****

|  |
| --- |
| **tst 1331** |
| Revizyon |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **ICS** 67.100.20 |

**2. Baskı**

|  |
| --- |
|  |
|  |
| **Tereyağı**  Butter |

|  |
| --- |
| **I. MÜTALAA** |
| **2014/97617** |

|  |
| --- |
| 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 standard, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu’na bağlı TK24 Gıda Teknik Komitesi’nce hazırlanmış, TSE Teknik Kurulu’nun 24 Nisan 1995 tarihli toplantısında Türk Standardı olarak kabul edilmiş ve ………. tarihli Teknik Kurul toplantısında tadil edilerek ikinci baskı olarak yayımına karar verilmiştir.

**İçindekiler**

1 Kapsam 1

2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar 1

3 Terimler ve tarifler 1

**3.1 Tereyağı** 1

**3.2 Sadeyağ** 1

**3.3 Tam yağlı tereyağı** 1

**3.4 Yağı azaltılmış tereyağı** 1

**3.5 Yarım yağlı tereyağı** 2

**3.6 Çeşnili tereyağı** 2

**3.8 Çeşni maddesi** 2

**3.9 Yabancı madde** 2

4 Sınıflandırma ve özellikler 2

**4.2** **Özellikler** 2

**4.3** **Özellik, muayene ve deney madde numaraları** 3

5 Numune alma, muayene ve deneyler 3

**5.1** **Numune alma** 3

**5.2** **Muayeneler** 4

**5.3** **Deneyler** 4

**5.4** **Değerlendirme** 6

**5.5** **Muayene ve deney raporu** 6

6 Piyasaya arz 6

**6.1 Ambalajlama** 6

**6.2** **İşaretleme** 6

**6.3** **Muhafaza ve nakliye** 7

7 Çeşitli hükümler 7

Yararlanılan kaynaklar 8

**Tereyağı**

# 1 Kapsam

Bu standard, tereyağını kapsar.

# 2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

Bu revizyonda 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 3976 | Süt yağı - Peroksit değeri tayini | Milk fat - Determination of peroxide value |
| TS 1333 | Tereyağı -Tuz miktarı tayini | Butter - determination of salt content (Reference method) |
| TS ISO 15885 | Süt yağı - Gaz - Sıvı kromatografisi ile yağ asidi bileşiminin tayini | Milk fat - Determination of the fatty acid composition by gas - Liquid chromatography |
| TS EN ISO 14675 | Süt ve süt ürünleri - Yarışmalı enzim immüno analizlerin standartlaştırılmış tanımı için esaslar - Aflatoksin m1 içeriğinin tayini | Milk and milk products - Guidelines for a standardized description of competitive enzyme immunoassays - Determination of aflatoxin M1 content |
| 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 7503 | Süt yağı-Sterollerin gaz - Sıvı kromatografisi ile bitkisel yağ aranması (referans metod) | Milk fat - Detection of vegetable fat by gas - Liquid chromatography of sterols (Reference method) |
| TS 8907 ISO 6785 | Süt ve süt ürünleri - Salmonella spp. aranması | Milk and milk products-Detection of Salmonella Spp |
| TS ISO 11866-1 | Süt ve süt ürünleri- Muhtemel Escherichia coli sayımı- Bölüm 1: En muhtemel sayı tekniği | Milk and milk products- Enumeration of presumptive Escherichia Coli Part 1: Most probable number techniqu |
| TS ISO 1740 | Süt yağı ürünleri ve tereyağı - Yağ asitliği tayini (referans metot) | Milk fat products and butter, determination of fat acidity (reference method) |

# 3 Terimler ve tarifler

**3.1 Tereyağı**

Süt ve/veya süt ürünlerinin tekniğine uygun olarak işlenmesi sonucunda elde edilen, gerektiğinde mevzuatına uygun katkı maddeleri, çeşni maddeleri ve diğer gıda maddeleride katılabilen süt mamülü.

**3.2 Sadeyağ**

Süt ve yağsız kuru madde unsurlarının tamamına yakın bölümü uzaklaştırılmış tereyağı.

**3.3 Tam yağlı tereyağı**

Süt ve/veya süt ürünlerinin tekniğine uygun olarak işlenmesi sonucunda elde edilen ve yüksek oranda süt yağı içeren tereyağı.

**3.4 Yağı azaltılmış tereyağı**

Süt ve/veya süt ürünlerinin tekniğine uygun olarak işlenmesi sonucunda elde edilen ve süt yağı belli oranda düşürülmüş tereyağı.

