********

|  |
| --- |
| **tst 890** |
| Revizyon |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **ICS** 67.200.10 |

|  |
| --- |
|  |
|  |
| **YEMEKLİK SOYA YAĞI**  Edible soy bean oil |

**I. MÜTALAA**

**2009/77665**

|  |
| --- |
| 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 tasarı, Türk Standardları Enstitüsü’nün Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu’na bağlı   
  TK24 Gıda Teknik Komitesi’nce TS 890’nin revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun ….. tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

**İçindekiler**

1 Kapsam 1

2 Atıf yapılan standardlar ve/veya dokümanlar 1

3 Terimler ve tarifler 2

3.1 Soya yağı 2

3.2 Yabancı madde 2

4 Sınıflandırma ve özellikler 2

4.1 Özellikler 2

4.2 Özellik, muayene ve deney madde numaraları 3

5 Numune alma, muayene ve deneyler 3

5.1 Numune alma 3

5.2 Muayeneler 3

5.3 Deneyler 4

5.4 Değerlendirme 4

5.5 Muayene ve deney raporu 4

6 Piyasaya arz 5

6.1 Ambalajlama 5

6.2 İşaretleme 5

7 Çeşitli hükümler 5

Yararlanılan kaynaklar 5

**Yemeklik soya yağı**

# 1 Kapsam

Bu standard, yemeklik olarak kullanılan rafine soya yağını kapsar.

**Not -** Bu standard metninde bundan sonra “yemeklik soya yağı” terimi yerine “soya yağı” terimi kullanılmıştır.

# 2 Atıf yapılan standardlar 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 545 | Ayarlı çözeltilerin hazırlanması | Preparation of standard solutions for volumetric analysis |
| TS 894 | Yemeklik bitkisel yağlar - Muayene metodları | Methods of analysis for edible oils of vegetable origin |
| TS 2104 | Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri | Indicators - Methods of preparation of indicator solutions |
| TS 4959 | Hayvansal ve bitkisel yağlar - Özgül ağırlık tayini | Animal and vegetable oils and fats - determination of specific gravity |
| TS 4963 | Hayvansal ve bitkisel yağlar - Sabunlaşmayan maddelerin tayini | Animal and vegetable oils and fats - Determination of unsoponifiable matter |
| TS 5038 | Hayvansal ve bitkisel yağlar - Sabun miktarının tayini | Animal and vegetable fats and oils -Determination of soap content |
| TS 11359 | Ambalajlanmış madde ve mamuller -Kütle ve hacimlerinin kontrol esasları | Determination of mass and volume of the pre - packed goods |
| TS 1607  EN ISO 662 | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Rutubet ve uçucu madde tayini | Animal and vegetable fast and oils - Determination of moisture and volatile matter content |
| TS 4960  EN ISO 6320 | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Kırılma indisi tayini | Animal and vegetable fats and oils - Determination of refractive index |
| TS 7060  EN ISO 5555 | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Numune alma | Animal and vegetable fats and oils - Sampling |
| TS EN ISO 660 | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Asit sayısı ve asitlik tayini | Animal and vegetable fats and oils - Determination of acid value and acidity |
| TS EN ISO 661 | Hayvansal ve bitkisel yağlar - Analiz numunesinin hazırlanması | Animal and vegetable fats and oils - Preparation of test sample |
| TS EN ISO 663 | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Çözünmeyen safsızlık içeriğinin tayini | Animal and vegetable fats and oils -Determination of insoluble impurities content |
| TS EN ISO 3657\* | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Sabunlaşma sayısının tayini | Animal and vegetable fats and oils - Determination of saponification value |
| TS EN ISO 3696 | Su - Analitik laboratuvarda kulanılan - Özellikler ve deney metotları | Water for analytical laboratory use -Specification and test methods |
| TS EN ISO 3961 | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar -İyot sayısı tayini | Animal and vegetable fats and oils - Determination of iodine value |
| TS EN ISO 3960 | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Peroksit değeri tayini | Animal and vegetable fats and oils - Determination of peroxide value |
| TS EN ISO 12193 | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Doğrudan grafit fırınlı atomik absorpsiyon spektroskopi ile kurşun tayini | Animal and vegetable fats and oils – Determination of lead by direct graphite furnace atomic absorption spectroscopy |
| TS EN ISO 12228-1 | Tek tek ve toplam sterol içeriğinin tayini - Gaz kromatografik yöntem - Bölüm 1:Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar | Determination of individual and total sterols contents - Gas chromatographic method - Part 1: Animal and vegetable fats and oils |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe Adı** | **İngilizce Adı** |
| TS EN ISO 12966-1\* | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Yağ asidi metil esterlerinin gaz kromatografisi - Bölüm 1: Yağ asidi metil esterlerinin modern gaz kromatografisine ilişkin kılavuz bilgiler | Animal and vegetable fats and oils - Gas chromatography of fatty acid methyl esters - Part 1: Guidelines on modern gas chromatography of fatty acid methyl esters |
| TS EN ISO 12966-2 | Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Yağ asitleri metil esterlerinin gaz kromotografisi - Bölüm 2:Yağ asitleri metil esterlerinin hazırlanması | Animal and vegetable fats and oils - Gas chromatography of fatty acid methyl esters - Part 2: Preparation of methyl esters of fatty acids |

# 3 Terimler ve tarifler

## 3.1 Soya yağı

Soya fasulyesi (*Glycine max* (L.) Merr.) tanelerinden usulüne uygun olarak üretilen yağ.

