|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa 1/3 |
| TÜRK STANDARDI *TURKISH STANDARD* |
|  |

|  |
| --- |
| TS 10929: 1993 |
| T1: |

**ICS** 67.180.10

Bu tadil, TSE Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu’na bağlı TK24 Gıda Teknik Komitesi’nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun ……… tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

|  |
| --- |
| **Jöle şekerleme** |
| Jelly candy |

# Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar listesinden aşağıdaki standardlar çıkarılmıştır.

**TS 5802/April 1988 "Hayvan Yemleri-Bakır Tayini"**

*"Animal Feeds-Determination of Cupper"*

**TS 6182/December 1988 "Meyve, Sebze ve Mamulleri-Kurşun Miktarı Tayini-Alevsiz Atomik Absorpsiyon Spectrometrik Metot"**

*"Fruits, Vegetables and Derived Products-Determination of Lead Content-Flameless Atomic Absorption Spectrometric Method"*

**TS 6474/February 1989 "Meyve, Sebze ve ve Mamulleri-Arsenik Tayini-Gümüş Dietilditiyokarbamat Spektrofotometrik Metot"**

*"Fruit, Vegetables and Derived Products-Determination of Arsenic Content-Silver Diethyldithiocarbamate Spectrophotometric Method"*

**TS 6580/February 1989 "Mikrobiyoloji-Maya ve Küf Sayımında Genel Kurallar-25°C'da Koloni Sayım Tekniği"**

*"Microbiology-General Guidance For Enumeration of Yeasts and Moulds-Colony Count Technique at 25°C"*

**TS 6582/February 1989 "Mikrobiyoloji-*Staphylococcus aureus* Sayımı İçin Genel**

**Kurallar-Koloni Sayım Tekniği"**

*"Microbiology-General Guidance For Enumeration of Staphylococcus Aureus-Colony Count Technique"*

**TS 7438/September 1989 "Mikrobiyoloji-Salmonella Aranmasında Genel Kurallar"**

*"Microbiology-General Guidance On Methods For The Detection of Salmonella"*

**TS 3834/December 1982 "Et ve Et Ürünleri +30°C'da Aerobik Sayım (Referans Metot)"**

*”Meat and Meat Products Aerobic Count At 30°C (Reference Method)"*

Sayfa 2/3

**ICS** 67.180.10 TS 10929: 1993/T1:

# Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar listesine aşağıdaki standard ilave edilmiştir.

**TS ISO 16649-1 “Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi-Beta-Glucuronidase-Positive *Escherichia coli*'nın sayımı için yatay yöntem-Bölüm 1:Membrenlar ve 5-Bromo-4-Chloro-3-İndolyl beta-D-Glucuronide kullanılarak 44°C'da koloni sayım yöntemi”**

*“Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli - Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide”*

**TS ISO 16649-2 “Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi-Beta-Glucuronidase-Positive *Escherichia coli*'nın sayımı için yatay yöntem-Bölüm 2: 5-Bromo-4-Chloro-3-İndolyl beta-D-Glucuronide kullanılarak 44°C'da koloni sayım yöntemi”**

*“Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli -- Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide”*

**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”*

* Çizelge 2 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**Çizelge 2** - Jöle Şekerlemenin Kimyevi Özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| Özellikler | Sınırlar |
| - Rutubet (m/m)  - Toplam şeker (m/m) | En çok %25  En az %40 |

* Çizelge 3 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**Çizelge 3** - Jöle Şekerlemenin Mikrobiyolojik Özellikleri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Mikrobiyolojik özellik | n | c | m | M |
| Maya ve küf | 5 | 2 | 102 | 103 |
| *E. coli* | 5 | 0 | <101 | |
| 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 değerdir. | | | | |

* Madde 2.3.4 başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

### 2.3.4 - Maya ve küf sayımı

Maya ve küf sayımı, TS ISO 21527-2'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

Sayfa 3/3

**ICS** 67.180.10 TS 10929: 1993/T1:

* Madde 2.3.5 başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

### 2.3.5 - *E. coli* sayımı

*E. coli* sayımı, TS ISO 16649-1 veya TS ISO 16649-2'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

* Çizelge 4 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Özellik | Özellik madde No. | Muayene ve deney madde No. |
| Ambalajlama | 3.1 ve 3.2 | 2.2.1 |
| Duyu | 1.2.1.1 | 2.2.2 |
| Fiziki |  | 2.2.3 |
| Kuru veya kurutulmuş meyve oranı kimyevi | 1.2.2 | 2.2.3.1 |
| Rutubet | 1.2.2 | 2.3.2 |
| Toplam şeker | 1.2.2 | 2.3.3 |
| Maya ve küf | 1.2.3 | 2.3.4 |
| *E. coli* | 1.2.3 | 2.3.5 |

* Madde 2.3.6, Madde 2.3.7, Madde 2.3.8 ve Madde 2.3.9 standard metninden çıkarılmıştır.