

F A X

T.C. EKONOMİ BAKANLIĞI

To: GÜNEYDOĞU ANADOLU İHRACATÇI BİRLİKLERİ GENEL SEKRETERLİĞİ

Fax number: 03422110509

From: ebys

Fax number: 03122128881

Business phone:

Home phone:

Date & Time: 1/24/2017 7:39:30 PM

Pages: 16

Re: EBYS Fax Yollarına İşlemi

24.01.2017 kayıt tarihli, "tst 2589 Tahin ve tst 2590 Tahin Helvası Standardı" konulu ve 9577 sayılı bu ek TARIM ÜRÜNLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI birimindeki Erkan SALUR kişisi tarafından size iletilmiştir. T.C. EKONOMİ BAKANLIĞI FAKS/E-POSTA SERVİSİ

Adres listesi tst 2590(Revizyon)

- G.C. GIDA SAN. TIC. A.Ş.
- 745 SAYILI KOZAN BAL TARIM SATIŞ KOOPERATİFİ (745 SAYILI KOZAN BAL TAR.SAT. KOOP. ARICILIK ENT. TESİSLERİ)
- ABDURRAHMAN TATLICI GIDA SAN.
- açikel gıda san.tic.ltd.şti. (AÇIKEL GIDA SAN.TIC.LTD.ŞTİ)
- AHMET AYTAÇ YILDIZ
- Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fak.Cıda Müh.Bölümü
- Akgün Gıda
- PELİT PASTACILIK VE GIDA SAN. A.Ş. (ALPER YÜKSEL)
- PELİT PASTACILIK VE GIDA SAN. A.Ş. (ALPER YÜKSEL)
- Alıparmak Gıda San.ve Tic.Kol Şti.
- ANKARA BÜYÜKŞİ-HİRKİ HİİYESİ (ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ)
- Ankara Sanayi Odası
- Arbil Helvacılık San. Tic. Ltd. Şti. (ARBİL HELVACILIK SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.)
- balıkesir rumeli un ve süt mam.san.tic.ltd.şti (Ayhan KESKİN (Balıkesir Rumeli Un))
- DURULLAR KOLEKTİF ŞİRKETİ (AYLIN DURUL)
- Manisa Tarım İl Müdürlüğü (Aylin KILINÇ)
- ahenk helva ltd.şti. (ayşen yörükoğlu)
- ERDEM SEPETÇİOĞLU ÇEKME HELVA GIDA İNŞ. NAKİ . TUR. SAN. VE TIC. LTD.ŞTİ (bağdagül kaplan)
- Balıkesir Sanayi Odası (Balıkesir Sanayi Odası)
- TMMOB Gıda Mühendisler Odası (Baş BAL(TMMOB Gıda Müh. Odası))
- Bal/Karper Nazmiye Güler Karaağaç
- BESAN BESİN SAN. VE TIC A.Ş.
- Buremis Gıda San. ve Tic. A.Ş (Buremis Gıda San. ve Tic. A.Ş)
- Baklavacı Güllüoğlu (canan engintepe)
- Cemil OĞUZCAN
- Cemilzade Lokum
- CİZRE GARNİZON KOM. ŞIRNAK 70. MEK.TUG.KOM.MUA.KOM.BŞK
- Anı Bisküvi Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Çağdaş Kavurgacı)
- ÇEN-SA GIDA İNŞ. MAD. SAN. VE TIC LTD. ŞTİ (BURAT LEZZET ŞÖLENİ) (ÇEN-SA GIDA İNŞ. MAD. SAN. VE TIC LTD. ŞTİ (BURAT LEZZET ŞÖLENİ))
- Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak Cıda Müh. Bölümü
- ÇUMRA ŞEKER ENTEGRE TESİSLERİ
- Dış Ticaret Müsteşarlığı Ayna komite üyesi -Gıda
- haşak tüketicim ve gıda maddeleri sanayi ve pazarlama a.ş. (dilek şahin)
- Dimes Gıda San. ve Tic.AŞ
- Doğu Karadeniz Hub.Bakliyat Yağlı Toh.ve Mam.İhracatçı bir
- Dr.Ertan SEVEN
- DR.Müh. FMEL DAMARLI
- Dr.OETKER GIDA SAN. A.Ş.
- DTM Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr. (DTM Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr.)
- DTM Güneydoğu Anadolu İhracat. Bir.Gen.Sok.(GAİB)
- TUKAŞ GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş (Ebru YÜCEL)
- Ege Bölgesi Sanayi Odası Başkanlığı
- Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- Ege Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh. Bölümü Başkanlığı (Ege Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh. Bölümü Başkanlığı)
- Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü (Lkrem Kötner)
- İkbāl Gıda A.Ş (Elif Ayşe KOCAOĞLU)
- T.C.Ekonomi Bakanlığı Ürün. Güvenliği Denetimi Genel Müdürlüğü (Elif SAKALSIZ)
- FMIN GIDA MAD. SAN. ve TIC.LTD. ŞTİ.(EMİN USTA HELVA) (EMİN GIDA MAD. SAN. ve TIC. LTD.ŞTİ(EMİN USTA HELVA,REÇEL))
- Baklavacı Güllüoğlu Gıda San.ve Dış Tic.A.Ş.(Faruk Güllüoğlu) (Emine Akyıldız)
- Baklavacı Güllüoğlu Gıda San.ve Dış Tic.A.Ş. (Emine Akyıldız (Faruk Güllüoğlu))
- Ença Ticaret (Ença Ticaret)
- Erhan Öguzalp
- ITS'CALEB BRETT/DENİZ SURVEY A.Ş. (ERHAN METE)
- ERİŞŞAN HELVA-KURUMMEYVA GIDA S
- SANLILAR GIDA TIC. VE SAN. LTD. ŞTİ (ERKAN SANLI)
- Sağlık Müdürlüğü-MANİSA (Esat Ertekin)
- Ege Kadayıl ve Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti. (Evren Burcu Atacan)
- Kütahya Şeker Fabrikası A.Ş. (Gizem Demirci)
- Gül KAYACAN
- GÜLSAN GIDA SAN. TIC. A.Ş. (MEYVE SUYU)
- Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- İncihöknir Lokum

