|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa 1/1 |
| **TADİL TASARISI**  *DRAFT AMENDMENT* |
|  |

|  |
| --- |
| TS 3075: 2012 |
| tst T1: |

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 ………… tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **İç fındık** | | Hazelnut kernel |  * **Atıf yapılan standardlara aşağıdaki standard ilave edilmiştir:**  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **TS No** | **Türkçe Adı** | **İngilizce Adı** | | 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 aflatoxsin 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 | |

* **Madde 3.12 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir:**

## 3.12 Urlu tane

Üzerinde haşere\* zararını kapatmak üzere oluşmuş derinliği 3 mm ve çapı 3 mm’den büyük sert yumru veya yumru izleri bulunması ile aynı haşerenin meyve eti içinde oluşturduğu beyaz renkli sertleşmiş dokuya sahip tane.

\* Fındık kokarcası “Palomena prasina L.

Sayfa 2/2

ICS 67.080.10 TS 3075:2012/T1

* **Madde 4.2.4 Çizelge 1 aşağıdaki gibi değiştirilmiştir:**

**Çizelge 1 -** İç fındıklarda sınıf özellikleri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kabul edilebilir kusurlar (en çok)** | **Kabul edilebilir tolerans**  **(Kusurlu meyvenin kütlece % si olarak)** | | | |
| Ekstra | Sınıf I | Sınıf II | Sanayilik |
| Acı,\* çürük, küflü, limonlaşmış, kötü kokuya ve tada sahip, böcek yenikli\*\* veya kemiricilerin vurgununa uğramış iç fındıklara) | 1 | 2 | 3 | 7 |
| Tam gelişmemiş, haşlak ve buruşuk iç fındıklarla, urlu b), lekeli ve sarımsı renkte iç fındıklar | 2 | 4 | 8 | Aranmaz |
| Mekanik işlemler esnasında zarar görmüş iç fındık c) | 3 | 8 | 10 | Aranmaz |
| Kabuklu fındık, kabuk ve zar parçaları, fındık kırıntısı ve tozu | 0,25 | 0,25 | 0,25 | Aranmaz |
| Yabancı madde | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 2 |
| Toplam tolerans d) (en çok) | 5 | 12 | 16 | Aranmaz |
| İkiz iç fındıklar (toplam toleransa dâhil değildir) | 2 | 5 | 8 | Aranmaz |
| \* İç fındıkta yağlı bir görünüm mutlaka acılığın göstergesi değildir.  \*\* Canlı böcekler veya hayvansal kalıntılar hiç bir sınıfta bulunmamalıdır. | | | | |
| Not 1 - Ekstra ve Sınıf I için aynı bölgesel alanda üretilmiş, çeşidi ticari tipi ve şekli farklı olan iç fındıklarda tolerans en çok % 10’dur. Bu özellikler çeşidi ve ticari tipi işaretlenerek gösterilmiş olan Sınıf II iç fındıklara da uygulanır.  Not 2 - Zarının bir kısmını kaybetmiş iç fındıklarla, çapı 3 mm’den ve derinliği ise 1,5 mm’den küçük yaraları bulunan iç fındıklar kusurlu sayılmaz. | | | | |
| 1. Bu toleranslar, eski ürün olarak belirtildiği takdirde, eski ürün için toleranslar Ekstra, Sınıf I ve Sınıf II için sırasıyla % 1,5, % 2,5 ve % 4’e yükseltilir. 2. Fındık kokarcası haşeresinin zararını kapatmak üzere derinliği 3 mm ve çapı 3 mm’ye kadar oluşmuş sert yumru veya yumru izleri ile aynı haşerenin meyve eti içinde oluşturduğu beyaz renkli sertleşmiş dokular kusur olarak sayılmaz.   c) Kırık iç fındık oranı Ekstra, Sınıf I, Sınıf II için sırasıyla % 0,5, % 1,0 ve % 2,0’den fazla olamaz (Bu oranlar mekanik İşlemler esnasında zarar görmüş iç fındık toleranslarına dahildir)  d) Eski ürün şeklinde belirtildiği takdirde, eski ürün için toplam toleranslar Ekstra, Sınıf I ve Sınıf II için   sırasıyla % 6, % 13 ve % 18’dir. | | | | |

* **4.2.5 Mikrobiyolojik özellikler maddesi ilave edilmiştir.**

**4.2.5 Mikrobiyolojik özellikler**

İç fındığın mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 2 ‑** Mikrobiyolojik özellikler

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellikler** | **Sınırlar**  **en çok, µg/kg** |
| Aflatoksin B1 | 8,0 |
| Aflatoksin B1+B2+G1+G2 | 15,0 |
|  |  |

* **6.3.4 Aflatoksin tayini maddesi ilave edilmiştir.**

**6.3.4 Aflatoksin tayini**

Aflatoksin tayini TS EN 14123’e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.5’e uygun olup olmadığına bakılır.

* **Madde 5’te yer alan Çizelge 2, Çizelge 3 olarak değiştirilmiştir.**