



**TÜRK STANDARDI**  
TURKISH STANDARD

**TS 1072**  
Nisan 2014

ICS 67.080.10

---

**KESTANE**

Edible sweet chestnuts

---

**TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ**  
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

Bugünkü teknik ve uygulamaya dayanılarak hazırlanmış olan bu standardın, zamanla ortaya çıkacak gelişme ve değişikliklere uydurulması mümkün olduğundan ilgililerin yayınları izlemelerini ve standardın uygulanmasında karşılaştıkları aksaklıkları Enstitümüze iletmelerini rica ederiz.

Bu standardı oluşturan İhtisas Grubu üyesi değerli uzmanların emeklerini; tasarılar üzerinde görüşlerini bildirmek suretiyle yardımcı olan bilim, kamu ve özel sektör kuruluşları ile kişilerin değerli katkılarını şükranla anarız.



#### **Kalite Sistem Belgesi**

İmalât ve hizmet sektörlerinde faaliyet gösteren kuruluşların sistemlerini TS EN ISO 9000 Kalite Standardlarına uygun olarak kurmaları durumunda TSE tarafından verilen belgedir.



#### **Türk Standardlarına Uygunluk Markası (TSE Markası)**

TSE Markası, üzerine veya ambalajına konulduğu malların veya hizmetin ilgili Türk Standardına uygun olduğunu ve mamulle veya hizmetle ilgili bir problem ortaya çıktığında Türk Standardları Enstitüsü'nün garantisi altında olduğunu ifade eder.



#### **Kritere Uygunluk Belgesi (TSEK Markası Kullanma Hakkı)**

Kritere Uygunluk Belgesi; Türk Standardları bulunmayan konularda firmaların ürünlerinin ilgili uluslararası standartlar, benzeri Türk Standardları, diğer ülkelerin milli standartları, teknik literatür esas alınarak Türk Standardları Enstitüsü tarafından kabul edilen Kalite Faktör ve Değerlerine uygunluğunu belirten ve akdedilen sözleşme ile TSEK Markası kullanma hakkı verilen firma adına düzenlenen ve üzerinde TSEK Markası kullanılacak ürünlerin ticari Markası, cinsi, sınıfı, tipi ve türünü belirten geçerlilik süresi bir yıl olan belgedir.

## **DİKKAT!**

TS işareti ve yanında yer alan sayı tek başına iken (TS 4600 gibi), mamulün Türk Standardına uygun üretildiğine dair üreticinin beyanını ifade eder. **Türk Standardları Enstitüsü tarafından herhangi bir garanti söz konusu değildir.**

*Standardlar ve standardizasyon konusunda daha geniş bilgi Enstitümüzden sağlanabilir.*

**TÜRK STANDARDLARININ YAYIN HAKLARI SAKLIDIR.**

## Ön söz

Bu standard, Türk Standardları Enstitüsü'nün Gıda Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK25 Ziraat Teknik Komitesi'nce TS 1072:1982'nin revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun 29 Nisan 2014 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

- Bu standardın daha önce yayımlanmış bulunan baskıları geçersizdir.
- Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standartlar ve ekonomik ilişkilerimiz bulunan yabancı ülkelerin standartlarındaki esaslar da gözönünde bulundurularak; yarar görülen hallerde, olabilen yakınlık ve benzerliklerin sağlanmasına ve bu esasların, ülkemiz şartları ile bağdaştırılmasına çalışılmıştır.
- Bu standard son şeklini almadan önce; bilimsel kuruluşlar, üretici/ imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre olgunlaştırılmıştır.
- Bu standardda kullanılan bazı kelime ve/veya ifadeler patent haklarına konu olabilir. Böyle bir patent hakkının belirlenmesi durumunda TSE sorumlu tutulamaz.

