****



|  |
| --- |
| **tst 13129** |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **ICS** 67.100.30 |

|  |
| --- |
|  |
|  |
| **Urfa peyniri**  Urfa cheese |

**I. MÜTALAA**

**2011/84773**

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

**TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ**

**Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA**

**ÖNSÖZ**

1. Bu standard, Türk Standardları Enstitüsü’nün Mamul Gıdalar Hazırlık Grubu’nca TS 4500 (1985)’ün revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun 19 Şubat 2002 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.
2. Bu standardın daha önce yayımlanmış bulunan baskıları geçersizdir.
3. Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standardlar ve ekonomik ilişkilerimiz bulunan yabancı ülkelerin standardlarındaki esaslar da gözönünde bulundurularak; yarar görülen hallerde, olabilen yakınlık ve benzerliklerin sağlanmasına ve bu esasların, ülkemiz şartları ile bağdaştırılmasına çalışılmıştır.

Tadil Tasarısının I. Mütalaa Değerlendirmesi

**Ön söz**

1. Bu tasarı, Türk Standardları Enstitüsü’nün Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu’na bağlı   
   TK24 Mamul Gıdalar Teknik Komitesi’nce TS 13129’un revizyonu olarak hazırlanmıştır.

**İçindekiler**

1 Kapsam 1

2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar 1

3 Terimler ve tarifler 1

3.1 Urfa peyniri 1

3.2 Yabancı madde 1

4 Sınıflandırma ve özellikler 2

4.1 Sınıflandırma 2

4.2 Özellikler 2

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları 2

5 Numune alma, muayene ve deneyler 3

5.1 Numune alma 3

5.2 Muayeneler 3

5.3 Deneyler 3

5.4 Değerlendirme 4

5.5 Muayene ve deney raporu 4

6 Piyasaya arz 4

6.1 Ambalajlama 4

6.2 İşaretleme 4

6.3 Taşıma ve muhafaza 4

7 Çeşitli hükümler 4

Yararlanılan kaynaklar 5

**Urfa peyniri**

# 1 Kapsam

Bu standard, Urfa peynirini kapsar.

# 2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

Bu standardda, diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste hâlinde verilmiştir. \* işaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standardlarıdır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe adı** | **İngilizce adı** |
| TS EN ISO 3696 | Su - Analitik laboratuvarında kullanılan - Özellikler ve deney metotları | Water for analytical laboratory use -Specification and test methods |
| TS EN ISO 707 | Süt ve süt ürünleri - Numune alma kılavuzu | Milk and milk products - Guidance on sampling |
| TS 545 | Ayarlı çözeltilerin hazırlanması | Preparation of standard solutions for volumetric analysis |
| TS 2104 | Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri | Indicators - Methods of preparation of inducator solutions |
| TS 591 | Beyaz peynir | White cheese |
| TS EN ISO 5943 | Peynir ve eritme peynir ürünleri- Klorür miktarı tayini - Potansiyometrik titrasyon metodu | Cheese and processed cheese products - Determination of chloride content - Potentiometric titration method |
| TS 3046 | Peynirde yağ miktarı tayini (van gulik metodu) | Cheese - Determination of Fat Content - Van gulik method |
| TS EN ISO 1735 | Peynir ve işlenmiş peynir ürünleri - Yağ içeriği tayini - Gravimetrik yöntem (referans yöntem) | Cheese and processed cheese products - Determination of fat content - Gravimetric method (Reference method) |
| TS 6582-1 EN ISO 6888-1 | Gıda ve hayvan yemlerinin-Mikrobiyolojisi – Koagulaz - Pozitif stafilokokların (staphyloccus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay metot-Bölüm 1: Baird - Parker agar besiyeri kullanarak | Microbiyology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase Positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Part 1: Technique using baird - Parker agar medium |
| TS EN ISO 6579 | Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem | Microbiolgy of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for detection of Salmonella spp |
| TS EN ISO 11290-1/A1 | Gıda ve yem maddelerinin mikrobiyolojisi - Listeria monocytogenes'in aranması ve sayımı metodu bölüm 1: Arama metodu | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes - Part 1: Detection method; |

# 3 Terimler ve tarifler

## 3.1 Urfa peyniri

Urfa peyniri, pastörize sütten veya çiğ sütün pastörize edildikten sonra imalât tekniğine göre peynir mayası ilâve edilerek işlenmesi, bu işlenme sırasında gerektiğinde katkı maddelerinin ilâvesiyle üretilen peynirlerin en az 60 gün süre ile 10oC ‘un altında depolanması sonucu elde edilen kendine has, şekil, renk, tat ve aroması olan peynir.