- MIGROS TİCARET A.Ş. (Hadiye Çadırcı)
- Anı Bisküvi Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Hakan Kalaycı)
- Celal Bayar Üniv. Mhendislik Fak. Gıda Müh. Bölümü Muradiye/Manisa (halil tosun)
- MARMARA LOKUM SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. (hülya tuncer)
- arbol bakliyat hububat sanayi ve ticaret a.ş. (Hüseyin ARSLAN)
- Dr.Ootker Gıda San. ve Tic A.Ş. (İDL Reisnğlu)
- İkbāl Gıda A.Ş (İkbāl şekerleme)
- İpekyolu Baharat Gıda San. ve Tic.Ltd.Ayna komite üyesi -Gıda
- Melodi Çikolata Ve Gıda San. Ltd. Şti. (İsmail Gülbükön)
- ENGİN ÇAVLI – ENÇA TİCARET (İsmail SÖNMEZ (Neça Ticaret))
- İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı (İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı)
- KAYSERİLİOGULLARI GIDA SAN. VE
- Kemal Tokuş
- Cürteks Suni Deri San. Tac. Ltd. Şti. (Keremettin ATEŞ)
- Kırsal Kalkınma ve Gıda Güvenliği Derneği
- (KÖYLÜM SÜT ÜRÜN. SAN.TİC. AŞ Ayna komite üyesi -Gıda)
- Tayaş Çikolata ve Şekerleme A.Ş. (Latife (Tanyıldızı) GÜLER)
- Mamsan Gıda San.ve Tic.A.Ş. (MAMSAN GIDA SANAYI VE TİC.A.Ş.)
- SERPA GIDA. İNŞ.LTD. ŞTİ. (Mehmet BUHAN(SERPA GIDA.İNŞ.LTD.ŞTİ))
- Mehmet Hakan YILDIRIM
- YAVUZLAR OTOMOTİV BALIKÇILIK SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ. (melike borlu)
- SUNAR MISIR A.Ş. (Meral Sencel ORAKÇI)
- Mesut Cevdet YAVUZ
- MND GIDA SAN. VE TİC. LTD.ŞTİ. (MND İNŞAAT TEKS. ELEKT.)
- Öz Can Pişmaniye Gıda San. Ltd. Şti. (Murat CAN)
- Öz CAN Pişmaniye (Murat Can)
- BAĞDA'İ BAHARAT (MUSTAFA DANACI(Bağdat Gıda San))
- Filiz Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Mürmin Çeliner)
- Tayaş Çikolata ve Şekerleme A.Ş. (Mümine Deniz)
- mürsel demirel
- MÜSİAD Müstakil Sanayici ve İşadamlar
- Nahide GÜNLER
- İlker gıda (nazan kaya)
- Necattin ÖZDEMİR
- Neşlihan MISIRLI
- ESASLIGRUP GIDA SAN VE TİC.A.Ş. (Neşe Toksöz)
- NIŞASTA VE GLIKOZ ÜRETİCİLERİ DERNEĞİ (NÜD) (NIŞASTA VE GLIKOZ ÜRTİCİLERİ DERNEĞİ (NÜD))
- HACI BEKİR LOKUM VE ŞEKERLİ MAMÜLLER SANAYİ A.Ş. (NURAY TORUN)
- Nircihan ARDAHANLI(özcan Pişmaniye)
- ŞENER PEKMEZ İCLVA REÇEL TARIMSAL ÜRÜNLERİ GIDA SANAYİ VE TİCARET LIMITED ŞİRKETİ (ORHAN SAYILGAN)
- TATSAM İA'LİCİLİK SAN VE TİC LTD ŞTİ (OSMAN YEMEN)
- Özlem KARATAŞ
- PEHİ İVAN HELVACISI
- Sepe Natural Organik Ürünler San. Tic. A.Ş. (Poyamlı Gırgın Peyami Gırgın)
- Prof.Dr. Nevzat AKIK
- Prof.Dr.Ender Sinan POYRAZOĞLU
- TÜBİTAK MARMARA ARAŞTIRMA MERKEZİ (Sabri EMECAN)
- Organik Tarım ve Kalkınma Dernekleri Federasyonu (Sadrettin DOĞRUSOY(Organik Tar ve Kal.D))
- Güllüoğlu Kimya San. Ltd. Şti. (Sait Güllüoğlu)
- ŞEKER PİŞMANIYE SAN. TİC. LTD. ŞTİ. (SEDA ECE)
- SUNAR MISIR A.Ş. (Seda MULLAOĞLU)
- Seğmen Kardeşler A.Ş. (Seğmen Kardeşler Gıda Üretim ve Ambalaj san.A.Ş. (Emre Bey))
- Unilever(çeşni) (Sonom GÖREL)
- Serdar Alp Subaşı
- SESİNOKS Ltd. Ayna komite üyesi -Gıda
- Unilever(çeşni) (Sevde Bekiroğlu(Unilever))
- İPEK PİŞMANIYE SAN. TİC.LTD.ŞTİ. (Suat KAÇAR)
- Suat KAÇAR (İpek Pişmaniye)
- SUNAR MISIR A.Ş. (SUNAR MISIR ENTEGRE TESİS.ERİ VE TİC. A.Ş.)
- Manisa Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği (Süreyya Burçakoğlu)
- Şahin Et ve Et mamülleri (ŞAHİN ET VE ET MAMÜLLERİ GIDA SAN. TİC. LTD. ŞTİ)
- Şahin Sucuk (Şahin Sucuk (Sucuk- Mantı))
- Şaziye İLGAZ
- Şkerici Uzungil
- T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Gıda ve Kontrol Genel Müdür.
- T.C. Millî Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığı (Standardizasyon Şubesi) (T.C. Milli

Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığı (Standardizasyon Şubesi))

- T.C. Ekonomi Bakanlığı Ürün Güv. ve Denetimi Genel Müdürlüğü
- Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Talat YFİ)
- Ege Üniversitesi İlaç Geliştirme Ve farmakokinetik Araştırma Uygulama Merkezi (Tanju Top)
- TAR-TAS Dondurulmuş gıda (TAR-TAS Dondurulmuş gıda)
- TAT Konservo San. A.Ş. (Maret)
- tatsa gıda (TATSA Gıda San. (Mesir Macunu))
- Tayaş Çikolata ve Şekerleme A.Ş. (Tayaş Çikolata ve Şekerleme A.Ş.)
- Melodika Müz. Hiz. LTD. ŞTİ (Taylan Oğuz)
- TK14: Kimya Teknik Komitesi
- TK2: Çevre Teknik Komitesi
- TK32: Sağlık Teknik Komitesi
- TK37: Halal Teknik Komitesi
- TK38: Sosyal Hizmetler Teknik Komitesi
- Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Sanayi Dairesi)
- TOKGÖZ GIDA
- TSE Belgelendirme Merkezi Başkanlığı
- TSE-Deney ve Kalibrasyon Merkezi Başkanlığı (Gebze) (TSE-Deney ve Kalibrasyon Merkezi Başkanlığı (Gebze))
- İsklavacı güllüoğlu gıda san. ve dış tic. a.ş. (tırcahan cöskün)
- BEC İtc. şti. (Tugrul KÖŞKER)
- İstanbul Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Tuna HASDEMİR (İstanbul Gıda-Yurt Konserve))
- Turgay ARMAV
- TÜBİTAK Başkanlık (TÜBİTAK Başkanlık)
- TÜBİTAK MARMARA ARAŞ. Gıda
- Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Türkan Çokuğraşkan)
- TÜRKİYE ŞEKER FABRİKALARI A.Ş. ANKARA
- TÜRKİYE ŞEKER KURUMU
- OFÇAYSAN TARIM ÜRÜNÜ FRI ENTEGRE TESİSLERİ SAN. TİC. A.Ş. (UFUK BAT)
- Manisa'yı Mesiri Tanıtma ve Turizm Derneği (Ufuk TANIK)
- Uludağ İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
- Uludağ Üniv. Müh. Fak. Gıda Müh. Bölüm Başkanlığı
- ÇEN-SA GIDA İNŞ. MAD. SAN. VE TİC LTD. ŞTİ (BUTAT LEZZET ŞÖLENİ) (Umut Çen-sa)
- USLU GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. (USLU GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.)
- Vedat KIZIL
- Melodi Çikolata Ve Gıda San. İtd. Şti (Yasemin Yurtsever)
- USLU GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. (yasın uslu)
- YENİÇAĞ Gıda Sanayi ve Ticaret Ayna komite üyesi -Gıda
- tarım ve köylere bakanlığı (yunus uçar)
- Gıda Güvenliği Derneği (Gıda Güvenliği Derneği)
- ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü (ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü)
- SAG. BAK. ANKARA İLAH SAG. MÜD. -HALK SAĞLIĞI LAB. (SAG. BAK. ANKARA HALK SAG. MÜD. HALK SAĞLIĞI LAB.)
- ŞEMAD Şekerli Mamül Sanayicileri Derneği (ŞEMAD Şekerli Mamül Sanayicileri Derneği)
- Metin Helva ve Reçelleri Boztoprak GIDA SAN. VE TİC. A.
- Filiz Şekerleme Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Ayça HAVUK)
- FMEK DOĞAL SAĞLIK ÜRÜNLERİ İKLİMLENDİRME GIDA İNŞAAT SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ (FMEK DOĞAL SAĞLIK ÜRÜNLERİ İKLİMLENDİRME GIDA İNŞAAT SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ)
- MND GIDA (Emine GÖKÇEK)
- ÜÇEL GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. (HARUN ŞİMŞEK)
- MND GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. (ZÜMRÜT HAZAR)
- GESAS Genel Gıda San. ve Tic. A.Ş. (GESAS Genel Gıda San. ve Tic. A.Ş.)



TÜRK STANDARDI TASARISI
DRAFT TURKISH STANDARD

tst 2590

Revizyon

ICS 67.180.10

TAHİN HELVASI

Tahini halva

I. MÜTALAA

2016/103856

Bu tasarıya görüş verilirken, tasarı metni içerisinde kullanılan kelime ve/veya ifadelerle ilgili olarak bilinen patent hakları hususunda tarafımıza bilgi ve gerekli dokümanın sağlanması da göz önünde bulundurulmalıdır.

