********

|  |
| --- |
| **tst 4281** |
| Revizyon |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **ICS** 67.140.10 |

|  |
| --- |
|  |
|  |
| **ADAÇAYI**  Sage |

**I. MÜTALAA**

**2015/101932**

|  |
| --- |
|  |

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

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

**Ön söz**

* Bu tasarı, Türk Standardları Enstitüsü’nün Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu’na bağlı TK25 Ziraat Teknik Komitesi tarafından TS 4281 (1984)’ün revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun ……………… tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

**İçindekiler**

1 Kapsam 1

2 Atıf yapılan standard ve dokümanlar 1

3 Tarifler 1

3.1 Adaçayı 1

3.2 Kusurlu adaçayı 1

3.3 Yabancı madde 1

4 Sınıflandırma ve özellikler 1

4.1 Sınıflar 1

4.2 Özellikler 1

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları 2

5 Numune alma, muayene ve deneyler 2

5.1 Numune alma 2

5.2 Muayeneler 2

5.3 Deneyler 2

5.4 Değerlendirme 3

5.5 Muayene ve deney raporu 3

6 Piyasaya arz 3

6.1 Ambalajlama 3

6.2 İşaretleme 3

6.3 Muhafaza ve taşıma 4

7 Çeşitli hükümler 4

Yararlanılan kaynaklar 5

**Adaçayı**

# 1 Kapsam

Bu standard sapları ile birlikte olan yaprak adaçaylarını kapsar. Öğütülmüş ve saplarından ayrılıp parçalanmış yaprak adaçaylarını kapsamaz.

# 2 Atıf yapılan standard ve dokümanlar

Bu standardda diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe Adı** | **İngilizce Adı** |
| TS 2134 | Baharat - Rutubet miktarı tayini | Spices and condiments-determination of moisture content |
| TS 3894 | Kişniş (coriandrum sativum l.) - Tane ve öğütülmüş (toz) | Coriandum (Coriandrum sativum L) - Whole and ground (powdered) |
| TS EN ISO 948 | Baharat - Numune alma kuralları | Spices and condiments - Sampling |
| TS 2131 ISO 928 | Baharat ve çeşni veren bitkiler - Toplam kül tayini | Spices and condiments - Determination of total ash |
| TS 2133 ISO 930 | Baharat ve çeşni veren bitkiler - Asitte çözünmeyen kül muhtevası tayini | Spices and condiments - Determination of acid- Insoluble ash |
| TS EN ISO 6571 | Baharatlar, çeşniler ve tıbbi bitkiler - Uçucu yağ muhtevasının tayini (hidrodistilasyon yöntemi) | Spices, condiments and herbs - Determination of volatile oil content (hydrodistillation method) |

# 

# 3 Tarifler

## 3.1 Adaçayı

Ballıbabagiller (Labiatae) familyasına mensup Salvia officinalis L. türüne giren çok yıllık bitkilerin, kısa parçalar halinde kesilmiş ve tekniğine uygun olarak kurutulmuş sapları ile birlikte üzerindeki grimsi yeşil renkli yaprakları.

## 3.2 Kusurlu adaçayı

Bayat, lekeli, böcek yenikli, rengi esmerleşmiş veya sararmış adaçayları.

## 3.3 Yabancı madde

## Adaçayları arasında ve/veya üzerlerinde bulunan yabancı bitki parçaları ve yaprakları, taş, toprak vb. gibi kendinden başka her türlü madde.

# 4 Sınıflandırma ve özellikler

## 4.1 Sınıflar

Adaçayları, özeliklerine göre,

* I. Sınıf,
* II. Sınıf

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

## 4.2 Özellikler

### 4.2.1 Genel özellikler

Adaçayları:

* Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, küflenmiş veya kararmış yabancı tat ve koku almış bulunmamalı,
* Aralarında ve/veya üzerlerinde çıplak (gerektiğinde tashih edilmiş) gözle bakıldığında canlı böcek, ölü böcek, kemirici hayvan kalıntıları görülmemeli,
* Çiçeklenmiş olmamalıdır.

### 4.2.2 Kimyasal ve fiziksel sınıf özelikleri

Adaçaylarının kimyasal ve fiziksel sınıf özelikleri Çizelge 1’deki değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 1 –** Adaçaylarının kimyasal ve fiziksel özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellikler** | **I.Sınıf** | **II.Sınıf** |
| Rutubet muhtevası % m/m, en çok | 8 | 10 |
| Toplam kül muhtevası % m/m (kuru maddede), en çok | 9 | 9 |
| % 10’luk HCl’de çözünmeyen kül % m/m (kuru maddede), en çok | 1,5 | 2 |
| Yabancı madde % m/m, en çok | 1 | 2 |
| Uçucu yağ kuru maddede, mL/100g, en az | 0,5 | 0,5 |

## 4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Bu standardda verilen özellikler ile bunların özellik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 2'de verilmiştir.