## 3.2 Yabancı madde

Urfa peynirine katılmasına müsaade edilen maddelerin dışındaki gözle görülebilir her türlü madde.

# 4 Sınıflandırma ve özellikler

## 4.1 Sınıflandırma

### 4.1.1 Tipler

### Urfa peynirleri, yağ içeriğine göre,

### -Tip 1 - Tam yağlı

### -Tip 2 -Yağlı

olmak üzere iki tipe ayrılır.

## 4.2 Özellikler

### 4.2.1 Duyusal özellikler

Urfa peynirinin duyusal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 1 –** Urfa peynirinin duyusal özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| Özellik | Değer |
| Tat ve koku | Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, ekşime, küflenme, böceklenme, kokuşma ve bozulma sonucu yabancı tat ve koku olmamalıdır. |
| Renk ve görünüş | Kendine özgü beyazımsı krem renkte ve homojen konik yapıda olmalıdır. |
| Yabancı madde | Bulunmamalıdır. |

### 4.2.2 Kimyasal özellikler

Urfa peynirinin kimyasal özellikleri Çizelge 2’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 2 –** Urfa peynirinin kimyasal özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Özellik | Tip I | Tip II |
| Yağ (kuru maddede) % (m/m), en az | 45 | 40 |
| Titre edilebilir asitlik (laktik asit cinsinden), % (m/m), en az | 0,6 | 0,6 |
| PH, en az | 5,0 | 5,0 |
| Rutubet % (m/m), en çok | 55 | 55 |
| Tuz (NaCl), kuru maddede % (m/m), | 10-15 | 10-15 |

### 4.2.3 Mikrobiyolojik özellikleri

Urfa peynirinin mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3’te verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 3 –** Urfa peynirinin mikrobiyolojik özellikleri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Özellik | n | c | m | M |
| *Koagulaz pozitif stafilokoklar* | 5 | 2 | 102 | 103 |
| *L. monocytogenes* | 5 | 0 | 25 g veya mL’de bulunmamalı | |
| *Salmonella* | 5 | 0 | 25 g veya mL’de bulunmamalı | |
| Numune alma planında;  n: Partiden bağımsız ve rastgele seçilen numune sayısı,  c: m ve M arasında olmasına izin verilen azami numune sayısı (M değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı),  m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla mikrobiyolojik değer,  M: c sayıdaki numunenin bu değeri aşması hâlinde uygunsuz olup, kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısıdır. | | | | |

## 4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Urfa peynirinin özellikleriyle bunların muayene ve deneylerine ilişkin Madde numaraları Çizelge 5’te verilmiştir.

**Çizelge 5 -** Özellik, muayene ve deney madde numaraları

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellik** | **Özellik**  **madde no** | **Muayene ve deney**  **madde no** |
| Duyusal | 4.2.1 | 5.2.2 |
| Yağ muhtevası | 4.2.2 | 5.3.4 |
| Titre edilebilir asitlik | 4.2.2 | 5.3.1 |
| PH | 4.2.2 | 5.3.5 |
| Rutubet | 4.2.2 | 5.3.2 |
| Tuz | 4.2.2 | 5.3.3 |
| Koagulaz pozitif stafilokoklar | 4.2.3 | 5.3.6 |
| L. Monocytogenes | 4.2.3 | 5.3.7 |
| *Salmonella* | 4.2.3 | 5.3.8 |
| Ambalajlama | 6.1 | 5.2.1 |
| İşaretleme | 6.2 | 5.2.1 |

# 5 Numune alma, muayene ve deneyler

## 5.1 Numune alma

Tipi, ambalâjı, ambalâj kütlesi, son tüketim tarihi ve parti, seri veya kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan Urfa peynirleri bir parti sayılır. Parti büyüklüklerine göre TS EN ISO 707’ye uygun olarak numune alınır ve ambalâjları ile birlikte açılmamış olarak lâboratuvara gönderilir.

## 5.2 Muayeneler

### 5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj bakılarak, tartılarak ve ellenerek muayene edilir ve sonuçların Madde 6.1 ve Madde 6.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.2.2 Duyusal muayene

Urfa peynirinin duyusal özellikleri bakılarak, koklanarak ve tadılarak muayene edilir ve sonuçların Madde 4.2.1’e uygun olup olmadığına bakılır.

## 5.3 Deneyler

Deneylerde TS EN ISO 3696’ya uygun su kullanılmalıdır. Kullanılan bütün kimyasal maddeler analitik saflıkta olmalı ve ayarlı çözeltiler TS 545’e, belirteç çözeltiler TS 2104’e göre, deney numunesi TS 591’e göre hazırlanmalıdır.