## 3.2 Yabancı madde

Soya yağında kendisinden başka bulunan gözle görülebilir her türlü madde.

# 4 Sınıflandırma ve özellikler

## 4.1 Özellikler

### 4.1.1 Duyusal ve fiziksel özellikler

Soya yağının duyusal ve fiziksel özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 1 –** Soya yağının duyusal ve fiziksel özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** |
| Tat ve koku | Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. |
| Renk ve görünüş | Kendine özgü renk ve görünüşte olmalıdır. |
| Yabancı madde | Bulunmamalıdır. |

### 4.1.2 Kimyasal özellikler

Soya yağının kimyasal özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 2** – Soya yağının kimyasal özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** |
| Sabunlaşmayan madde, g/kg, en çok | 15 |
| Sabunlaşma sayısı, mg KOH/g yağ | 189 - 195 |
| Sabun miktarı % (m/m), en çok | 0,005 |
| Peroksit sayısı milieşdeğer O2/kg, en çok | 10 |
| Asit sayısı, mg KOH/g yağ, en çok | 0,6 |
| Yağ asitleri bileşimi (toplam metil esterleri cinsinden), % (m/m) | |
| Laurik asit (C12:0), en çok | 0,1 |
| Miristik asit (C14:0), en çok | 0,2 |
| Palmitik asit (C16:0) | 8,0 - 13,5 |
| Palmitoleik asit (C16:1), en çok | 0,2 |
| Margarik asit (C17:0), en çok | 0,1 |
| Heptadesenoik asit (C17:1), en çok | 0,1 |
| Stearik asit (C18:0) | 2,0 - 5,4 |
| Oleik asit (C18:1) | 17 - 30 |
| Linoleik asit (C18:2) | 48,0 - 59,0 |
| Linolenik asit (C18:3) | 4,5 - 11,0 |
| Araşidik asit (C20:0) | 0,1 - 0,6 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** |
| Gadoloik asit (ekosenoik asit) (C20:1), en çok | 0,5 |
| Eikosadienoik asit (C20:2), en çok | 0,1 |
| Behenik asit (C22:0), en çok | 0,7 |
| Dokosenoik asit (erusik asit) (C22:1), en çok | 0,3 |
| Lignoserik asit, (C24:0), en çok | 0,5 |
| Rutubet ve uçucu madde, 105 °C’ta % (m/m), en çok | 0,2 |
| Çözünmeyen safsızlıklar, % (m/m), en çok | 0,05 |
| Kırılma indisi (40 °C) | 1,466 - 1,470 |
| Özgül kütle (20 °C) | 0,919 - 0,925 |
| İyot değeri (Wijs) | 124 - 139 |
| Kurşun miktarı, mg/kg, en çok | 0,1 |
| Sterol bileşimi (toplam sterol yüzdesi olarak) | |
| Kolesterol, en çok | 1,4 |
| Brassikasterol, en çok | 0,3 |
| Kampasterol | 15,8 - 24,2 |
| Stigmasterol | 14,9 - 19,1 |
| Beta – sitosterol | 47,0 - 60 |
| Delta - 5 - avanesterol | 1,5 - 3,7 |
| Delta - 7 - stigmastenol | 1,4 - 5,2 |
| Delta - 7 - avanesterol | 1,0 - 4,6 |

## 4.2 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Soya yağının özelikleri ile bunların muayene ve deneylerine ait madde numaraları Çizelge 3’te verilmiştir.

**Çizelge 3 -** Özellik, muayene ve deney madde numaraları

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellik** | **Özellik**  **Madde No** | **Muayene ve deney**  **Madde No** |
| Duyusal ve fiziksel özellikler | 4.1.1 | 5.2.1 |
| Ambalaj ve işaretleme | 6.1 – 6.2 | 5.2.2 |
| Özgül kütle | 4.1.2 | 5.3.1 |
| Sabunlaşmayan madde | 4.1.2 | 5.3.2 |
| Yağ asitleri bileşimi | 4.1.2 | 5.3.3 |
| Rutubet ve uçucu madde | 4.1.2 | 5.3.4 |
| Sabun miktarı | 4.1.2 | 5.3.5 |
| Sabunlaşma sayısı | 4.1.2 | 5.3.6 |
| Çözünmeyen safsızlık | 4.1.2 | 5.3.7 |
| Kırılma indisi | 4.1.2 | 5.3.8 |
| İyot değeri | 4.1.2 | 5.3.9 |
| Kurşun miktarı | 4.1.2 | 5.3.10 |
| Peroksit | 4.1.2 | 5.3.11 |
| Steroller | 4.1.2 | 5.3.12 |
| Asit sayısı | 4.1.2 | 5.3.13 |

# 5 Numune alma, muayene ve deneyler

## 5.1 Numune alma

Ambalaj büyüklüğü, parti, seri veya kod numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan soya yağı bir parti sayılır. Partiden numune TS 7060 EN ISO 5555’e göre alınır.

