



TÜRK STANDARDI
TURKISH STANDARD

TS 798

Ekim 2015

ICS 67.080.20

TAZE BEZELYE

Fresh peas

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

- Bugünkü teknik ve uygulamaya dayanılarak hazırlanmış olan bu standardın, zamanla ortaya çıkacak gelişme ve değişikliklere uydurulması mümkün olduğundan ilgililerin yayınları izlemelerini ve standardın uygulanmasında karşılaştıkları aksaklıkları Enstitümüze iletmelerini rica ederiz.
- Bu standardı oluşturan İhtisas Grubu üyesi değerli uzmanların emeklerini; tasarılar üzerinde görüşlerini bildirmek suretiyle yardımcı olan bilim, kamu ve özel sektör kuruluşları ile kişilerin değerli katkılarını şükranla anarız.



Kalite Sistem Belgesi

İmalât ve hizmet sektörlerinde faaliyet gösteren kuruluşların sistemlerini TS EN ISO 9000 Kalite Standardlarına uygun olarak kurmaları durumunda TSE tarafından verilen belgedir.



Türk Standardlarına Uygunluk Markası (TSE Markası)

TSE Markası, üzerine veya ambalajına konulduğu malların veya hizmetin ilgili Türk Standardına uygun olduğunu ve mamulle veya hizmetle ilgili bir problem ortaya çıktığında Türk Standardları Enstitüsü'nün garantisi altında olduğunu ifade eder.



Kritere Uygunluk Belgesi (TSEK Markası Kullanma Hakkı)

Kritere Uygunluk Belgesi; Türk Standardları bulunmayan konularda firmaların ürünlerinin ilgili uluslararası standartlar, benzeri Türk Standardları, diğer ülkelerin milli standartları, teknik literatür esas alınarak Türk Standardları Enstitüsü tarafından kabul edilen Kalite Faktör ve Değerlerine uygunluğunu belirten ve akdedilen sözleşme ile TSEK Markası kullanma hakkı verilen firma adına düzenlenen ve üzerinde TSEK Markası kullanılacak ürünlerin ticari Markası, cinsi, sınıfı, tipi ve türünü belirten geçerlilik süresi bir yıl olan belgedir.

DİKKAT!

TS işareti ve yanında yer alan sayı tek başına iken (TS 4600 gibi), mamulün Türk Standardına uygun üretildiğine dair üreticinin beyanını ifade eder. **Türk Standardları Enstitüsü tarafından herhangi bir garanti söz konusu değildir.**

Standardlar ve standardizasyon konusunda daha geniş bilgi Enstitümüzden sağlanabilir.

TÜRK STANDARDLARININ YAYIN HAKLARI SAKLIDIR.

Ön söz

- Bu standard, Türk Standardları Enstitüsü'nün Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kuruluna bağlı TK25 Ziraat Teknik Komitesi tarafından TS 798 (2006)'ın revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun 23 Ekim 2015 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.
- Bu standardın daha önce yayımlanmış bulunan baskıları geçersizdir.
- Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standartlar ve ekonomik ilişkilerimiz bulunan yabancı ülkelerin standartlarındaki esaslar da gözönünde bulundurularak; yarar görülen hallerde, olabilen yakınlık ve benzerliklerin sağlanmasına ve bu esasların, ülkemiz şartları ile bağdaştırılmasına çalışılmıştır.
- Bu standard son şeklini almadan önce; bilimsel kuruluşlar, üretici/ imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre olgunlaştırılmıştır.
- Bu standardda kullanılan bazı kelime ve/veya ifadeler patent haklarına konu olabilir. Böyle bir patent hakkının belirlenmesi durumunda TSE sorumlu tutulamaz.