**3.5 Yarım yağlı tereyağı**

Süt ve/veya süt ürünlerinin tekniğine uygun olarak işlenmesi sonucunda elde edilen ve süt yağı büyük oranda düşürülmüş tereyağı.

**3.6 Çeşnili tereyağı**

Çeşni maddelerinin bir veya birkaçının katılması ile elde edilen tereyağı.

**3.8 Çeşni maddesi**

Baharat, meyve ve sebzeler, bal ve/veya diğer gıda maddeleri.

**3.9 Yabancı madde**

Tereyağına katılmasına müsaade edilen maddelerin dışındaki gözle görülebilen her türlü madde.

# 4 Sınıflandırma ve özellikler

**4.1 Sınıflandırma**

### 4.1.1 Tipler

Tereyağı;

* Sadeyağ,
* Tam yağlı tereyağı,
* Yağı azaltılmış tereyağı,
* Yarım yağlı tereyağı,
* Çeşnili, tam yağlı tereyağı,
* Çeşnili, yağı azaltılmış tereyağı

olmak üzere 7 tipe ayrılır.

**4.2 Özellikler**

**4.2.1 Duyusal özellikler**

Tereyağın duyusal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 1** - Tereyağının duyusal özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** |
| Renk ve görünüş | Kendine özgü renk ve görünüşte olmalıdır. |
| Tat ve koku | Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Çeşnili tereyağında katılan çeşni maddesinin aroması hissedilmelidir. |
| Yabancı madde | Bulunmamalıdır. |

**4.2.2 Kimyasal özellikler**

Tereyağın kimyasal özellikleri Çizelge 2’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 2** –Tereyağın kimyasal özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** |
| Tuz, % m/m, en çok | 2 |
| Rutubet, % m/m, en çok | 16 |
| Yağsız süt kuru maddesi, % m/m, en çok | 2 |
| Bitkisel yağ | Bulunmamalı |
| Peroksidaz testi | Negatif |
| Aflatoksin M1, ppb en çok | 0,05 |

**4.2.3 Tip özellikleri**

Tereyağın tip özellikleri Çizelge 3’te verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 3** –Tereyağın tip özellikleri

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** | | | | | |
| Sadeyağ | Tam yağlı tereyağı | Yağı azaltılırmış tereyağı | Yarım yağlı tereyağı | Çeşnili tam yağlı tereyağı | Çeşnili süt yağı azaltılmış tereyağı |
| Süt yağı oranı\*, % m/m | ≥99 | 80-90 | 60-62 | 39-41 | ≥75 | 62-75 |
| Asidite, en çok | 0,36 | 0,27 | 0,63 | 0,63 | 0,27 | 0,27 |
| \*Süt yağı oranı çizelgede verilen değer aralıkları dışında olması halinde tereyağı en yakın alt tipe dâhil edilir. | | | | | | |

**4.2.4 Mikrobiyolojik özellikler**

Tereyağı mikrobiyolojik kriterler yönden Çizelge 4’te verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 4 -** Tereyağın mikrobiyolojik kriterleri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mikroorganizma** | **Değerler** | | | |
| **Numune alma planı** | | **Limitler** | |
| **n** | **c** | **m** | **M** |
| Koagulaz pozitif stafilokoklar | 5 | 2 | 102 | 103 |
| *Salmonella* | 5 | 0 | 25 g veya 25 mL’de bulunmamalı | 25 g veya 25 mL’de bulunmamalı |
| *E. coli* | 5 | 5 | 101 kob/g | 102 kob/g |
| 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 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı,  M= c sayıdaki analiz numunesinin gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı. | | | | |

**4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları**

Tereyağının özellikleri ile bunların muayene ve deneylerine ait madde numaraları Çizelge 5’te verilmiştir.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Özellik | Özellik madde no | Muayene ve deney madde no |
| Ambalaj | 6.1, 6.2 | 5.2.1 |
| Duyusal ve fiziksel | 4.2.1 | 5.2.2 |
| Tuz | 4.2.2 | 5.3.1 |
| Rutubet | 4.2.2 | 5.3.2 |
| Yağsız süt kuru maddesi | 4.2.2 | 5.3.3 |
| Bitkisel yağ | 4.2.2 | 5.3.4 |
| Peroksit | 4.2.2 | 5.3.5 |
| Aflatoksin M1 | 4.2.2 | 5.3.6 |
| Koagulaz pozitif stafilokoklar | 4.2.4 | 5.3.7 |
| Salmonella | 4.2.4 | 5.3.8 |
| E. coli | 4.2.4 | 5.3.9 |
| Süt yağı | 4.2.3 | 5.3.10 |
| Asitlik | 4.2.3 | 5.3.11 |
| Asitlik | 4.3.3 | 5.2.7 |

# 5 Numune alma, muayene ve deneyler

**5.1 Numune alma**

Ambalajı, ambalaj büyüklüğü, son tüketim tarihi, seri/kod numarası, tipi aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan tereyağı bir parti sayılır. Partiden numune TS EN ISO 707’ye göre alınır.

