN 12823-1	Gıda maddeleri - Yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile A vitamini tayini - Bölüm 1: Tümü-E-retinol ve 13-Z-retinolün ölçülmesi	Foodstuffs - Determination of vitamin A by high performance liquid chromatography - Part 1: Measurement of all-E-retinol and 13-Z-retinol
TS ISO 21527-2	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 2: Su aktivitesi 0,95'e eşit veya daha düşük olan ürünlerde koloni sayım tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95

3 Terimler ve tanımlar

3.1

hayvansal iç yağ donyağ

domuz hariç kasaplık sığır, koyun, keçi vb. büyükbaş ve küçükbaş hayvanların iç organları ile kaslarını çevreleyen yağların çelik ve elektrikli rezistans kaynağına sahip karıştırıcılı bir ısıtma kazanında buhar ısıtmalı olarak yanlardan ve tabandan etraflıca homojen şekilde 75°C'a kadar ısıtılması suretiyle minimum %95,5 doygunluğa sahip yağlar

3.2

katkı maddeleri

gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde müsaade edilen cins ve miktarlardaki katkı maddeleri

3.3

çeşni maddeleri

kekik, nane, karabiber, gibi baharatlar ile sarımsak gibi tat veya koku (aroma) eklemek amacıyla kullanılan çeşni maddeleri

3.4

yabancı madde

hayvansal iç yağa katılmasına müsaade edilen maddelerin dışındaki gözle görülebilir her türlü madde

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Hayvansal iç yağlar kullanma yerine göre;

- Kahvaltılık (sofra) hayvansal iç yağ,
 - Mutfak (yemeklik) hayvansal iç yağ,
 - Gıda Sanayii hayvansal iç yağları
- olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.2 Tipler

Hayvansal iç yağlar elde edildikleri hayvan gruplarına göre;

- Tip I (büyükbaş hayvanların iç yağları),
 - Tip II (küçükbaş hayvanların iç yağları),
 - Tip III (kümes hayvanlarının iç yağları),
- olmak üzere üç tipe ayrılır.

4.1.3 Çeşitler

Hayvansal iç yağlar çeşni maddeleri içermesi durumuna göre;

- Sade,
- Çeşnili

olmak üzere iki çeşide ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Duyusal özellikler

Hayvansal iç yağların duysal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Hayvansal iç yağların duysal özellikleri

Özellik	Değer
Tat ve koku	Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acıma, küflenme, kokuşma ve/veya bozulma sonucu yabancı tat ve koku olmamalıdır.
Renk ve görünüş	Sade yağ beyaz renkte çeşnili yağ sarımsı renkte, homojen yapıda olmalıdır.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

4.2.2 Fiziksel ve Kimyasal özellikler

Hayvansal iç yağların fiziksel ve kimyasal özellikleri Çizelge 2’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 — Hayvansal iç yağların fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	Tip I		Tip II		Tip III	
	Çeşnili	Çeşnisiz	Çeşnili	Çeşnisiz	Çeşnili	Çeşnisiz
Yağ miktarı, %(m/m), en az	98	98	99	99	98	98
Asitlik derecesi (oleik asit cinsinden), % (m/m), en çok	0,75	0,75	1,25	1,25	1,25	1,25
Kayma noktası, °C, en çok	47	47	47	47	36	36
Tuz (NaCl olarak) muhtevası, %(m/m), en çok	-	0,5	-	0,5	-	0,5
Su muhtevası, %(m/m), en çok	0,2					
A vitamini, IU/g, en az	2,1					
D vitamini, IU/g, en az	0,15					
Peroksit değeri, (meq/kg), en çok	4					
Demir (Fe) miktarı, mg/kg, en çok	4					
Bakır (Cu) miktarı, mg/kg, en çok	0,25					
Arsenik (As) miktarı, mg/kg, en çok	0,1					
Kursun (Pb) miktarı, mg/kg, en çok	0,1					

4.2.3 Sınıf özellikleri

Sınıf özellikleri Madde 4.2.1 ve Madde 4.2.2’de tanımlandığı gibidir.