## İçindekiler

1	Kapsam .....	1
2	Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar.....	1
3	Tarifler.....	1
3.1	Kestane.....	1
3.2	Yabancı madde .....	1
4	Sınıflandırma ve özellikler.....	1
4.1	Sınıflandırma .....	1
4.2	Özellikler .....	2
4.3	Boyut ve toleranslar .....	3
4.4	Özellik, muayene ve deney madde numaraları .....	4
5	Numune alma, muayene ve deneyler.....	4
5.1	Numune alma .....	4
5.2	Muayeneler .....	4
5.3	Deneyler .....	4
5.4	Değerlendirme .....	4
5.5	Muayene ve deney raporu .....	5
6	Piyasaya arz .....	5
6.1	Bir örneklik .....	5
6.2	Ambalajlama .....	5
6.3	İşaretleme .....	5
6.4	Taşıma ve muhafaza .....	6
7	Çeşitli hükümler.....	6
	Yararlanılan Kaynaklar .....	6

## Kestane

### 1 Kapsam

Bu standard; piyasaya taze olarak arz edilen kestaneleri kapsar. Fırınlanmış, haşlanmış, şekerlendirilmiş veya başka şekillerde işlenmiş kestaneleri kapsamaz.

### 2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

Bu standard ile diğer standard 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 Standardlarıdır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS 1280	Antepfıstığı - İç	Pistachio nuts kernels
TS 9855	Sert kabuklu meyveler - Hasat, taşıma ve ambalajlama kuralları	Nuts - Rules for harvesting, transportation and packaging
TS EN 14123	Gıda maddeleri - Fındık, yerfıstığı, antepfıstığı, 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 ve G2 in hazelnuts, peanuts, pistachios, figs and paprika powder - High performance liquid chromatographic method with post column derivatisation and immunoaffinity column cleanup
TS ISO 874	Yaş meyve ve sebzeler - Numune alma	Fresh fruits and vegetables-Sampling

### 3 Tarifler

#### 3.1 Kestane

Kestane, *Castanea vulgaris*, Lam, Syn, *Castanea Sativa*, Miller türüne giren ağaçların ve bu türe ait hibritlerin dikenli dış kabuğundan ayrılmış meyve.

#### 3.2 Yabancı madde

Kestaneler arasında veya üzerinde bulunan kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

### 4 Sınıflandırma ve özellikler

#### 4.1 Sınıflandırma

Kestaneler, botanik bakımından yapılarına göre tiplere, özelliklerine göre sınıflara ve iriliklerine göre boylara ayrılır.

##### 4.1.1 Tipler

Kestaneler ;

- Marrons,
- Chataignes,
- Kuzu keşanesi

olmak üzere üç tipe ayrılır.

##### 4.1.2 Sınıflar

Kestaneler ;

- Ekstra
- 1. Sınıf
- 2. Sınıf

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

##### 4.1.3 Boylar

Kestaneler ;

- Çok iri,
- İri,

- Orta,
  - Küçük,
  - Çok küçük
- olmak üzere beş boya ayrılır.

## 4.2 Özellikler

### 4.2.1 Genel özellikler

Kestaneler;

- Bütün, sağlam, temiz, filizlenmemiş, suyunu kaybetmemiş (kurumamış), puflaşmamış, ıslatılmamış olmalı,
- Bunlarda gözle görülebilir yabancı madde, canlı böcek veya diğer canlı parazitler, etli kısımda böcek veya kurt hasarı, anormal dış nem (ıslaklık), yabancı tat ve koku bulunmamalı,
- Kestaneler uygun gelişme dönemlerinde dikkatle hasat edilip yeşil dikenli dış kabuklarından çıkarılmalı, ulaşım ve pazara hazırlama biçim ve koşullarına dayanıklı ve gönderildikleri yerde pazar isteklerini karşılayacak özellikte olmalıdır.

### 4.2.2 Kimyasal özellikler

Kestanenin kimyasal özellikleri Çizelge 1'e uygun olmalıdır.

Çizelge 1- Kestanenin kimyasal özellikleri

Özellikler	Değer
Rutubet muhtevası <sup>1)</sup> % m/m	35 - 55
Aflatoksin B1, ppb, en çok	8
Aflatoksin B1+B2+G1+G2, ppb, en çok	10

### 4.2.3 Tip özellikleri

Kestaneler aşağıda belirtilen tip özelliklerinde olmalıdır.