İçindekiler

1	Kapsam	1
2	Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar.....	1
3	Tarifler.....	1
3.1	Bezelye	1
3.2	Yabancı madde.....	1
4	Sınıflandırma ve özellikler.....	1
4.1	Sınıflandırma	1
4.2	Özellikler	1
4.3	Toleranslar	3
4.4	Özellik ve muayene madde numaraları	3
5	Numune alma ve muayeneler	3
5.1	Numune alma	3
5.2	Muayeneler	3
5.3	Değerlendirme	4
5.4	Muayene ve deney raporu	4
6	Piyasaya arz	4
6.1	Bir örneklik	4
6.2	Ambalajlama	4
6.3	İşaretleme	4
6.4	Muhafaza ve taşıma	5
7	Çeşitli hükümler.....	5
	Yararlanılan kaynaklar.....	5

Taze bezelye

1 Kapsam

Bu standard, taze olarak tüketilmek üzere piyasaya arz edilen bezelyeleri kapsar. Endüstriyel işleme tabi tutulmuş bezelyeleri kapsamaz.

2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

Bu standardda diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. * işaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standardlarıdır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS ISO 874	Yaş meyve ve sebzeler – Numune alma	Fresh fruits and vegetables - Sampling

3 Tarifler

3.1 Bezelye

Pisum sativum L. subsp. *sativum* türüne giren kültür bitkilerinin taze meyvesi.

3.2 Yabancı madde

Bezelye içinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendisinden başka her türlü madde.

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Bezelyeler kalite özelliklerine göre;

- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere iki Sınıfa ayrılır.

4.1.2 Tipler

Bezelyeler tohumlarına göre;

- Yuvarlak tohumlu bezelyeler,
- Köşeli veya buruşuk tohumlu bezelyeler,
- Şeker bezelyeler

olmak üzere üç Tipe ayrılır.

4.1.3 Gruplar

Bezelyeler tüketim şekline göre;

- Kabuksuz tüketilenler,
- Kabuklu tüketilenler

olmak üzere iki Gruba ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel özellikler

Bütün sınıflara giren bezelyeler en az aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır:

Bezelyelerin kabukları;

- Bütün (tam) olmalı,
- Aynı olgunlukta olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüme olmamalı),
- Temiz olmalı (yabancı maddelerden ari olmalı),
- Kabukla tüketilen bezelyelerde kalınlaşmış lifler bulunmamalı,
- Böcek ve böcek zararları bulunmamalı,
- Anormal dış nem (dış yüzeyinde gözle görülebilir ıslaklık) ihtiva etmemeli,
- Kabukla tüketilen bezelyelerde kabuklar sertleşmemiş ve kılçık oluşmamış olmalı,
- Yabancı tat ve/veya koku olmamalıdır.

Bezelyelerin taneleri;

- Taze olmalı,
- Aynı olgunlukta olmalı,
- Bütün olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüme olmamalı),
- Böcek ve böcek zararları bulunmamalı,
- Anormal dış nem ve ıslaklık ihtiva etmemeli,
- Yabancı tat ve/veya koku olmamalıdır.

Bezelyeler elle dikkatle toplanmış olmalı, taşımaya, elden geçirilmeye, depolanmaya dayanıklı olmalı, hasat sonrası gönderildikleri yerlerde tüketicinin isteklerini karşılamalıdır.

4.2.2 Sınıf özellikleri

4.2.2.1 Sınıf I

Bu sınıfa iyi kalitedeki bezelyeler girer. Bu sınıfa giren bezelyelerin kabukları taze, dolgun olmalı, bağlı sapı olmalı, çevresel zararlardan etkilenmemiş olmalıdır. Kabuksuz tüketilen bezelye kabukları en az beş dolgun tane içermeli ve kabukta bağlı sap olmalıdır.

Kabuksuz tüketilen bezelyelerin taneleri düzgün şekilli, zarar görmemiş ve sıkı etli olmalı (sıkıldığında iki parmak arasında parçalanmadan yassılaşılabilmeli), normal olgunlukta olmalı, sert ve unlu olmamalıdır. Kabukla tüketilen bezelyelerde tane oluşmuşsa küçük ve gelişmemiş olmalıdır.

Ürünün genel görünümünü, kalitesini, ambalaj içindeki sunumunu ve muhafaza kalitesini etkilememek şartıyla kabukta çok hafif şekil ve renk kusurları bulunabilir.