**5.1.1 Numunenin laboratuvara getirilmesi**

Laboratuara gidecek numuneler sıcaklığı 0°C ile -9°C arasında ve güneşten korunacak şartlar altında en geç 24 h içinde numunenin ıslanmayacağı bir buz kutusunda gönderilir. Tereyağı numuneleri kağıt veya herhangi bir absorbe edici yüzeyle temas etmemelidir. Muayene ve deneylere en geç 24 h içerisinde başlanılmalıdır.

**5.2 Muayeneler**

### 5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj muayenesi, elle incelenerek, ölçülerek, bakılarak ve tartılarak yapılır. Ambalajın Madde 6.1 ve Madde 6.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.2.2 Duyusal ve fiziksel muayene

Tereyağının tat ve kokusuna, rengine, yapı ve görünüşüne, çeşnili tereyağında çeşni maddesinin hakim aromasını taşıyıp taşımadığına bakılır ve sonucun Madde 4.2.1’e, uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3 Deneyler**

**5.3.1 Tuz tayini**

Tuz tayini TS 1333’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.2 Rutubet tayini**

Rutubet tayini, TS EN ISO 5534'e göre toplam kuru madde içeriğinin belirlenmesinden sonra aşağıdaki bağıntı ile hesaplanır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

R=100 - KM

Burada;

R= Rutubet, kütlece % olarak,

KM= Toplam katı madde, kütlece % olarak

dır.

Aynı zamanda veya kısa zaman aralıklarıyla yapılan iki analiz sonucu arasında % (m/m) 0,3’den fazla fark olduğunda deney tekrarlanır.

**5.3.3 Yağsız süt kuru maddesi**

Alet ve Malzemeler

- Etüv, 102°C ± 2°C’a ayarlanabilen,

- Elektrik ocağı veya bunzen beki,

- Desikatör, silikajelli ve hidrometrik belirteçli,

- Metal veya cam beherler, 250 mL’lik 60 mm - 70 mm çap ve 60 mm - 80 mm yükseklikte,

- Filtreli Gooch Krozesi, G 3 tipi, vakum şişeli,

- Analitik terazi, 1 mg hassasiyette

Reaktifler

- Petrol eteri, kaynama noktası 40°C - 60°C (susuz Na2SO4 ile kurutulmuş)

İşlem

Beher ve krozeler, 102°C ± 2°C’deki etüvde ağırlık sabit oluncaya kadar kurutulur, sonra desikatöre alınarak soğutulur ve tartılır. Kurutulan ve tartılan behere 10 g tereyağı numunesi tartılır. Sonra yağ yavaş yavaş ısıtılarak eritilir. Isıtmaya köpürme sona erene kadar (fazla sıcaktan kaçınılarak) devam edilir. Beher soğutulur. 20 mL-25 mL petrol eteri katılır, yavaş yavaş çevrilerek yağ çözülür. Çözelti ve sediment krozeye aktarılır. Petrol eteri ile muamele ve sonraki işlemler, 5 kez tekrarlanır. Kroze 102°C ± 2°C’ta 2 h kurutulur.

Desikatörde soğutulur ve tartılır. Ağırlık değişmez olana kadar 1/2 h süre ile kurutmaya devam edilir ve yağsız katımadde miktarı kütlece yüzde olarak aşağıdaki formülle hesaplanır ve sonucun Made 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.4 Bitkisel ve diğer yağ tayini**

Tereyağların diğer çeşit yağlarla katkılı olup olmadığını anlamak için Reichert-Meissl sayısından (indisinden, indeksinden veya değerinden) yararlanılır. Süt yağları için karakteristik olan düşük molekül ağırlıklı yağ asitlerinin miktarını açıklayan Reicher-Meissl sayısı 5 g yağdaki nötralizasyonu için harcanan çözünen ve su buharıyla uçan yağ asitlerinin 0,1 N NaOH’in mL’deki adedi olarak ifade edilir.