#### 4.2.3.1 Marrons (Marons)

Bu tipe giren kestaneler genellikle oval şekilde iki yanı da karınlı olup uç kısmı (Apex) çıkıntılı olmamalı, kabuğu (perikarp) açık kahverengi uçtan dip (Hilum) tarafına doğru uzayan daha koyu renkte damarlı dip tarafı çoğunlukla küçük ve dikdörtgen olmalı, eyvenin et kısmı, ince kabuğu (Integüment) ile bölünmemiş ve bu ince kabuk meyve etinden kolay ayrılabilir durumda olmalıdır. Bu tipe giren kestaneler iri taneli olup daha çok pişirilerek veya şekerleme yapılarak tüketilmelidir.

#### 4.2.3.2 Chataignes (Şateyins)

Bu tipe giren kestanelerin genellikle en azından bir yanları basık olup uç kısımları (Apex) konik şeklinde olmalı, kabuk (perikarp) renkleri çoğunlukla daha koyu kahve rengi dip tarafları (Hilum) daha büyük ve boyu eninin yaklaşık iki katında, bir dikdörtgen şeklinde bulunmalıdır. Meyvenin et kısmı, ince kabuğu (Integüment) tarafından bölünmüş ve bu ince kabuk etten kolay ayrılmaz durumda olmalıdır. Bu tip kestaneler irice veya orta büyüklükte olup daha çok haşlanarak veya ezme yapılarak tüketilmelidir.

#### 4.2.3.3 Kuzu kestanesi

Bu tipe gören kestaneler küçük (kilogramında çoğunlukla 150 ve daha fazla tane bulunan) ve genellikle bir tarafları basık olup uç kısımları (Apex) konik şeklinde olmalı, kabuk (Perikarp) koyu kahve rengi dip tarafları (Hilum) küçük bir dikdörtgen şeklinde olmalıdır. Meyvenin et kısmı, ince kabuk (Integüment) ile bölünmemiş ve bu ince kabuk meyve etinden oldukça kolay ayrılabilir durumda bulunmalıdır. Bu tipe giren kestaneler genellikle hem pişirilerek, hem de haşlamalık olarak tüketilmelidir.

<sup>1)</sup> Rutubet miktarı, tercihan % 45 dolayında olmalıdır. Rutubet miktarı % 35'ten az olan kestaneler suyunu kaybetmiş (kurumuş veya fırınlanmış) rutubet miktarı % 55'ten çok olan kestaneler ise ıslatılmış sayılır.

#### 4.2.4 Sınıf özellikleri

##### 4.2.4.1 Ekstra

Bu sınıfa giren kestaneler en iyi kalitede olmalı, ticari tipinin bütün özelliklerini taşımaktadır. Ekstra sınıf kestaneler, iyi gelişmiş normal şekilli renkleri bir örnek ve taze görünümlü olmalı, özellikle temiz dikkatle seçilmiş ve tanınan tolerans dışında özürsüz bulunmalıdır. Bu sınıf kestaneler ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafazasını, ambalaj içindeki sunumunu etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlar hariç, her türlü kusurdan arı olmalıdır.

##### 4.2.4.2 I. Sınıf

Bu sınıfa giren kestaneler en iyi kalitede olmalı, ticari tipinin bütün özelliklerini taşımaktadır. I. Sınıf kestaneler, iyi gelişmiş normal şekilli ve taze görünümlü olmalıdır. Bu sınıf kestanelerde ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafazasını, ambalaj içindeki sunumunu etkilemeyecek tanınan tolerans dahilinde hafif kusurlara (hafif şekil kusurları, hafif gelişmişlik kusurları, hafif renk kusurları) müsaade edilir.

##### 4.2.4.3 II. Sınıf

Bu sınıfa daha üst sınıflara giremeyen fakat genel özelliklere uyan kestaneler girer. Bu sınıf kestanelerde kalite, muhafaza ve piyasaya arz gibi temel özellikleri etkilemeyen tanınan tolerans dahilinde kusurlara (şekil kusurları, gelişmişlik kusurları, renk kusurları) müsaade edilir.