4.2.2.2 Sınıf II

Bu sınıfa Sınıf I'e giremeyen ancak genel özellikleri taşıyan bezelyeler girer. Kabuksuz tüketilen bezelyelerde kabuk içinde tane sayısı en az üç adet olmalıdır. Sınıf I'e oranla daha fazla olgunlaşmış olabilir.

Ürünün kalitesini, sunumunu ve muhafaza kalitesini etkilemeyecek şekilde aşağıdaki kusurlar bulunabilir:

Kabuksuz tüketilen bezelyeler için kabukta, taneleri etkilemeyecek şekilde hafif yüzey kusurları ile hafif körpelik kaybı (solmuş ya da renksiz kabuklar hariç) kusurları bulunabilir.

Kabuksuz tüketilen bezelye tanelerinde hafif olmak üzere şekil ve renk kusurları ile sertlik bulunabilir.

Kabukla tüketilen bezelyelerde tane oluşmuşsa Sınıf I'deki bezelye tanelerinden daha gelişmiş olabilir.

Ürünün ambalaj içindeki sunumunu, kalitesini ve muhafaza kalitesini etkilememesi şartıyla kabukta, hafif olmak üzere şekil (tane şeklinden kaynaklananlar dahil), renk, körpelik kaybı (solmuş ya da renksiz kabuklar hariç) kusurları bulunabilir.

4.2.3 Tip özellikleri

4.2.3.1 Yuvarlak tohumlu bezelyeler

Bu tip bezelyelerin tohumları yuvarlak, yüzeyi düzgün, lekesiz, yeşil veya sarı renktedir. Meyveleri 4 cm – 8 cm uzunluğunda ve tohumları 0,7 cm – 1,2 cm kalınlığında olup, tane sayısı 4 – 7 adettir.

4.2.3.2 Köşeli veya buruşuk tohumlu bezelyeler

Bu tip bezelyelerin körpe taneleri yuvarlak yapılı, kurumuş olgun tohumları ise oval köşeli veya silindirik yapılıdır. Tohumların üzeri buruşuk olup, kabuğu sarımsı yeşil, yeşil veya zeytuni renktedir. Meyveleri 6 cm - 12 cm uzunluğunda, tohumları 1 cm - 1,5 cm kalınlığında olup, tane sayısı 7 – 10 adettir.

4.2.3.3 Şeker bezelyeler

Bu tip bezelyelerin tohumları yuvarlak, yüzeyi düzgün veya üzerinde benekler olup şeker oranı yüksektir. Meyveleri 5 cm – 10 cm uzunluğunda ve 1,5 cm – 2,5 cm genişliğindedir.

4.2.4 Grup özellikleri

Kabuksuz tüketilen bezelyelerin sadece taneleri, kabuklu tüketilen bezelyelerin ise taze yeşil kabuğu ile taneleri tüketilir.

4.3 Toleranslar

4.3.1 Sınıf toleransları

Her ambalajda kütlece veya sayıca bulunabilecek sınıf toleransları aşağıda gösterilmiştir.

4.3.1.1 Sınıf I

Bu sınıfta, sınıfın özelliklerini karşılamayan ancak Sınıf II'nin özelliklerini karşılayan (Sınıf II'nin toleransı hariç) bezelyelerden kütlece veya sayıca % 10'a kadar bulunabilir. Bu tolerans içerisinde Sınıf II'nin özelliklerini ve genel özellikleri taşımayan bezelyeler toplamda % 1'e kadar yer alabilir.

4.3.1.2 Sınıf II

Bu sınıfta, genel özelliklere ve sınıfın özelliklerine uymayan fakat tüketime uygun bezelyelerden kütlece veya sayıca % 10'a kadar bulunabilir (çürüme, hastalık ve yara izi nedeniyle tüketime uygun olmayan bezelyeler hariç).

4.4 Özellik ve muayene madde numaraları

Özellikler ve bunlara ait muayene madde numaraları Çizelge 1'de gösterilmiştir.