4.2.4 Tip özellikleri

Tip özellikleri Madde 4.2.1 ve Madde 4.2.2’de tanımlandığı gibidir.

4.2.5 Çeşit özellikleri

Çeşit özellikleri Madde 4.2.1 ve Madde 4.2.2’de tanımlandığı gibidir.

4.2.6 Mikrobiyolojik özellikler

Hayvansal iç yağların mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3’te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 — Hayvansal iç yağların mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	Sınır			
	n	c	m	M
Koliform bakteri (kog/g)	5	2	10 ¹	10 ²
Maya ve küf (kob/g)	5	2	10 ¹	10 ²
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.				

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Hayvansal iç yağların özellikleriyle bunların muayene ve deneylerine ilişkin Madde numaraları Çizelge 4’te verilmiştir.

Çizelge 4 — Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik	Özellik Madde No	Muayene ve Deney Madde No
Ambalaj	6.1	5.2.1
İşaretleme	6.2	6.2
Duyusal	4.2.1	5.2.2
Yağ miktarı tayini	4.2.2	5.3.1
Asitlik derecesi tayini	4.2.2	5.3.2
Kayma noktası tayini	4.2.2	5.3.3
Su miktarı tayini	4.2.2	5.3.4
A vitamin tayini	4.2.2	5.3.5
D vitamini tayini	4.2.2	5.3.6
Peroksit değeri tayini	4.2.2	5.3.7
Demir (Fe) miktarı tayini	4.2.2	5.3.8
Bakır (Cu) miktarı tayini	4.2.2	5.3.9
Arsenik (As) miktarı tayini	4.2.2	5.3.10
Kursun (Pb) miktarı tayini	4.2.2	5.3.11
Tuz miktarı tayini	4.2.2	5.3.12
Maya ve küf	4.2.6	5.3.13
Koliform bakteri	4.2.6	5.3.14

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Sınıfı, tipi, çeşidi, ambalajı, ambalaj kütlesi, tavsiye edilen tüketim tarihi ve parti, seri veya kod numarası aynı olan ve bir defada tüketime sunulan hayvansal iç yağlar bir parti sayılır. Numune partiden TS 2812'de belirtildiği gibi alınır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalajlar bakılarak ve tartılarak muayene edilir ve sonuçların Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Duyusal muayene

Hayvansal iç yağların duysal özellikleri bakılarak, koklanarak ve tadılarak muayene edilir ve sonuçların Madde 4.2.1 ve Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

Deneylerde TS EN ISO 3696 Sınıf 3'e uygun damıtık su veya buna eş değer saflıkta su kullanılmalıdır. Kullanılan tüm reaktifler analitik saflıkta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e, belirteç çözeltiler ise TS 2104'e göre hazırlanmalıdır.

5.3.1 Yağ miktarı tayini

Yağ miktarı tayini, TS 2812'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Asitlik derecesi tayini

Asitlik derecesi tayini, TS EN ISO 660'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Kayma noktası tayini

Kayma noktası tayini, TS 5083'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır..

5.3.4 Su miktarı tayini

Su miktarı tayini, TS 2812'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 A vitamini tayini

A vitamini tayini, TS EN 12823-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.6 D vitamini tayini

D vitamini tayini, TS EN 12821'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 Peroksit tayini

Peroksit tayini TS EN ISO 3960'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.8 Demir miktarı tayini

Demir miktarı tayini, TS 5043'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.9 Bakır miktarı tayini

Bakır miktarı tayini, TS 894'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.10 Arsenik miktarı tayini

Arsenik miktarı tayini, TS 8223'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.11 Kurşun miktarı tayini

Kurşun miktarı tayini, TS EN ISO 12193'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.12 Tuz miktarı tayini

Tuz miktarı tayini, TS ISO 1738'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.13 Maya ve küf tayini

Küf ve maya tayini, TS ISO 21527-2'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.6'ya uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.14 Koliform bakteri tayini

Koliform bakteri tayini, TS ISO 4832'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.6'ya uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Madde 5.1'e göre alınan numuneler üzerinde bu standart kapsamında bulunan muayene ve deneylerin sonuçları standarda uygunsa 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 metotlarında 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 ve piyasaya arz

Hayvansal iç yağlar, mevzuata uygun ambalajlarda piyasaya arz edilir. Tüketici ambalajları (küçük ambalajlar) daha büyük dış ambalajlara da konulabilir.