#### 4.2.5 Boy özellikleri

Boylama, kilogramdaki tane adedine göre aşağıdaki gibi yapılır. Kuzu kestaneleri dışındaki kestanelerde boylama zorunludur.

Çizelge 1 - Boylarına göre 1 kg'daki tane adedi

Boy	1 kg'daki tane adedi
Çok iri	En çok 55
İri	56 – 65
Orta	66 – 85
Küçük	86 – 100
Çok küçük	101 – 125

Alicının isteğine göre, daha dar sınırlar içerisindeki boy gruplarından oluşan partiler de hazırlanabilir.

#### 4.3 Boyut ve toleranslar

Bir ambalaj içindeki kestanelere, yüzde sayıca olarak tanınan tip, sınıf ve boy toleransları aşağıda verilmiştir.

##### 4.3.1 Tip toleransları

Etiketinde belirtilen kestane tipi dışındaki tiplerden sayıca en çok % 20 kestane bulunmasına müsaade edilir.

##### 4.3.2 Sınıf toleransları

###### 4.3.2.1 Ekstra

Bu sınıfa giren kestanelerde yüzeysel veya iç özörlere % 6 oranına kadar tolerans tanınır. Ancak dışarıdan gözle görülebilir hafif iç özörlere bu oranın içinde % 2'den fazla olamaz.

###### 4.3.2.2 I. Sınıf

Bu sınıfa giren kestanelerde yüzeysel veya iç özörlere (içinde ölü kurt bulunanlar dahil) % 10 oranına kadar tolerans tanınır. Ancak dışarıdan gözle görülebilir iç özörlere bu oranın içinde % 4'den fazla olamaz.

###### 4.3.2.3 II. Sınıf

Bu sınıfa giren kestanelerde yüzeysel veya iç özörlere (içinde ölü kurt bulunanlar dahil) % 15 oranına kadar tolerans tanınır. Ancak dışarıdan gözle görülebilir iç özörlere bu oranın içinde % 7'den fazla olamaz. % 15 toleransın içerisinde, hafif filizlenmiş (cücüklenmiş) kestanelere % 5 oranına kadar müsaade edilir.

#### 4.3.3 Boy toleransları

Bütün sınıflarda, bir ambalajda, o ambalajların üzerinde belirtilen boyun bir alt ve bir üstündeki boylardan olan kestaneler toplam olarak % 10 oranına kadar bulunabilir. Ancak numune alınmak üzere ayrılan ambalajların her birinden seçilecek en küçük 10 kestane ile en büyük 10 kestanein toplama ağırlıkları arasındaki fark 80 g'ı geçmemelidir.

#### 4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellikler ve bunlara ait muayene, deney ve madde numaraları Çizelge 2'de gösterilmiştir.

Çizelge 2 – Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellikler	Özellik Madde No	Muayene ve Deney Madde No
Genel özellikler	4.2.1	5.2.2
Kimyasal özellikleri	4.2.2	5.3.1 - 5.3.2
Tip özellikleri	4.2.3	5.2.2
Sınıf özellikleri	4.2.4	5.2.2
Boy özellikleri	4.2.5	5.2.2
Boyut ve toleranslar	4.3	5.2.2 – 5.2.3
Tip toleransları	4.3.1	5.2.2
Sınıf toleransları	4.3.2	5.2.2
Boy toleransları	4.3.3	5.2.2
Ambalajlama	6.2	5.2.1
Piyasaya arz	6	5.2.1

### 5 Numune alma, muayene ve deneyler

Numune partiden alınır. Tipi, sınıfı, boyu ve ambalajları aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan kestaneler bir parti sayılır.

#### 5.1 Numune alma

Numune alma TS ISO 874'e göre yapılır.