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

Ön söz

- Bu tasarı, Türk Standardları Enstitüsü'nün Gıda Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK24 Gıda Teknik Komitesi tarafından TS 2590 (2006)'nın revizyonu olarak hazırlanmıştır.

ICS 67.180.10

TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 2590/Revizyon

İçindekiler

| | | |
|-----|---|---|
| 1 | Kapsam | 1 |
| 2 | Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar | 1 |
| 3 | Terimler ve tanımlar | 2 |
| 3.1 | Tahin helvası | 2 |
| 3.2 | Katkı maddeleri | 2 |
| 3.3 | Çeşni maddeleri | 2 |
| 3.4 | Çöven ekstraktı | 2 |
| 3.5 | Sade tahin helvası | 2 |
| 3.6 | Çeşnili tahin helvası | 2 |
| 3.7 | Yabancı madde | 2 |
| 4 | Sınıflandırma ve Özellikler | 2 |
| 4.1 | Sınıflandırma | 2 |
| 4.2 | Duyusal özellikler | 2 |
| 4.3 | Fiziksel özellikler | 3 |
| 4.4 | Kimyasal özellikler | 3 |
| 4.5 | Mikrobiyolojik özellikler | 3 |
| 4.6 | Özellik, muayene ve deney madde numaraları | 3 |
| 5 | Numune alma, muayene ve deneyler | 4 |
| 5.1 | Numune alma | 4 |
| 5.2 | Muayeneler | 4 |
| 5.3 | Deneyler | 4 |
| 5.4 | Değerlendirme | 8 |
| 6 | Piyasaya arz | 8 |
| 6.1 | Ambalajlama | 8 |
| 6.2 | İşaretleme | 8 |
| 6.3 | Muhafaza ve taşıma | 8 |
| 7 | Çeşitli hükümler | 8 |
| | Yararlanılan kaynaklar | 9 |

Tahin helvası

1 Kapsam

Bu standart, tahin helvasını kapsar. Enerjisi azaltılmış tahin helvasını kapsamaz.

2 Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar

Bu standartta diğer standart ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. * işaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standartlarıdır.

| TS No | Türkçe Adı | İngilizce Adı |
|---------------------|---|--|
| TS 324 | Yağlı tohum küspelerinin kimyasal analiz yöntemleri | Methods of chemical analysis of oil seed meals |
| TS 545 | Ayarlı çözeltilerin hazırlanması | Preparation of standard solutions for volumetric analysis |
| TS EN ISO 660 | Bitkisel ve hayvansal yağlar – Asit sayısı ve asitlik tayini | Vegetable and animal fats and oils – Determination of acid value and or acidity |
| TS 1201 EN ISO 1741 | Dekstroz- Kurutmada kütle kaybının tayini- Vakumlu etüv metodu | Dextrose- Determination of loss in mass on drying – Vacuum oven method |
| TS 2104 | Belirteçler- Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri | Indicators – Methods of preparation of indicator solutions |
| TS 3606 | Gıdalar- Metaller ve diğer elementlerin tayini – Atomik absorpsiyon spektrofotometrik metot | Food stuffs – Determination of metals and other elements – Atomic absorption spectrophotometric method |
| TS 3792 | Üzüm Pekmezi | Pekmez (Traditional Turkish Grape Juice Concentrate) |
| 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 EN ISO 3636 | Su - Analitik laboratuvarında kullanılan- Özellikler ve deney metotları | Water for analytical laboratory use- Specification and test methods |
| TS ISO 6884 | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar – Kül tayini | Animal and vegetable fats and oils – Determination of ash |
| TS 7780 | Akide şekeri | Berlingot |
| TS EN ISO 8968-1 | Süt ve süt ürünleri – Azot içeriği tayini – Bölüm 1 – Kjeldahl prensibi ve ham protein hesaplaması (ISO 8968-1:2014) | Milk and milk products -- Determination of nitrogen content – Part 1: Kjeldahl principle and crude protein calculation (ISO 8968-1:2014) |
| TS 11359 | Ambalajlanmış madde ve mamuller-Kütle ve hacimlerinin kontrol esasları | Determination of Mass and Volume of The Pre-Packed Goods |
| TS ISO 16649-1 | Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi-Beta-Glucuronidase - Positive escherichia coli'nun sayımı için yatay yöntem-Bölüm 1: Membranlar 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 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 tarifler

3.1 Tahin helvası

Şekere, su, sitrik asit, tartarik asit ve gerektiğinde yenilebilir glikoz şurubu katıldıktan sonra pişirilerek elde edilen şeker şurubunun ağdalaştırılıp, çöven ekstraktı (*Radix saponariae Albae sive liventinae*) ve/veya modifiye proteinler ile beyazlaştırıldıktan sonra tekniğine uygun olarak tahin ile karıştırılarak yoğurulması ve gerektiğinde katkı ve/veya çeşni maddeleri ilavesi ile tekniğine uygun olarak hazırlanan katı, homojen ve ince lifli mamul.

3.2 Katkı maddeleri

Tahin helvasına Türk Gıda Kodeksi'ne göre katılmasına izin verilen maddeler.

3.3 Çeşni maddeleri

Tahin helvasına katılan, kurutulmuş veya yaş meyve şekerlemeleri, işlenmiş iç fındık, iç antepfıstığı, ceviz içi, damla sakızı ve kakao ile doğal ve doğala özdeş meyve aromaları.