6.2 İşaretleme

Hayvansal margarin ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiket olarak takılır.

- Firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS şeklinde),
- Hayvansal margarinin imalinde ithal don yağı kullanıldığı takdirde bu yağın menşei,
- Sınıfı,
- Tipi,
- Çeşidi,
- Mamulün adı,
- A ve D vitamini miktarı,
- Katılan katkı maddelerinin isim ve miktarları.
- Parti ve/veya seri/kod numaralarından en az birisi,
- Net kütlesi (g veya kg olarak),
- Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi.

Bu bilgiler gerektiğinde Türkçenin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

6.3 Taşıma ve muhafaza

Hayvansal iç yağların özelliklerinin bozulmayacağı ve yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı 0°C ile +5°C arasındaki soğuk hava depolarında muhafaza edilmeli ve yine aynı sıcaklıklarda nakledilmelidir.

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği hayvansal iç yağlar için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu hayvansal iç yağların;

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

İhracatta ambalaj büyüklüğü alıcı firmanın isteğine göre hazırlanır.

Kaynaklar

- [1] Türk Gıda Kodeksi – Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği (17.05.2008 tarih ve 26879 sayılı Resmi Gazete)
- [2] Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarih ve 28157/3.mükerrer sayılı Resmi Gazete)
- [3] Türk Gıda Kodeksi – Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği (30.06.2013 tarih ve 28693 sayılı Resmi Gazete)

TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 3074

TS 3074:2015yerine

ICS 67.080.10

Kabuklu Fındık

Inshell Hazelnut

Kaynak: TÜRK STANDARDI TASARISI

İş Program Numarası: 2022/156229

Doküman Tipi: Standart

Mütalaa sayfası



**TÜRK
STANDARLARI
ENSTİTÜSÜ**

Türk Standardı

tst 3074

TS 3074:2015 yerine

ICS 67.080.10

Kabuklu Fındık

Inshell Hazelnut

**TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN**

© TSE 2022

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 3074:2015'in revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nuntarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Bu standart yayımlandığında TS 3074:2015'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

Önsöz	iii
1 Kapsam.....	1
2 Bağlayıcı atıflar	1
3 Terimler ve tanımlar	1
4 Sınıflandırma ve özellikler	3
4.1 Sınıflandırma.....	3
4.2 Özellikler	4
4.3 Toleranslar	6
4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları	6
5 Numune alma, muayene ve deneyler	7
5.1 Numune alma	7
5.2 Muayeneler	7
5.3 Deneyler.....	7
5.4 Değerlendirme.....	8
5.5 Muayene ve deney raporu	8
6 Piyasaya arz.....	8
6.1 Ambalajlama.....	8
6.2 İşaretleme	9
6.3 Muhafaza ve nakliye	9
7 Çeşitli hükümler.....	9
Kaynaklar.....	10