#### 5.2 Muayeneler

##### 5.2.1 Ambalâj muayenesi

Ambalâj ve ambalâj malzemesinin muayenesi, elle ve gözle incelenerek, tartılarak ve gerektiğinde boyutları ölçülerek yapılır. Sonuçların Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

##### 5.2.2 Ürünün muayenesi

Kestanelerin muayenesi, bakılarak, tartılarak, sayılarak, koklanarak, ellenerek, tadılarak yapılır ve sonuçların Madde 4.2.1'e, 4.2.3'e, 4.2.4'e, 4.2.5'e, 4.3.1'e, 4.3.2'ye ve 4.3.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

##### 5.2.3 Tolerans muayenesi

Tesadüfi seçilen 100 (yüz) adet kestane içindeki özürü kestaneler ile diğer tip ve boydaki kestaneler sayılır ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.3 Deneyler

##### 5.3.1 Rutubet tayini

Kestanenin rutubet tayini TS 1280'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

##### 5.3.2 Aflatoksin tayini

Kestanenin aflatoksin tayini TS EN 14123'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.4 Değerlendirme

Muayene ve deney sonuçlarının her biri 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 adı,
- Muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri,
- Numunenin alındığı tarih ve saat ile muayene ve deney tarihi,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları,
- Sonuçların gösterilmesi,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahsurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Numunenin standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih ile her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

## 6 Piyasaya arz

Kestaneler ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

### 6.1 Bir örneklik

Bir ambalaj içindeki kestaneler tip, sınıf ve boy bakımlarından bir örnek olmalı; olgunluk veya gelişme bakımından da büyük ölçüde aynı durumda bulunmalıdır.

Her ambalajda, görünen kestaneler o ambalajdaki tüm ürünü temsil etmelidir.

### 6.2 Ambalajlama

Ambalajlama TS 9855'e uygun olmalı ve ambalajlar, taşıma, muhafaza ve pazarlama süresince ürünü iyi bir şekilde tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz malzemeden hazırlanmış, ürünü iç ve dış zararlardan koruyabilecek özelliklerde olmalıdır. Ambalaj üzerine gerekli bilgilerin yazımında kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekillerde insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Ambalajda yazılar basılı ise, baskı dış yüzeyde olmalı, ürünle temas etmemelidir.

Ambalajlar büyük veya küçük tüketici ambalajları şeklindedir. Büyük ambalajlar 50 kg'a kadar<sup>2)</sup>, küçük tüketici ambalajları ise 0.5 kg - 5 kg ağırlıklarda olabilir. Ancak isteğe göre bunların dışındaki ambalajlarda kullanılabilir.

Torba ve çuval şeklindeki büyük ambalajların ağızları açılmayacak ve dağılmayacak şekilde uygun, eksiz ve sağlam sicim veya iplerle el veya makine ile dikişli ve gerekirse yanlarından kulak yapılır. Küçük tüketici ambalajları, taşımada bunları koruyacak ve yukarıdaki şartlara uygun daha büyük dış ambalajlara konulabilir.

<sup>2)</sup>İhracat amaçlı partide daha büyük ve ağır ambalajlar yapılmasına müsaade edilebilir.

### 6.3 İşaretleme

Kestane ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağızı açıldığında tekrar kapatılmayacak veya tekrar kapatıldığında kapatıldığı belli olacak şekilde kapatılmalıdır.

- Üretici, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece yurt dışındaki ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, "Türk Malı" ibaresinin yazılması).
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 1072 şeklinde),
- Ürünün adı (Kestane),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Tipi,
- Sınıfı,
- Boyu (Kuzu kestanesi tipinde aranmaz),
- Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı),
- Brüt ve net kütlesi (g veya kg olarak),
- Ürün yılı,
- Büyük ambalaj içerisinde küçük ambalaj adedi,
- Firmaca tavsiye edilen raf ömrü veya son tüketim tarihi.

Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajları üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;

- Ürün adı,
  - Kütlesi (Net/Brut) veya adedi,
  - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,
- bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.

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

#### 6.4 Taşıma ve muhafaza

Kestaneler ve bunların içinde bulundukları ambalajlar, işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirletecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

İçinde kestane bulunan ambalajlar, rutubetli olmayan, havadar, serin yerlerde tutulmalı, yağış altında bırakılmamalı ve bu şartlar altında yüklenip boşaltılmamalıdır. Kestaneler TS 9855 uygun olarak taşınmalıdır.

