



TS 2176: /2011

tst T1:

ICS 67.100.30

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.

Eritme peynir

Processed cheese

Madde 2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar listesine aşağıdaki standardlar ilave edilmiştir:

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 14675	Süt ve süt mamulleri - Standartlaştırılmış yarışmalı enzim immünoassay tarifi için rehber - Aflatoksin m1 içeriği tayini	Milk and milk products - Guidelines for a standardized description of competitive enzyme immunoassays - Determination of aflatoxin M1 content (ISO 14675:2003)
TS 4664 EN ISO 5508	Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Yağ asitleri metil esterlerinin gaz kromatografisiyle analizi	Animal and vegetable fats and oils-analysis by gas chromatography of methyl esters of fatty acids
TS EN ISO 9233-2	Peynir, peynir kabuğu veişlem görmüş peynir- Natamisin muhtevası tayini - Bölüm 2: Peynir, peynir kabuğu veişlem görmüş peynir için yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi	Cheese, cheese rind and processed cheese - Determination of natamycin content - Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese
TS ISO 9231	Süt ve süt ürünleri - Benzoik ve sorbik asit muhtevası tayini	Milk and milk products - Determination of the benzoic and sorbic acid contents

- Çizelge 2 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Özellik	Değer
Rutubet Muhtevası, % (m/m), en çok	60
Tuz Oranı (NaCl), kuru maddede, % (m/m), en çok	7
pH, en az	5,5
Aflatoksin M1, (µg/kg), en çok	0,05
Bitkisel yağ tespiti	Bulunmamalı
Natamisin	Bulunmamalı
Nişasta	Bulunmamalı
Benzoik ve sorbik asit	Bulunmamalı

- Çizelge 6 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir:

Özellik	Özellik madde no.	Muayene ve deney madde no
Duyusal	4.2.1	5.2.2
Rutubet	4.2.2	5.3.2
Tuz	4.2.2	5.3.4
pH değeri	4.2.2	5.3.5
Yağ	4.2.3	5.3.3
Çeşni maddesi oranı	4.2.4	5.3.6
Toplam mezofilik aerobik bakteri sayısı	4.2.5	5.3.7
Maya ve küf sayısı	4.2.5	5.3.8
Koliform bakteri sayısı	4.2.5	5.3.9
<i>Listeria monocytogenes</i> muhtevası	4.2.5	5.3.10
Nişasta	4.2.5	5.3.11
Aflatoksin M1	4.2.2	5.3.12
Yağ cinsi tespiti	4.2.2	5.3.13
Natamisin	4.2.2	5.3.14
Benzoik ve sorbik asit	4.2.2	5.3.15
Ambalaj	6.1	5.2.1
İşaretleme	6.2	5.2.1

- Madde 5.3 Deneyler kısmına aşağıdaki muayene yöntemleri ilave edilmiştir.

5.3.11 Nişasta aranması

5.3.12.1. Reaktifler

Lügol çözeltisi; 1 g iyot, 2 g potasyum iyodür, 300 mL damıtık suda çözülerek hazırlanır.

5.3.12.2 İşlem

Bir deney tüpüne 3 g kadar numune tartılarak konulur, üzerine 10 mL damıtık su katılır ve kaynatılır. Süzgeç kâğıdından süzülür. Süzüntüye (2 - 3) damla lügol çözeltisi damlatılıp karıştırılır. Mavi renk nişastasılımadde katıldığını gösterir. Sonuçların Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.12 Aflatoksin M1 tayini

TS EN ISO 14675' e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.13 Yağ cinsi tespiti

TS 4664 EN ISO 5508'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.14 Natamisin tayini

TS EN ISO 9233-2'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.15 Benzoik ve sorbik asit muhtevası tayini

TS ISO 9231'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.