**Reaktifler**

- Gliserin (d= 1,26; % 98 m/m)

- Sodyum hidroksit çözeltisi (%44 m/m), Karbondioksitten korunarak bir şişede saklanır. Gerektiğinde berrak kısmı kullanılır.

- 15 min kaynatılmış karbondioksit ihtiva etmeyen damıtık su

- Sülfürik asit çözeltisi (1 N)

- NaOH çözeltisi, 0,1 N (ayarlanmış, faktörü belli)

- Fenolftaleyn indikatörü (% 95-%96’lık etilalkolde hazırlanmış % 1’lik)

**Alet ve malzemeler**

- Damıtma balonu, dibi düz, 16 cm boyunda, 300 mL’lik

- Damıtma cihazı (Polenske cihazı) Şekil-1 ve 2

- Toplama balonu, küçük, uzun boyunlu, 100 ve 110 mL’lik yerleri işaretli,

- Süzgeç kağıdı, Whatman No: 4 veya No. 41 veya Barcham Green No: 801 veya eş değeri,

- Toz sünger taşı.

**İşlem**

300 mL’lik dibi düz damıtma balonuna tortusundan ve suyundan ayrılmış tereyağı numunesinden 5 g ± 0,1 g tartılır. Üzerine 20 g (16 mL) gliserin ve 2 mL % 44’lük sodyum hidroksit çözeltisi katılır. Balon içindekiler, hafif alev üzerinde gezdirilerek ve çalkalanarak sabunlaştırılır. Oluşan köpükler ortadan kalkınca ve sıvı tamamen berraklaşıp limon sarısı bir renk alınca ısıtmaya son verilir. Bu anda köpüklerin taşmamasına ve sıcaklığın fazla yükselmemesine dikkat edilir.

Sonra balon bir asbest üzerine konulur. Ağzı bir h camı ile kapatılır ve 90oC’a kadar soğumaya bırakılır. Üzerine en az 15 min kaynatılmış hemen hemen aynı sıcaklıkta damıtık sudan dikkatle 90 mL katılır, karıştırılır. (Sabun çözeltisi berrak açık sarı olmalıdır. Bulanıksa sabunlaşmanın yetersizliğini, koyurenk ise yüksek derecede ısıtıldığını gösterir. Deney tekrarlanmalıdır.) Sonra özel damıtma düzenindeki (Şekil 1) soğutucu altına, 100 mL ve 110 mL’lik yerleri işaretlenmiş küçük uzun boyunlu toplama balonu yerleştirilir. Berrak sabun çözeltisine, sakin kaynaması için, 0,6 g-0,7 g toz sünger taşı ve 50 mL’de 1 N’lik sülfürik asit konulur ve hemen damıtma cihazına bağlanarak damıtılır. Damıtmanın düzenli gitmesi için düzenin dikkatle kurulması, Şekil 1 ve 2’de belirtilen boyutlara uyması, balonun altına konan tel kafesin, alevin doğrudan doğruya balona vurması için, 6,5 cm çapında bir daire şeklinde kesilmesi alevin damıtmayı 19 min - 21 min’de bitirecek şekilde ayarlanması, ayrıca destilat sıcaklığının 20oC ± 1oC arasında olacak şekilde su akımının sağlanması gereklidir. Damıtma sona erince, yani destilat, toplama balonunun 110 mL’lik bölüntüsüne yaklaşınca su ve alev kapatılır ve sonuncu damlalarla seviye tamamlanınca, toplama balonu çekilir ve yerine küçük bir beher konulur. Balonun ağzı bir mantarla kapatılır. 110 mL işaretli yerine kadar 20oC’ta suya daldırılır ve 10 min-15 min tutulur. Sudan çıkarılır, çevresi kurulanır, seviye düşmüşse tamamlanır. 4-5 kez çok sallanmadan ve mantar, çözünmeyen asitlerle bulaşmadan, karıştırılır. Balondaki destilatta toplanan, su buharıyla uçan, suda çözünen ve çözünmeyen yağ asitlerini ayırmak için, destilat 8 cm-9 cm çaplı süzgeç kağıdından 100 mL işaretli bir balona süzülür. Süzüntü berrak değilse süzme birkaç defa tekrarlanır. Berrak süzüntüden 100 mL alınır, 0,5 mL fenolftaleyn indikatör çözeltisi katılır ve 0,1 N sodyum hidroksit çözeltisi ile açık pembe bir renk alana kadar titre edilir. Oluşan pembe renk 0,5 min-1 min kalmalıdır Ayrıca bir de yağsız tanık deney yapılır. Bunda harcanan alkali miktarı yağlı numunede bulunan değerden çıkartılır (Şahit deneyde harcanan alkali 0,5 mL’yi geçerse bütün deneyler tekrarlanmalı, cihaz ve reaktifler gözden geçirilmelidir).