Kestaneler tercihen 0 - 1°C'da ve %75 - 80 nemde muhafaza edilmelidir.

### 7 Çeşitli hükümler

Üretici veya satıcı, bu standarda uygun olarak üretildiğini beyan ettiği kestane için, istendiğinde, standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir. Bu beyannamede satış konusu kestanenin:

- Madde 4'deki özelliklerde olduğunun,
- Madde 5'deki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun belirtilmesi gerekir.

**Not** - Bu standardda yer almayan hususlarda "Türk Gıda Kodeksi" hükümlerine göre işlem yapılır.

### Yararlanılan kaynaklar

- Prof. Dr. A.Soylu Kestane Yetiştiriciliği ve Özellikleri – 2004
- Prof. Dr. R. Özçağırın ve ark. Sert Kabuklu Meyveler - 2007



TÜRK STANDARDI  
TURKISH STANDARD

Sayfa 1/1

**TS 886: 2010**  
**T3: Nisan 2014**

ICS 67.200.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü'nün Gıda Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK24 Gıda Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun 29 Nisan 2014 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

## **Yemeklik ayçiçek yağı**

### **Edible sunflowerseed oil**

Çizelge 1'de yer alan “**sterol bileşimi**” ve alt satırları çizelgeden çıkarılmıştır.

Çizelge 1'de yer alan “**mineral yağ**” satırı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Mineral yağ (ppm), en çok	50
---------------------------	----

Çizelge 2'de yer alan “**sterol içeriği**” satırı çizelgeden çıkarılmıştır.

Madde “**5.3.14 Sterol tayini**” standard metninden çıkarılmıştır.

Atıf yapılan standartlar kısmından “**TS EN ISO 12228 Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Tek tek ve toplam sterol içeriğinin tayini - Gaz kromatografik yöntem**” satırı çıkarılmıştır.

CA



TÜRK STANDARDI  
TURKISH STANDARD

Sayfa 1/1

**TS 887: 2003**  
**T3: Nisan 2014**

ICS 67.200.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK24 Gıda Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun 29 Nisan 2014 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

**Yemeklik pamuk yağı**

Edible cottonseed oil

"Atıf yapılan standartlar" kısmından aşağıdaki standard çıkarılmıştır.

TS EN ISO 12228	Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Tek tek ve toplam sterol içeriğinin tayini - Gaz kromatografik yöntem	Animal and vegetable fats and oils - Determination of individual and total sterols contents - Gas chromatographic method
-----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Çizelge 1'de bulunan "Sterol bileşimi" satırı alt satırları ile birlikte çizelgeden çıkarılmıştır.

Çizelge 2'de bulunan "Steroller" satırı çizelgeden çıkarılmıştır.

Madde "2.3.14 Sterollerin tayini" standard metninden çıkarılmıştır.



**TÜRK STANDARDI**  
TURKISH STANDARD

Sayfa 1/1

**TS 1802: 2007**  
**T2: Aralık 2013**

ICS 67.080.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK25 Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun 18 Aralık 2013 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

## **Muz**

## **Banana**

Madde 6.3 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

### **6.3 İşaretleme**

Muz ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağız açıldığında tekrar kapatılmayacak veya tekrar kapatıldığında kapatıldığı belli olacak şekilde kapatılmalıdır.

- 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 1802 şeklinde),
- Malın adı (Muz ),
- Grubu (isteğe bağlı),
- Çeşidi,
- Sınıfı,
- Boyu (isteğe bağlı),
- Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Net kütlesi (en az g veya kg olarak)
- Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçenin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

11



TÜRK STANDARDI  
TURKISH STANDARD

Sayfa 1/1

## TS 795: 2006 T2: Aralık 2013

ICS 67.080.20

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK25 Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun 18 Aralık 2013 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

### Pırasa

### Leeks

Madde 4.2.1 Genel Özellikler bölümü 3. satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

#### 4.2.1 - Genel Özellikler

- Butun olmalı ("job" olarak hazırlananlar ile yeşil yapraklarının uçları veya köklerin kesilmesi bütünlüğü bozmaz)<sup>1)</sup>.