### 5.3.1 Titre edilebilir asitlik tayini

Titre edilebilir asitlik tayini TS 591’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.2 Rutubet tayini

Rutubet tayini TS 591’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’e uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.3 Tuz tayini

Tuz miktarı TS EN ISO 5943’e göre tayin edilir ve sonucun Madde 4.2.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.4 Yağ tayini

Yağ oranı, referans yöntemle TS 3041 ISO 1735’e, rutin yöntemle TS 3046’ya göre tayin edilir ve sonucun Madde 4.2.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.5 PH tayini

PH tayini TS 591’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’e uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.6 *Koagulaz pozitif stafilokoklar*

*Koagulaz pozitif stafilokok aranması TS 6582-1 EN ISO 6888-1’e göre yapılır ve sonucun 4.2.4’e uygun olup olmadığına bakılır.*

### 5.3.7 *L. Monocytogenes aranması*

L. Monocytogenes aranması TS EN ISO 6579’a göre yapılır ve sonucun 4.2.4’e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.8 *Salmonella tayini***

Salmonella tayini TS EN ISO 11290-1/A1’e göre yapılır ve sonucun 4.2.4’e uygun olup olmadığına bakılır.

## 5.4 Değerlendirme

Madde 5.1’e göre alınan numuneler üzerinde gerçekleştirilen muayene ve deneylerde belirlenen sonuçlar, bu standard kapsamında bulunan muayene ve deneylerin sonuçlarına uygunsa, parti standarda uygun sayılır.

## 5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

1. Firmanın adı ve adresi,
2. Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuarın adı,
3. Muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları görev ve meslekleri,
4. Numunenin alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi,
5. Numunenin tanıtılması,
6. Muayene ve deneylerde uygulanan standardların numaraları,
7. Sonuçların gösterilmesi,
8. Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
9. Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburî görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
10. Standarda uygun olup olmadığı,
11. Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

# 6 Piyasaya arz

Urfa peyniri, ambalajlı olarak piyasaya arz edilir. Açık ve ambalajsız peynir satışı yapılamaz.

## 6.1 Ambalajlama

Ambalajlar mevzuatına uygun ve içindeki peyniri koruyabilecek özellikte olmalıdır. Ambalajlar 10 kg’a kadar (dahil) küçük ambalaj, 10 kg’dan daha büyük olanlar ise büyük ambalaj olarak kabul edilir. Ambalajlarda kıl dökebilecek malzeme kullanılmamalıdır.

## 6.2 İşaretleme

peynir 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 13129 şeklinde),
* Mamulün adı,
* Tipi,
* 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.

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçenin yanı sıra, yabancı dillerde de yazılabilir.

## 6.3 Taşıma ve muhafaza

Urfa peyniri özelliklerinin bozulmayacağı ve yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı +4 oC ilâ +10 oC arasındaki soğuk hava depolarında muhafaza edilmeli ve yine aynı sıcaklıklarda nakledilmelidir.

# 7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı, bu standarda uygun olarak üretildiğini beyan ettiği Urfa peyniri için istenildiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu Urfa peynirinin:

* Madde 4’teki özelliklerde olduğunun,
* Madde 5’teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun netice alınmış bulunduğunun belirtilmesi gerekir.

İhracatta ambalaj büyüklüğü alıcı firmanın isteğine göre hazırlanır.

**Not -** Bu standardda belirtilmeyen hususlarda Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerlidir.

# Yararlanılan kaynaklar

1.ERALP, M. 1974 Peynir Teknolojisi, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, No: 533, Ankara.

2.FOX, P:F.1993 Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology Vol II, London, Second Edition, p,601.

3.KOSKOWSKI, F.V.AND MISTRY, V.V.1997. Cheese and Fermented Milk Foods.Vol I:Origins and Principles. Third Edition, Cornell University, Ithaca, New York, p.728.

4.METİN, M. ve ÖZTÜRK, G.F.2002. Süt ve mamülleri analiz yöntemleri (Duyusal, fiziksel ve kimyasal analizler), Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksekokulu Yayınları No:24 Ege Meslek Yüksekokulu Basımevi, Bornova, İzmir.

5.SCOTTT, R.1981. Cheese Making Practise, Elsevier Applied Science Publishers, New York, p.1-475

6.URAZ, T.Tarihsiz, Peynir Üretim Teknolojisi, Peynir Teknolojisi Ders Notları, yayımlanmamış, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü, Ankara.

7- Türk Gıda Kodeksi - Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (2011)