1 Kapsam

Bu standart, kabuklu kuru fındıkları kapsar. Taze olarak tüketilen kabuklu kavrulmuş ve tuzlanmış ve/veya herhangi bir şekilde teknolojik işlem görmüş olan fındıkları 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. * İşaretili olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standartlarıdır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS 545	Ayarlı Çözeltilerin Hazırlanması	Preparation of Standard Solutions for Volumetric Analysis
TS EN ISO 665*	Yağlı tohumlar- Rutubet ve uçucu madde muhtevasının tayini	Oil seeds- Determination of moisture and volatile matter content
TS ISO 763*	Meyve ve sebze mamulleri- Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini	Fruit and vegetable products- Determination of ash insoluble in hydrochloric acid
TS ISO 874	Yaş meyve ve sebzeler – Numune alma	Fresh fruits and vegetables - Sampling
TS 2104	Belirteçler-Belirteç Çözeltileri Hazırlama	Indicators-Methods of Preparation of Indicator Solutions
TS ISO 3310-2	Deney elekleri - Teknik özellikler ve deneyler - Bölüm 2: Delikli metal plakalı deney elekleri	Test sieves - Technical requirements and testing - Part 2: Test sieves of perforated metal plate
TS 4331	Ambalaj - Genel ilkeler - Bölüm 3: Ambalajların işaretlenmesi ve etiketlenmesi	Packaging - General principles - Part 3: Marking and labelling of packages
TS EN 14123	Gıda maddeleri - Fındık, yerfıstığı, antep fıstığı, incir ve kırmızı toz biberde Aflatoksin B1 ile Aflatoksin B1, B2, G1 ve G2 toplamlarının tayini - Art kolon türevlendirmeli ve immunoaffinite ile kolondan geri almalı yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi	Foodstuffs - Determination of Aflatoxin B1, and the sum of Aflatoxin B1, B2, G1, G2 in peanuts, pistachios, figs, and paprika powder-High performance liquid chromatographic method with post column derivatization and immunoaffinity column clean- up

3 Terimler ve tanımlar

3.1

kabuklu fındık

Corylus avellana L. ve *Corylus maxima* mill. türlerine giren ve bunların hibritlerinden oluşan kültür bitkilerinin zuruf (kapçık)larından ayrılmış kabuklu meyveleri

3.2**kabuklu tombul fındık**

çapları boylarına eşit veya daha kısa olan yuvarlak şekilli kabuklu fındıklar

3.3**kabuklu sivri fındık**

boyları çaplarından daha uzun olan uçları sivri kabuklu fındıklar

3.4**diğer kabuklu fındık**

tombul ve sivri fındıklar tanımı dışında kalan kabuklu fındıklar

3.5**yabancı madde**

kabuklu fındıkta ve fındıklar arasında bulunan kendisinden başka her türlü gözle görülebilir madde

3.6**ürün yılı**

ürünün hasat edildiği yıl

3.7**çatlak veya kırık fındık**

kabukta kırık yönünde ölçüldüğünde kabuk çevresi uzunluğunun 1/4'den daha fazla bir kırık veya çatlağın bulunduğu fındık

3.8**kabuk kusurları**

kabuğu etkileyen fındık içini ise etkilemeyen her türlü kusurlar

3.9**kuru fındık**

kabuğu yüzey neminden arı olan kabuk ve içle birlikte % 12'den fazla rutubet ihtiva etmeyen fındık

3.10**boş fındık**

iç fındık ihtiva etmeyen kabuklu fındık

3.11**böcek zararlı fındık**

kabuklu fındıkta böceklerin veya her türlü hayvansal parazitlerin sebep olduğu çıplak gözle görülebilir zararlar veya ölü böceklerle, böcek kalıntılarının bulunduğu fındık

3.12**sağlam fındık**

kabuğu kırılmamış, çatlamamış veya mekanik olarak zarara uğramamış fındık (meyve içi korunduğu takdirde kabuğun hafif şekilde kırılmış olması kusur sayılmaz)

3.13**küflü fındık**

meyvenin dış veya iç kısmında çıplak gözle görülebilen küf liflerinin bulunduğu fındık

3.14**acılaşma**

findığın yağında veya yağ asitlerinde oksidasyon sonucu meydana gelen ve istenmeyen tat oluşumu (ancak tat ve kaliteyi etkilemeyecek şekilde dış yüzeyde yağlı bir görünüm, acılaşma kriteri olarak dikkate alınmaz)

3.15**çürük/bozuk fındık**

mikroorganizmaların faaliyeti sonucu iç ve/veya dış yapısı önemli derece çürümüş/bozulmuş fındık

3.16**buruşuk fındık**

kuraklık ve beslenme yetersizliği gibi etkenler nedeniyle veya kalıtsal olarak meydana gelen ve meyvenin dış yüzeyinin % 50'sinden fazla kısmının buruşuk olduğu fındık

3.17**haşlak fındık**

döllenmeden sonraki hızlı iç büyümesi sırasında aşırı yüksek hava sıcaklıklarında görülen gelişmemiş sert meyve

3.18**anormal koku ve tat**

kendine özgü olmayan koku ve tat

4 Sınıflandırma ve özellikler**4.1 Sınıflandırma**

Kabuklu fındıklar; kalite özelliklerine göre sınıflara, şekline ve ticari tanımlarına göre gruplara, iriliklerine göre boylara ayrılır.