Çizelge 1 – Özellik ve muayene madde numaraları

Özellik	Özellik madde no	Muayene madde no
Genel özellikler	4.2.1	5.2.2
Sınıf özellikleri	4.2.2	5.2.2
Tip özellikleri	4.2.3	5.2.2
Grup özellikleri	4.2.4	5.2.2
Toleranslar	4.3	5.2.2
Piyasaya arz	6	5.2.1

5 Numune alma ve muayeneler

5.1 Numune alma

Numune partiden alınır. Sınıfı, tipi, grubu ve ambalajları aynı olup bir defada muayeneye sunulan bezelyeler bir parti sayılır. Bezelye numunesi TS ISO 874'e göre alınır. Alınan temsili numunelerin ambalajlama, muhafaza ve laboratuvara gönderilmesi TS ISO 874'e göre yapılmalıdır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalajın muayenesi

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

5.2.2 Ürünün muayenesi

Bezelyenin muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tartılarak, ölçülerek yapılır. Sonuçların Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Değerlendirme

Muayene sonuçlarının her biri standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

5.4 Muayene ve deney raporu

Muayene raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın adı ve adresi,
- Muayenenin ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı,
- Muayene 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 standartların numaraları,
- Sonuçların gösterilmesi,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin olumsuz etkilerini gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metodlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Numunenin standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

6 Piyasaya arz

Bezelyeler piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

6.1 Bir örneklik

Her ambalajdaki bezelyeler Sınıf, Tip, Grup ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Her ambalajın görünen kısmı, o ambalajdaki tüm muhteviyatı temsil etmelidir.

6.2 Ambalajlama

Ambalajlar, bezelyelerin taşınma ve depolanması süresince ürünü iyi bir şekilde koruyacak nitelikte ahşap, mukavva, plastik vb. malzemelerden yapılmış olmalıdır.

Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit ambalaj malzemesi ile ambalajların içerisine konulacak mukavva, kağıt ve benzeri malzeme, bezelyelerin tat ve özelliklerini bozmayacak şekilde temiz, yeni, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Ambalajlarda kullanılan ambalaj kağıtlarının üzeri yazılı ise bu yazılı kısım ürüne değmemeli, bu yazı ve baskılar için kullanılan mürekkep ve boyalar insan sağlığına zararlı olmamalıdır.

6.3 İşaretleme

Taze bezelye ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağız açıldığında tekrar kapatılmamalı veya açılıp tekrar kapatıldığı belli olacak şekilde kapatılmalıdır.

- İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece yurt dışındaki ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine "Türk Malı" ibaresinin yazılması),
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 798 şeklinde),
- Ürünün adı (Taze bezelye),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Sınıfı,
- Tipi,
- Grubu,
- Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı),
- Net kütlesi (en az g veya kg olarak) (isteğe bağlı),
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,
- Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajları üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az:

- Ürünün adı,
- Net kütlesi (en az g veya kg olarak) (isteğe bağlı),
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi

bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe'nin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

6.4 Muhafaza ve taşıma

- Bezelye 5 °C ila 10 °C sıcaklıkta, % 80 ila % 90 bağıl nemde 15 güne kadar muhafaza edilebilir.
- Bezelyeler ve içinde bezelye bulunan ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
- Bezelyeler ve ambalajları, yağış altında, aşırı sıcak ve soğukta bırakılmamalı; bu durumlarda yüklenip boşaltılmamalıdır.
- Bezelye ambalajlarının gemilere yükleme ve gemilerden boşaltma işlemlerinde palet veya konveyör kullanılması tercih edilmelidir.

7 Çeşitli hükümler

Üretici veya satıcı, bu standarda uygun olarak ürettiğini beyan ettiği bezelyeler için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir.

Bu beyannamede satış konusu bezelyelerin:

- Madde 4'te belirtilen özelliklerde olduğunun,
- Madde 5'te belirtilen muayenelerinin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu

belirtilmesi gerekir.

Not - Bu standardda yer almayan hususlarda Türk Gıda Kodeksi hükümleri kapsamında işlem yapılır.

Yararlanılan kaynaklar

- KÜTEVİN, Z., TÜRKEŞ, T., Sebzecilik, İstanbul, 1994.
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yayınları, Sebze Yetiştiriciliği, Ankara, 2000.
- UN/ECE Standard FFV-27, New York and Geneva, 2010.