3.4 Çöven ekstraktı

Çöven kökünün (*Radix saponariae Albae sive liventinae*) küçük parçalar haline getirilip, 4-5 kez su ile kaynatılıp, (10 kg çöven parçasına 50 kg su) suyun bir kısmının (hacminin ¼'i) buharlaştırılması ile elde edilen ürün.

3.5 Sade tahin helvası

Vanilya, vanilin ve etil vanilin aroması hariç aroma maddesi ve çeşni maddesi içermeyen tahin helvası.

3.6 Çeşnili tahin helvası

Madde 3.3'te belirtilen çeşni maddelerinden biri veya birkaçının içine katılması ile elde edilen tahin helvası.

3.7 Yabancı madde

Tahin helvası üretiminde kullanılan ve Türk Gıda Kodeksi'ne göre katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki, kabuk ve çekirdek dahil gözle görülebilir her türlü madde.

4 Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Tipler

Tahin helvası çeşni maddesi ihtiva edip etmemesine göre;

- Sade,

- Çeşnili

olmak üzere iki tipe ayrılır.

4.2 Duyusal özellikler

Tahin helvasının duyusal özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır

Çizelge 1 – Tahin helvasının duyusal özellikleri

| Özellik | Değer |
|-----------------|---|
| Renk ve görünüş | Kendine özgü renk ve görünüşte olmalıdır. Yağ sızdırması olmamalıdır. Kendine has homojen, ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır. |
| Tat ve koku | Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. |
| Yabancı madde | Bulunmamalıdır. |
| Çeşni maddesi | Çeşni maddesi olarak kullanılan fındık, fıstık gibi sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları veya kuru meyveler, bütün veya ayıklanabilecek parçalar halinde katılmış olmalıdır. |

ICS 67.180.10

TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 2590/Revizyon

4.3 Fiziksel özellikler

Tahin helvasının fiziksel özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 – Tahin helvasının fiziksel özellikleri

| Özellik | Değer |
|---------------------|---|
| Çeşni maddesi oranı | Çeşnili tahin helvalarında çeşni maddesi oranı kütlee en az %8 olmalıdır. |

4.4 Kimyasal özellikler

Tahin helvasının kimyasal özellikleri Çizelge 3'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 – Tahin helvasının kimyasal özellikleri

| Özellik | Değer |
|--|-------|
| Susam yağı % (m/m), en az | 26 |
| Tahin miktarı % (en az) | 52 |
| Toplam şeker % (sakaroz cinsinden), en çok | 47 |
| Rutubet % (m/m), en çok | 3,0 |
| Protein % (m/m), en az | 10 |
| Toplam kül % (m/m), en çok | 2,0 |
| Aşitlik (ekstrakte edilen yağda, olcuk asit cinsinden) % (m/m), en çok | 2,0 |
| Saponin %, en çok | 0,1 |
| Peroksit sayısı (ekstrakte edilen yağda), meq/kg, en çok | 10 |
| Demir (Fe) (mg/kg), en çok | 40 |
| Arsenik (As) (mg/kg), en çok | 0,2 |
| Bakır (Cu) (mg/kg), en çok | 10 |
| Kurşun (Pb) (mg/kg), en çok | 0,3 |
| Kalay (Sn) (mg/kg), en çok | 200 |

4.5 Mikrobiyolojik özellikler

Tahin helvasının mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 4'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 4 – Tahin helvasının mikrobiyolojik özellikleri

| Özellik | Sınır | | | |
|--|-------|---|------------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| Maya ve kof | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| E. coli | 5 | 0 | <10 ¹ | |
| n: deney numunesi sayısı | | | | |
| c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numunesi sayısı | | | | |
| m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 g'ında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı | | | | |
| M: c sayıdaki deney numunesinin 1 g'ında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı | | | | |

4.6 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Tahin helvasının özellik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 5'te verilmiştir.

Çizelge 5 - Özellik, muayene ve deney madde numaraları

| Özellik | Özellik madde no | Muayene ve deney madde no |
|-----------------------|------------------|---------------------------|
| Ambalaj ve işaretleme | 6.1 - 6.2 | 5.2.1 |
| Duyusal | 4.2 | 5.2.2 |
| Fiziksel | 4.3 | 5.2.3 |
| Susam yağı | 4.4 | 5.3.1 |
| Tahin miktarı | 4.4 | 5.3.2 |
| Protein | 4.4 | 5.3.3 |
| Toplam şeker | 4.4 | 5.3.4 |
| Rütubet | 4.4 | 5.3.5 |
| Saponin | 4.4 | 5.3.6 |
| Toplam kül | 4.4 | 5.3.7 |
| Asitlik | 4.3 | 5.3.8 |
| Peroksit sayısı | 4.4 | 5.3.9 |
| Demir | 4.4 | 5.3.10 |
| Arsenik | 4.4 | 5.3.11 |
| Bakır | 4.4 | 5.3.12 |
| Kurşun | 4.4 | 5.3.13 |
| Kalay | 4.4 | 5.3.14 |
| Maya ve Kdf | 4.5 | 5.3.15 |
| E.coli | 4.5 | 5.3.16 |

5 Numune alma, muayene ve deneyler**5.1 Numune alma**

Tipi, ambalajı, ambalaj büyüklüğü, son tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan tahin helvası bir parti sayılır ve partiden numune TS 3792'ye göre alınır.