4.1.1 Sınıflar

Kabuklu fındıklar, kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II
- olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.2 Gruplar

Kabuklu fındıklar, şekil ve ticari tanımlarına göre;

- Kabuklu tombul fındıklar (tombul, palaz, mincane, çakıldak (delisava), kalınkara, kan, cavcava, foşa vb.),
 - Kabuklu sivri fındıklar (sivri, ince kara ve kuş),
 - Diğer fındıklar (badem, ordu ikizi, kargalak)
- olmak üzere üç gruba ayrılır.

4.1.3 Boylar

Kabuklu fındıklar ekvatoryal bölgesinin en büyük çapının uzunluğuna göre;

- Boy 1,

- Boy 2,
- Boy 3,
- Boy 4,
- Boy 5,
- Boy 6
- olmak üzere altı boya ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel özellikler

Kabuklu fındıklar aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır:

- Kabuk özellikleri,
 - Kabuk şekli muntazam olmalı ve önemli derece şekil kusuru taşımamalıdır.
 - Kabuklu fındıklar bütün olmalıdır (kabukta hafif kırıklar ve yüzeysel kusurları ve kabuğun hafif çatlak olması meyvenin tüketilebilen kısmı zarar görmediği takdirde kusur sayılmaz).
 - Sağlam olmalıdır (kabuklu fındığın doğal kalitesini etkileyen kusurlara böcek veya her türlü haşere bulaşmasına maruz kalmamış olmalıdır).
 - Temiz olmalıdır. Kabuklu fındık kabuğa bulaşmış kirden ve çıplak gözle görülebilir her türlü yabancı madde ile zuruf kalıntısından tamamen arı olmalıdır (kabuk yüzeyinin % 5'inden daha fazla zuruf olamaz).
 - Kuru olmalıdır (Kabuklu fındıklar aşırı dış nemden arı olmalıdır).
 - Kabuklu fındıklar tam olgunluk döneminde hasat edilmiş olmalıdır.
- Kabuklu fındıklarda iç fındığın özellikleri,
 - Yeterince gelişmemiş, boş, haşlak ve buruşuk içler dahil değildir.
 - İç fındıklar aşırı dış nemden arı olmalıdır.
 - İç fındıklar bütün olmalıdır (Yüzeysel hafif zarar kusur olarak kabul edilmez).
 - İç fındıklar sağlam olmalıdır (Ürün tüketime uygunluğunu kaybedecek derecede zarara uğramamış ve bozulmamış olmalıdır).
 - Fındığın içi pratik olarak çıplak gözle görülebilir yabancı maddelerden tamamıyla arı olmalıdır.
 - İç fındıklar küflenmemiş olmalıdır.
 - İç fındıklar böceklerce oluşturulan çıplak gözle görülebilir her türlü zarardan arı olmalıdır.
 - İç fındıklarda gelişme safhası ne olursa olsun canlı ve ölü böcek ve diğer haşereler bulunmamalıdır.
 - İç fındıklar acılaşmış olmamalıdır.
 - İç fındıklar yabancı tat ve koku taşımamalıdır.
 - İç fındıklarda leke benek bulunmamalı (iç fındığın içinde ve dışında siyah rengin neden olduğu değişmeler dâhil) ve meyveyi tüketilmeyecek duruma getiren zararlar olmamalıdır¹.

4.2.2 Kimyasal ve fiziksel özellikler

Kabuklu fındığın kimyasal ve fiziksel özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

¹ Tatda bir değişme oluşturmuyorsa kotiledonlarda hafif ayrılma ile birlikte olan kahverengi veya koyu kahverengi göbek boşluklarının bulunuşu zarar olarak kabul edilmez.