**Hesaplama ve sonucun gösterilmesi**

Reichert-Meissl Sayısı: aşağıdaki formülle hesaplanır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

RM = 1,1. F (V1-b)

Burada;

V1 = Yağlı numunenin titrasyonunda harcanan alkali (0,1 N) miktarı, mL,

b = Tanık deney titrasyonunda harcanan alkali (0,1 N) miktarı, mL,

F = Analizde kullanılan 0,1 N NaOH’ın faktörü.

**5.3.5 Peroksit tayini**

Peroksit tayini TS EN 3976’ ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.6 Aflatoksin M1 tayini**

Aflatoksin M1 tayiniTS EN ISO 14675’ e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ ye uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.7 Koagulaz pozitif stafilokokların tayini**

Koagulaz pozitif stafilokokların tayini TS 6582-1 EN ISO 6888-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.4’ e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.8 Salmonella tayini**

Salmonella tayini TS 8907 ISO 6785’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.4’ e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.9 E. coli tayini**

E. coli tayini TS ISO 11866-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.4’ e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.10 Süt yağı tayini**

Süt yağı tayini TS ISO 15885’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3’ e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.11 Asitlik tayini**

Asitlik tayini TS ISO 1740’a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3’ e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.4 Değerlendirme**

Standard kapsamında yer alan muayene ve deney sonuçları bu standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

**5.5 Muayene ve deney raporu**

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır.

- Muayenenin ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı ile muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri,

- Numunenin alındığı tarih

- Muayene ve deney tarihi,

- Numunenin tanıtılması

- Muayene ve deneyde uygulanan standardların numaraları,

- Sonuçların gösterilmesi,

- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,

- Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,

- Standarda uygun olup olmadığı,

- Rapor tarih ve numarası.

İhracatta malın standarda uygun çıkması durumunda ihracatçıya verilecek olan denetleme belgesinin geçerlilik süresi 45 gündür.

**6 Piyasaya arz**

**6.1 Ambalajlama**

Tereyağı kendisinin özelliğini bozmayacak nitelikte mevzuatına uygun ambalaj malzemeleri ile havayla temas etmeyecek ve kolayca açılmayacak şekilde ambalajlandıktan sonra piyasaya arz edilir. Ambalaj büyüklükleri 10 g, 15 g, 25 g,125 g ve TS 4331’de belirtilen diğer ambalaj büyüklüklerinde olmalıdır. Büyük ambalajlı tereyağların daha küçük boyutta ambalajlanarak perakende satışı yapılmamalıdır.

**6.2 İşaretleme**

Her ambalaj ve tepsinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya yapıştırılır.

- Firmanın ticari unvanı, adresi, kısa adı, varsa tescilli markası

- Bu standardın işareti ve numarası (TS 1331şeklinde)

- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,

- Mamulün adı (Tereyağı),

- Tipi,

- Net kütle (en az g veya kg olarak),

- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,

- Dış ambalajlar üzerine mamulün adı, firmanın adı veya tescilli markası ve adresi standardın işareti ve numarası, ambalaj büyüklüğü ve adedi yazılmalıdır.

Bu bilgiler gerektiğinde Türkçenin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

**6.3 Muhafaza ve nakliye**

Tereyağlar, işlendiklerinden itibaren +4 C’nin altında ve güneş ışığından korunarak satışa arz edilmelidir. Ancak satışı uzun sürecek tereyağları -10 C’nin altında muhafaza edilmelidir.

**7 Çeşitli hükümler**

İmalatçı veya satıcı, bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği Tereyağı için istendiğinde, standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir. Bu beyannamede satış konusu teryağı:

- Madde 4’teki özelliklere uygun olduğunun,

- Madde 5’deki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun belirtilmesi gerekir.

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

# Yararlanılan kaynaklar

* Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği 29.12.2011-28157
* Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği 29.12.2011-28157
* Yöney, Z, 1961 Süt ve Mamullerinin Standardizasyonu A.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları No: 1973
* Codex Alimentarius Standard For Butter. Codex Stan 279-1971.