5.2 Muayeneler**5.2.1 Ambalaj muayenesi**

Ambalaj muayenesi, ambalajlar bakılarak, tartılarak TS 11359'daki kontrol esasları dâhilinde yapılır. Etiketlerin işaretleme ile ilgili hususları ihtiva edip etmediği kontrol edilir. Sonucun Madde 6.1'deki özelliklerle, Madde 6.2'deki işaretlemeyle uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Duyusal muayene

Duyusal muayene, bakılarak, tadılarak ve koklanarak yapılır ve sonucun Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.3 Çeşni maddesi oranı tayini

Çeşnili tahin helvalarında bütün veya parçalar halinde kurutulmuş veya yağ meyve şekerlemeleri ile kuru meyvelerin oranının tayini için yaklaşık 500 g çeşnili tahin helvası tartılır. Çeşnili tahin helvasındaki çeşni maddelerinden iç antep fıstığı, ceviz içi ve yer fıstığı dikkatlice tartılır. Çeşni maddesi oranı (Ç) kütleye yüzde olarak aşağıdaki bağıntı ile hesaplanır:

$$\text{Ç} = (m_1/m_2) \times 100$$

Burada;

m_1 : Çeşni maddesi kütlesi, g

m_2 : Toplam çeşnili tahin helvası kütlesi, g dir.

Sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

Deneylerde TS EN ISO 3696'ya uygun damıtık su veya buna eş değer satılıktaki su kullanılmalıdır. Kullanılan tüm reaktifler analitik saflıkta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e, belirteç çözeltiler ise TS 2104'e göre hazırlanmalıdır. Kimyasal analizler alınan çeşnili tahin helva numunesindeki meyve parçaları ayrıldıktan sonra yapılır.

ICS 67.180.10

TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 2590/Revizyon

5.3.1 Susam yağı tayini

Yağ içeriği tayini, TS 324'e göre tayin edilir ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Tahin miktarı tayini

Tahin miktarı tayini, Madde 5.3.1'de bulunan susam yağı içeriği 1,9 ile çarpılarak tahin helvasındaki tahin içeriği hesaplanır ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Protein tayini

Protein tayini, yaklaşık 5 g numune alınarak TS EN ISO 8968-1'e göre yapılır. Bulunan sonuç 6,25/6,38 oranı ile çarpılarak protein içeriği kütüce yüzde olarak hesaplanır ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Toplam şeker tayini

Toplam şeker tayini için, analiz numunesinden 5 g tartılır. Yağı eter ile özütledikten sonra kalan maddede şeker içeriği TS 7780'e göre tayin edilir, bulunan değer 0,95 ile çarpılarak sakkarozu çevrilir ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 Rutubet tayini

Rutubet tayini, TS 1201 EN ISO 1741'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.6 Saponin tayini