Çizelge 1 — Kabuklu fındığın kimyasal ve fiziksel özellikleri

Özellikler	Sınırlar
Aflatoksin B ₁ , µg/kg, en çok	8,0
Aflatoksin toplam (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂), µg/kg, en çok	15,0
Kabuklu fındıkların kabuk ve içi ile birlikte rutubet muhtevası, % (m/m), en çok	12,0
Fındık içinin rutubet muhtevası, % (m/m) en çok	6,0
Kabuklu fındığın tüketilebilen kısmında hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı(mineral saflık), g/kg en çok	1,0

4.2.3 Sınıf özellikleri**4.2.3.1 Ekstra**

Bu sınıfa giren kabuklu fındıklar çok iyi kalitede olmalıdır. Bu tür fındıklar sınıfının ve grubunun özelliklerini taşımalıdır. Kabuklu fındıklar her çeşit özürden arı olmalıdır. Ancak, ürünün genel görünümünü, kalite konumunu ve ambalajlı olarak piyasaya arzını olumsuz etkilemeyen çok hafif yüzeysel kusurlar özür sayılmaz.

4.2.3.2 Sınıf I

Bu sınıfa giren kabuklu fındıklar iyi kalitede olmalıdır. Bu tür fındıklar sınıfının ve grubunun özelliklerini taşımalıdır. Bu sınıftaki kabuklu fındıklarda ürünün genel görünümünü, kalite konumunu ve ambalajlı olarak piyasaya arzını olumsuz etkilemeyen hafif şekil ve renk kusurları olabilir.

4.2.3.3 Sınıf II

Bu sınıfa daha üst sınıfa girmek için gerekli özellikleri taşımayan buna karşılık yukarıda belirtilen genel özellikleri taşıyan kabuklu fındıklar girer. Bu sınıfta kabuklu fındıkların genel görünümü, kalite konumunu, piyasaya arzını olumsuz etkilemeyen kusurlar olabilir.

4.2.4 Grup özellikleri**4.2.4.1 Kabuklu tombul fındıkların grup özellikleri**

Kabuklu tombul fındıkların ekvatorial çapları en geniş yerinde boylarına eşit ya da yakın olmalı, bunlar şekil olarak yuvarlak biçimde bulunmalıdır.

4.2.4.2 Kabuklu sivri fındıkların grup özellikleri

Kabuklu sivri fındıkların ekvator çapları en geniş yerinde boylarından daha kısa olmalı bunlar şekil olarak fındık ucuna doğru sivri durumda bulunmalıdır.

4.2.4.3 Diğer kabuklu fındıkların grup özellikleri

Diğer kabuklu fındıklar tombul ve sivri fındıklarda mevcut olan özellikler dışındaki grup özelliklerini taşımalıdır.

4.2.5 Boy özellikleri

Boylama yuvarlak delikli elekler kullanılarak kabuklu fındığın ekvator bölgesinin en büyük çapının ölçülmesi suretiyle yapılır. Boylama Ekstra, Sınıf I kabuklu fındıklar için zorunlu, Sınıf II kabuklu fındıklar için ise isteğe bağlıdır.

Çizelge 2 — Kabuklu fındıklarda boy özellikleri

Boylar	Boylama çapı, mm ^{a)}
1	22 mm ve üzerinde
2	20 mm ila 22 mm'ye kadar
3	18 mm ila 20 mm'ye kadar
4	16 mm ila 18 mm'ye kadar
5	14 mm ila 16 mm'ye kadar
6	12 mm ila 14 mm'ye kadar

^{a)}Bu çizelgeye ilaveten boylama milimetrik olarak işaretleme bölümünde kaydedilir. Daha büyük boylar dâhil herhangi bir boy isteğe bağlı olarak boy adı ile kullanılabilir.

Boylama, Ekstra kabuklu fındıklarda, ekvator çapı en az 16 mm ve üstü fındıklardan, Sınıf I kabuklu fındıklarda en az 14 mm ve üstü fındıklardan yapılır.

4.3 Toleranslar

4.3.1 Sınıf toleransları

Kabuklu fındıkların sınıf toleransları Çizelge 3'te verilmiştir.