**Çizelge 2 -** Özellik, muayene ve deney madde numaraları

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellikler** | **Madde no** | **Muayene ve deney madde no** |
| Genel özellikler | 4.2.1 | 5.2.2 |
| Rutubet tayini | 4.2.2 | 5.3.1 |
| Toplam kül muhtevası tayini | 4.2.2 | 5.3.3 |
| % 10’luk HCl’de çözünmeyen kül tayini | 4.2.2 | 5.3.4 |
| Yabancı madde tayini | 4.2.2 | 5.3.2 |
| Ambalaj | 6.1 | 5.2.1 |
| Piyasaya arz | 6 | 5.2.1 |

# 5 Numune alma, muayene ve deneyler

## 5.1 Numune alma

Adaçayı numunesi TS EN ISO 948’e göre alınır.

## 5.2 Muayeneler

### 5.2.1 Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi gözle, elle incelenerek, boyutları ölçülerek ve tartılarak yapılır. Sonucun Madde 6'ya uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.2.2 Adaçayının muayenesi

Adaçaylarının muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak yapılır ve sonucun Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

## 5.3 Deneyler

### 5.3.1 Rutubet miktarı tayini

TS 2134’e göre tayin edilir ve sonuçların Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.2 Yabancı madde tayini

TS 3894’e göre tayin edilir ve sonuçların Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.3 Toplam kül muhtevası tayini

TS 2131 ISO 928’e göre yapılır ve sonuçların Madde 4.2.2‘ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.4 Asitte çözülmeyen kül

TS 2133 ISO 930’a göre yapılır ve sonuçların Madde 4.2.2‘ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.5 Uçucu yağ tayini

TS EN ISO 6571’e göre yapılır ve sonuçların Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

## 5.4 Değerlendirme

Muayene 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 laboratuvarın adı,
* Muayeneyi ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri,
* Numunenin alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi,
* Numunenin tanıtılması,
* Muayene ve deneylerde uygulanan standardların 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,
* Standarda uygun olup olmadığı,
* Rapora ait seri numarası ve tarih her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

# 6 Piyasaya arz

Adaçayı piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

## 6.1 Ambalajlama

Adaçayları, yeni, temiz, kuru, kokusuz, içindeki malın özeliklerini bozmayan, özellikle rutubet almalarını önleyen ve sağlığa zarar vermeyen ambalajlar konulur. Büyük ambalajlar ve büyük dış ambalaj, aksine bir anlaşma olmadıkça, 80 cm x 120 cm veya 100 cm x 120 cm boyutlarındaki paletlere uygun ölçülerde bulunmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kağıt ve benzeri materyal yeni, temiz kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların içlerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk toksik veya diğer şekillerde insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir.

Ambalajlar, büyük ambalaj veya küçük tüketici ambalajları şeklinde olabilir. Küçük tüketici ambalajları net 50 g veya bunun katlan büyüklüğünde, ya da isteğe bağlı olarak daha küçük veya daha büyük olabilir. Küçük tüketici ambalajları, yukarıdaki koşullara uygun daha büyük dış ambalajlara yerleştirilir. Ambalajların net ağırlığı, büyük ambalajlarla büyük dış ambalajlarda 50 kg’ı, küçük tüketici ambalajlarında 1 kg’ı geçmemelidir. Ancak istendiğinde daha büyük dış ambalajlar kullanılabilir. Ambalajların içinde, yukarıda belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

## 6.2 İşaretleme

Adaçayı ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve basılmalıdır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında, açılıp kapatıldığı belli olmalıdır.

* İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ihracatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine ‘Türk Malı’ ibaresinin yazılması)
* Bu standardın işaret ve numarası (TS 4281 şeklinde),
* Ürünün adı (Adaçayı),
* Sınıfı,
* Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
* Net kütlesi ( kg veya g olarak),
* Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,
* Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

Küçük tüketici ambalajlarında işaretleme bilgilerinden en az ürünün adı, net kütlesi (kg veya g olarak), firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihinin bulunması yeterlidir.

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

## 6.3 Muhafaza ve taşıma

- Adaçayı işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda fena kokulu, rutubetli, tadlarına ve diğer özelliklerine etki yapa­cak maddelerle bir arada bulundurulma­malıdır.

- Adaçayının bulunduğu ambalajlar, kuru zemin ve uygun ızgara üzerine, çev­relerinde serbestçe gezilebilecek ve aynı zamanda iyi hava alabilecek durumda istiflenmeli ve yağışlara karşı korunmalıdır.

# 7 Çeşitli hükümler

Üretici bu standarda uygun olarak ürettiğini beyan ettiği adaçayı için istenildiğinde standarda uygunluk belgesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu olan adaçayının;

* Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
* Madde 5'teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun

belirtilmesi gerekir.

**Not -** Bu standardda belirtilmeyen hususlarda “Türk Gıda Kodeksi” hükümlerine göre işlem yapılır.

# Yararlanılan kaynaklar

- Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ no: 2013/12)