## 5.2 Muayeneler

### 5.2.1 Duyusal ve fiziksel muayene

Soya yağının, renk ve görünüşü TS 894'e göre bakılarak, tadılarak ve koklanarak, yabancı madde tespiti ise hasara uğramamış ambalajdaki soya yağı temiz bir cam behere aktarıldıktan sonra bakılarak ve ayrıca ambalaj kapağından geçemeyecek büyüklükteki ve/veya ambalaj iç çeperine yapışan yabancı maddelerin tespiti için ambalaj kesilerek ve içinde yabancı madde kalıp kalmadığı kontrol edilerek muayene edilir ve sonucun Madde 4.1.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.2.2 Ambalaj muayenesi

Ambalaj muayenesi, TS 11359’a göre yapılır ve sonucun Madde 6.1 ve Madde 6.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

## 5.3 Deneyler

Deneylerde TS EN ISO 3696’ya uygun damıtık su veya buna eş değer saflıktaki su kullanılmalıdır. Kullanılan reaktiflerin tümü analitik saflıkta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e, belirteç çözeltiler TS 2104'e, analiz numunesi ise TS EN ISO 661’e göre hazırlanır.

### 5.3.1 Özgül kütle tayini

Özgül kütle tayini, TS 4959’a göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.2 Sabunlaşmayan madde tayini

Sabunlaşmayan madde tayini, TS 4963’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.3 Yağ asitleri bileşimi tayini

Yağ asitleri bileşimi tayini, TS EN ISO 12966-2’ye göre hazırlanan numunelerde TS EN ISO 12966-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.4 Rutubet ve uçucu madde tayini

Rutubet ve uçucu madde tayini, TS 1607EN ISO 662'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.5 Sabun tayini

Sabun tayini, TS 5038’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.6 Sabunlaşma sayısı tayini

Sabunlaşma sayısı tayini, TS EN ISO 3657’ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.7 Çözünmeyen safsızlıklar tayini

Çözünmeyen safsızlıklar tayini, TS EN ISO 663'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.8 Kırılma indisi tayini

Kırılma indisi tayini, TS 4960 EN ISO 6320’ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.9 İyot değeri tayini

İyot değeri tayini, TS EN ISO 3961’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.10 Kurşun tayini

Kurşun tayini, TS EN ISO 12193’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.11 Peroksit tayini

Peroksit tayini, TS EN ISO 3960'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.12 Sterollerin tayini

Sterollerin tayini, TS EN ISO 12228-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.13 Asit sayısı tayini

Asit sayısı tayini, TS EN ISO 660’a göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

## 5.4 Değerlendirme

Muayene ve deney sonuçlarının her biri bu standarda 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 laboratuvarın adı,
3. Muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri,
4. Numunenin analize alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi, kullanılan yöntem,
5. Numunenin tanıtılması,
6. Muayene ve deneylerde uygulanan standardların numaraları,
7. Deney sonucu,
8. Standarda uygun olup olmadığı,
9. Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

# 6 Piyasaya arz

## 6.1 Ambalajlama

Soya yağı mevzuatına uygun ambalajlarda veya dökme olarak piyasaya arz edilir.

## 6.2 İşaretleme

Yağların piyasaya arz edildiği ambalajların üzerinde en az aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket halinde veya baskı (litograf) olarak bulunmalı, ayrıca bu kapların içinde bulunduğu büyük ambalajların üzerine okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aynı bilgiler yazılır.

Dökme olarak piyasaya arz edilen soya yağı ile birlikte partiyi temsilen aşağıdaki bilgileri içeren ve satıcı tarafından düzenlenmiş onaylı bir belge bulundurulmalıdır.

* İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, “Türk Malı” ibaresinin yazılması),
* Bu standardın işaret ve numarası (TS 890 şeklinde)
* Mamul adı
* Parti kod numarası ile seri veya kod numaralarından en az biri (büyük ve dış ambalajlarda parti numarası zorunludur),
* Net dolum hacmi ve/veya net kütlesi (en az mL, L, g veya kg olarak) (ihracatta sadece o ülkede geçerli ölçü birimi yazılabilir),
* Varsa katkı maddelerinin adı
* Firmaca tavsiye edilen tüketim tarihi.

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçenin yanında yabancı dillerde de yazılabilir.

# 7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği soya yağı için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu soya yağının;

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

belirtilmesi gerekir.

**Not -** Bu standardda yer almayan hususlarda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre işlem yapılır.

# Yararlanılan kaynaklar

1- Türk Gıda Kodeksi - Bitki Adı Anılan Yağlar Tebliği (2012/29)

2- Türk Gıda Kodeksi - Bulaşanlar Yönetmeliği (2011)