Çizelge 3 — Sınıf toleransları

Özellikler	İzin verilen toleranslar kütlece % en çok		
	Ekstra	Sınıf I	Sınıf II
Kabuk kusurları için toplam tolerans	3	5	7
İç fındık kusurları için toplam tolerans	5	8 ^{a)}	12 ^{a)}
Küflü, çürük, acılaşıp veya böcek zararına uğramış	3 ^{b) c)}	5 ^{b) c)}	6 ^{b) c)}
Yabancı madde	0,10	0,25	0,25
Boş fındık (sayı/100 adet)	3	5	7

^{a)} Bu yüzde değerlerin hesaplanmasında, iç fındıktaki hafif şekil bozuklukları kusur sayılmaz.
^{b)} Meyve etinin yağlı görüntüsü, acılaşma olduğuna işaret etmez.
^{c)} Canlı böcekler ve haşereler hiçbir sınıf için kabul edilmez.

4.3.2 Grup toleransları

Her kabuklu fındık grubunda diğer gruplardan karışma oranı kütlece % 12'yi geçmemelidir.

4.3.3 Boy toleransları

- Bütün sınıflarda toplam meyve kütesinin kabuklu tombul fındıklar için en çok (m/m)% 5'i, kabuklu sivri fındıklar ve diğer kabuklu fındıklar için ise en fazla (m/m)%10'u belirtilen boy sınırlarının dışında olabilir.

4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Kabuklu fındığın özellikleri ile bunların muayene ve deneylerine ait madde numaraları Çizelge 4'te verilmiştir.

Çizelge 4 — Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellikler	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Genel özellikler	4.2.1	5.2.2
Rutubet muhtevası tayini	4.2.2	5.3.1
Mineral saflık tayini	4.2.2	5.3.2
Aflatoksin B ₁ tayini	4.2.2	5.3.3
Aflatoksin toplam (B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂) tayini	4.2.2	5.3.3
Sınıf özellikleri	4.2.3	5.2.2
Grup özellikleri	4.2.4	5.2.2
Boy özellikleri	4.2.5	5.2.2
Sınıf toleransları	4.3.1	5.2.2 - 5.3.3
Grup toleransları	4.3.2	5.3.3
Boy toleransları	4.3.3	5.3.3
Ambalaj muayenesi	6.1 - 6.2	5.2.1
İşaretleme	6.2	6.2

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Sınıfı, grubu, boyu, ürün yılı ve ambalajları aynı olup bir defada muayeneye sunulan kabuklu fındıklar bir parti sayılır. Kabuklu fındık numunesi TS ISO 874'e göre alınır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalajın ve ambalaj malzemesinin muayenesi, bunların özellikleri, üzerindeki marka ve işaretler gözle incelenmek ve kütleler tartılmak suretiyle yapılır ve bulunan sonuçların Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Ürünün muayene

Kabuklu fındıkların muayenesi, muayene tablası üzerine alınan kabuklu fındıklar TS ISO 3310-2'ye uygun elekten geçirilerek, ölçülerek, ellenerak, bakılarak, koklanarak, kırılarak, tadılarak, ölçülerek, tartılarak kesilerek yapılır ve sonuçların Madde 4.2 ve Madde 4.3'e uyup uymadığına bakılır.

5.2.3 Yabancı madde tayini

Yabancı madde tayininde Madde 5.1'e göre muayene tablası üzerine alınmış olan 1 kg'lık numune içindeki yabancı maddeler ayıklanıp tartılır, numune kütlesine göre yüzdesi hesaplanır. Sonuçların Madde 4.3.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

Deneylerde ve çözeltilerin hazırlanmasında damıtık su kullanılmalıdır. Deneylerde kullanılacak ayarlı çözeltiler TS 545'e, belirteç çözeltiler ise TS 2104'e göre hazırlanmalı, tayinler en az iki numune ile paralel olarak yapılmalı, iki değer aritmetik ortalaması alınmalıdır.