5.3.6.1 Cihaz ve malzemeler

5.3.6.1.1 Analitik terazi, 0,1 mg yaklaşımla tartım yapabilen,

5.3.6.1.2 Kartuş,

5.3.6.1.3 Kum,

5.3.6.1.4 Soxhlet özütleme cihazı,

5.3.6.1.5 Döner buharlaştırıcı,

5.3.6.1.6 Ayırma hunisi,

5.3.6.1.7 Ölçülü balon, 25 ml'lik,

5.3.6.1.8 İnce tabaka kromatografisi,

5.3.6.1.9 Mikro enjektör,

5.3.6.1.10 İnce tabaka densitometresi,

5.3.6.1.11 Desikatör,

5.3.6.2 Reaktifler

5.3.6.2.1 n-hoksan

5.3.6.2.2 Etanol

5.3.6.2.3 Dietil eter,

5.3.6.2.4 Sodyum klorür,

5.3.6.2.5 Sodyum hidroksit çözeltisi 0,1 M,

5.3.6.2.6 Hidroklorik asit çözeltisi 0,1 M,

5.3.6.2.7 n-bütanol, su ile doyurulmuş,

5.3.6.2.8 Sodyum klorür çözeltisi, %5 (m/v)'lik,

5.3.6.2.9 Kieselgel, 60 HF₂₅₄

5.3.6.2.10 Saponin, saf

5.3.6.2.11 Metanol, %80 (v/v) 'lik,

5.3.6.2.12 Amonyak, derişik,

5.3.6.2.13 Asetik asit anhidrit çözeltisi, %30 (m/v)'lik (kütlege %50'lik sülfürik asit içinde hazırlanmış),

5.3.6.2.14 Vanilin çözeltisi, %2 (m/m)'lik

5.3.6.2.15 p-Anisaldehit çözeltisi, %1 (m/m)'lik

5.3.6.2.16 Sülfürik asit çözeltisi, %10 (v/v)'lik (%95 (v/v)'lik etanol içinde hazırlanmış),

5.3.6.3 İşlem

5.3.6.3.1 Tahin helvasından saponinin özütlenmesi

Tahin helvası numunesinden 0,1 mg yaklaşımla 25 g tartılır ve daha önceden temizlenerek yıkanmış ve etüvde kurutulmuş olan kum ile iyice karıştırılır. Bu karışım bir kartuş içine nicel olarak aktarılır ve kartuşun ağzı pamuk ile kapalıdır. Kartuş Soxhlet cihazına yerleştirilip 150 mL - 175 mL arasında n-hekzan ilave edilir ve 60 °C – 70 °C sıcaklıkta 20 saat süreyle özütlenerek numunenin yağından tam olarak arındırılması sağlanır. Yağından arındırılmış numuneyi ihtiva eden kartuş bu defa yine Soxhlet cihazında, 175 mL – 200 mL civarında %80'lik etanol (Madde 2.3.11.2.2) yardımıyla 70 °C - 80 °C sıcaklıkta 36 saat süreyle özütlenerek saponin etanole alınır. Elde edilen etanolü özütten etanolün uzaklaştırılması işlemi, döner buharlaştırıcıda gerçekleştirilir. Özüt vakum altında 50 °C sıcaklıkta yoğun bir şurup kıvamına kadar (yaklaşık 35 mL - 40 mL kalana kadar) yoğunlaştırılır. Yoğun şurup kıvamındaki özüt döner buharlaştırıcı balonu iç cidarı etanol ile yıkanarak nicel olarak bir ayırma hunisine aktarılır ve son hacim yaklaşık 50 mL'ye yükseltilir. Ayırma hunisi içindeki özüt her defa 30 mL dietileter kullanılarak eter fazı renksizleşinceye kadar (2-3 kez) özütlenir. Bu işlem sırasında üstteki eter fazları atılır. Eter ile yapılan bu işlemden sonra özüte 2,5 g sodyum klorür ilave edilir; alkali (0,1 M NaOH) veya asit (0,1 M HCl) kullanılarak pH 4,5'e ayarlanır. Ayırma hunisindeki özüt, sırasıyla 50 ml- 60 ml, 40 ml ve 30 ml miktarlarda olmak üzere su ile doyurulmuş n-bütanol ile 3-4 defa bütanol fazı renksizleşinceye kadar özütlenir. Bu işlem sırasında her defa alınan n-bütanolü üst fazlar birleştirilmelidir. Suyu doyurulmuş n-bütanol ile yapılan bu özütlenme sayesinde saponinler n-bütanole geçirilmekte, böylece %80'lik etanole geçmiş bulunan şekerler ve proteinler saponinlerden ayrılabilir. Birleştirilen n-bütanolü özüt, toplam hacmi kadar miktardaki %5'lik sodyum klorür çözeltisi ile ayırma hunisinde 2 defa yıkanır ve sıvı fazlar atılır. Tuzlu su ile yıkama işleminden sonra özüt, ayırma hunisinde 1 kez de damıtlık su ile yıkanır. Böylece ortamda kalan tuz uzaklaştırılmış olmaktadır. Su ile yıkanan n-bütanolü özüt döner buharlaştırıcıda vakum altında 60 °C – 70 °C sıcaklıkta belirli bir hacme kadar (10 mL – 15 mL) yoğunlaştırılır. Bu özüt, 25 mL'lik bir ölçülü balona aktarılır. Döner buharlaştırıcı balonunun iç cidarı daha az miktarda bütanol ile yıkanır, böylece aktarımını nicel olarak gerçekleştirilmesi sağlanır. Daha sonra ölçülü balon, çizgisine kadar n-bütanol ile tamamlanır. Numunelerin saponin miktarı, ince tabaka kromatografisi ile tayin edilir.

5.3.6.3.2 Plakaların hazırlanması

Plakaların hazırlanmasında, 20 cm x 20 cm boyutlarında cam levhalar kullanılır. Cam levhalar adsorban malzemesi olan Kieselgel 60 HF₂₅₄ ile kaplanır. 20 cm x 20 cm boyutlarındaki 5 adet cam levhanın adsorban ile kaplanması 25 g Kieselgel 60 HF₂₅₄ kullanılır. Bu miktar adsorban üzerine akıcı bir kıvamda süspansiyon oluşacak düzeyde (yaklaşık 50 mL – 60 mL arasında) damıtık su ilave edilerek ağzı traşlı bir erlen içinde çalkalanır. Oluşan süspansiyon içinde, topak veya hava kabarcığı kalmayacak bir şekilde çalkalama yapılmasına özen gösterilmelidir. Böylece elde edilen süspansiyon, ince tabaka kromatografi yayıcıları ile cam levhalar üzerine 0,25 mm kalınlığında yayılarak plakalar kaplanır. Plakalar önce oda sıcaklığında 10-20 dakika arasında, daha sonra 110 °C sıcaklıkta 90 dakika süre ile hava akımı bulunan etüv içinde tutularak etkinleştirilmelidir. Etkinleştirilen plakalar, mavi silika jel bulunan desikatörler içinde soğutulur ve derhal kullanılır.

ICS 67.180.10

TÜRK STANDARDI TASARISI

İst 2590/Revizyon

5.3.6.3.3 Standart saponin çözeltisinin hazırlanması

Standart saponin çözeltisini hazırlamak için 0,1 g saponin 50 mL %80'lik metanol içinde çözülür. Bu şekilde hazırlanan standart çözeltisinin, her bir mikrolitresi içinde 0,002 mg saponin bulunmaktadır.

5.3.6.3.4 n-bütanolü tahir helvası özütlerinin plakaya uygulanması

Özütlerin ve saponin standart çözeltisinin plaka üzerine uygulanmasında, 100 mL'lik mikroenjeksiyon kullanılır. Etkinleştirilmiş 0,25 mm kalınlığındaki Kiesegel 60 HF₂₅₄ plakaları üzerine, her numune özütünden 100 µl, standart saponin çözeltisinden ise 10 µl uygulanır.