5.3.1 Rutubet tayini

Rutubet tayini, TS EN ISO 665'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Mineral saflık tayini

Mineral saflık (mineral madde) tayini TS ISO 763'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Aflatoksin B₁ ve Aflatoksin toplam (B₁ + B₂ + G₁ + G₂) tayini

Aflatoksin B₁ ve Aflatoksin toplam (B₁ + B₂ + G₁ + G₂) tayini, TS EN 14123'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Standard kapsamında yer alan muayene ve deney sonuçları bu standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır.

- Muayenenin ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı ile muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri,
- Numunenin alındığı tarih
- Muayene ve deney tarihi,
- Numunenin tanıtılması
- Muayene ve deneyde 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,
- Standarda uygun olup olmadığı,
- Rapor tarih ve numarası.

6 Piyasaya arz

Kabuklu fındıklar çuvallarda veya sağlam ambalajlarda piyasaya arz edilir. Her ambalaj içindeki küçük tüketici ambalajları aynı kütlerde olmalıdır. Kabuklu fındıklar sevk edilecekleri yere bozulmadan ve uygun şartlarda ulaştırılmalıdır. Değişik yıllara ait ürünler birbiriyle karıştırılmış olmamalıdır.

6.1 Ambalajlama

6.1.1 Bir örneklik

Her ambalajın içeriği birörnek olmalı, sadece aynı menşei, grup, sınıf, boy ve ürün yılı fındıkları ihtiva etmelidir. Ambalaj içeriğinin görülebilir kısmı tüm muhteviyatı temsil etmelidir.

6.1.2 Ambalaj

Kabuklu fındıklar ürünü iyi bir şekilde koruyacak tarzda ambalajlanmalıdır. Ambalajlama TS 4331'e göre yapılmalıdır.

Ambalajın iç kısmında kullanılacak malzeme bulaşmayı önleyecek, sağlığa zararsız, yeni, temiz ve ürünün kalitesini iç ve dış zararlardan koruyacak nitelikleri taşınmalıdır. Özellikle, kâğıt, damga veya etiketler için kullanılan malzeme ile baskı ve etiketleme toksik olmayan mürekkep ve zamlarla yapılmalıdır.

Ambalajlar her türlü yabancı maddeden ari olmalıdır

6.2 İşaretleme

Kabuklu fındık ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında açılıp kapatıldığı belli olmalıdır.

- İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, "Türk Malı" ibaresinin yazılması),
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 3074 şeklinde),
- Ürünün adı (Kabuklu fındık),
- Grubu,
- Sınıfı,
- Boyu,
- Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Net kütlesi (en az g veya kg olarak),
- Ürün yılı (isteğe bağlı),
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi veya raf ömrü,
- Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;

- Ürünün adı,
- Net kütlesi (en az g veya kg olarak),
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi veya raf ömrü

bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve basılmalıdır.

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

Yukarıdaki bilgiler, çuvalların ağzının makina ile dikilmesi durumunda, yırtılmayacak sağlamlıkta en az 10 cm x 14 cm ebadında kağıt veya bez etiketlere basılarak çuval ağzına dikilebilir.

6.3 Muhafaza ve nakliye

İçinde kabuklu fındık bulunan ambalajlar, işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

- Ambalajlar rutubetli olmayan, sağlık riski oluşturmayacak şekilde, havadar, serin yerlerde tutulmalı, yağmur altında bırakılmamalı, doğrudan güneş ışığı almamalı ve bu şartlarda depolanmalı, yüklenip, boşaltılmalıdır.
- Depolarda bulundurulacak kabuklu fındık ambalajları, ahşap ızgaralar vb. malzeme üzerine üst üste 10 ambalajdan fazla konulmamalı ve istiflerin sıraları arasında havalandırmanın temini için boşluk bırakılmalıdır.
- Çuvalların yükleme ve boşaltmalarında kanca kullanılmamalıdır

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı, bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği kabuklu fındık için istendiğinde, standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir. Bu beyannamede satış konusu kabuklu fındığın:

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

Kaynaklar

- [1] BM/AEK TRADE/AGR/DRY/DDP-Standards/03/2007
- [2] Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği 26.01.2017-29960
- [3] Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği. 29.01.2011 – 28157 (3. mükerrer)