5.3.6.3.5 Plakaların geliştirilmesi

Geliştirme işleminde n-bütanol, etanol ve amonyak (7:2:5) çözücü sistemi kullanılır. Belirtilen bu çözücüyle doyurulmuş tank içinde geliştirme işlemi gerçekleştirilir.

Geliştirme tankından çıkarılan plakalar, 50 °C sıcaklıkta hava akımı bulunan bir etüv içinde kısa bir süre tutularak çözücü uzaklaştırılır. Daha sonra Çizelge 4'te özellikleri verilen püskürtme çözeltilerinden (belirteçlerden) biri kromatogram üzerine püskürtülür ve etüvde belirli sıcaklıkta belirli süre tutularak beklenen kimyasal tepkimenin meydana gelmesi sağlanır.

Çizelge 6 – Nitel saponin analizi için kullanılan püskürtme çözeltileri (belirteçler) ve uygulanma şekli

| Püskürtme çözeltileri | Bileşimi | Sıcaklık (C) / Süre (dk) | Ortaya çıkan renkler |
|------------------------|--|--------------------------|----------------------|
| Liebermann- Burchard | Asetik asit anhidrit, %30'luk (%50'lik sülfürik asit içinde hazırlanmış) | 90 °C 10 dk. | Yeşil-mavi |
| Vanilin- fosforik asit | Vanilin çözeltisi, %2 'lik (fosforik asit:etanol (1:4) içinde hazırlanmış) | 120 °C 10-20 dk. | Gri- mavi leylak |
| Ekkert | p-Anisaldehit çözeltisi, %1'lik (buzlu asetik asit: sülfürik asit (98:2) içinde hazırlanmış) | 90°C 10 dk. | Gri- mavi leylak |

5.3.6.3.6 Hesaplama ve sonuçların gösterilmesi

Geliştirilen plaka, 50 °C sıcaklıkta hava akımı bulunan etüv içinde kısa bir süre tutulur. Plaka üzerine, %95'lik etanol içinde hazırlanmış, %10'luk sülfürik asit çözeltisi belirteç olarak püskürtüldükten sonra bu defa 30 dakika süre ile 110 °C sıcaklıktaki bir etüvde tutulur. Saponin buluna yerler, kahverengi benekler olarak görülmektedir. Belirten benegin büyüklüğü ve renk şiddeti, saponin içeriği ile orantılıdır. Bu ilişkiden yararlanılarak plakada örnekler için benekler, bir "İnce Tabaka Kromatografisi" densitometresiyle incelenip ölçülür. Ölçümler, benek rengi şiddeti ile büyüklüğünü alana çevirerek, yazıcı bir sistemle kaydedilir. Her plakaya ayrıca aynı şekilde saponin standart çözeltisinden de uygulanmalıdır. Bu belirli miktar saponinden kaynaklanan beneklerin, densitometrik okumalarından elde edilen alanlardan yararlanılarak numunede ölçülen alanın eşdeğeri saponin içeriği hesaplanır ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 Toplam kül tayini

Toplam kül tayini, TS ISO 6884'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.8 Asitlik tayini

Asitlik tayini, TS EN ISO 560'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.9 Peroksit sayısı tayini

Peroksit sayısı tayini, TS EN ISO 3960'a göre tayin edilir ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.10 Demir tayini

Demir tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.11 Arsenik tayini

Arsenik tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.12 Bakır tayini

Bakır tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.13 Kurşun tayini

Kurşun tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.14 Kalay tayini

Kalay tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.15 Maya ve Küf sayımı

TS ISO 21527-2'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.16 E.coli aranması

TS ISO 16649-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

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 analize alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi, kullanılan yöntem,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları,
- Deney sonucu,
- Standartta uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

6 Piyasaya arz**6.1 Ambalajlama**

Tahin helvası, tahin helvasının kalitesini bozmayacak ve tahin helvasının özelliklerini koruyacak nitelikte, mevzuatına uygun ambalaj malzemeleri içerisinde piyasaya arz edilir. Tüketici ambalajları daha büyük dış ambalajlara konulabilir.

6.2 İşaretleme

Ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır:

- Firmanın ticari unvanı, adı, adresi, varsa tescilli markası,
- Bu standardın işareti ve numarası (TS 2590 şeklinde),
- Mamulün adı (Tahin Helvası),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Kullanılan çeşni maddesi (kakaolu, fıstıklı gibi),
- Net kütlesi (en az g veya kg olarak),
- Firmaca tavsiye edilen tüketim tarihi (ay ve yıl olarak),
- Tahin helvasının muhafazası ile ilgili bilgiler.

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

6.3 Muhafaza ve taşıma

Tahin helvası oda sıcaklığından yüksek sıcaklıklarda depolanmamalı ve taşınmamalıdır. Ambalajların doğrudan güneş ışığı almasından kaçınılmalıdır. Tahin helvası özelliklerini bozacak diğer ürünlerle birlikte depolanmamalıdır.

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği tahin helvası için istendiğinde standarda uygunluk belgesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu belgede satış konusu tahin helvasının;

- Madde 4'teki özelliklerde,
- Madde 5 ve Madde 6'daki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış olduğunun belirtilmesi gerekir.

Not - Bu standartta yer almayan hususlarda Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin hükümleri geçerlidir.

ICS 67.180.10

TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 2590/Revizyon

Yararlanılan kaynaklar

1. Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği (Tebliğ No: 2015/28)
2. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği 29.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Resmi Gazete)
3. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği(30.06.2013 tarih ve 28693 sayılı Resmi Gazete)