********

|  |
| --- |
| **tst** |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **ICS** 67.080.10 |

|  |
| --- |
|  |
|  |
| **ANTEPFISTIĞI – KIRMIZI KABUKLU**  Red-shelled pistachios |

**I. MÜTALAA**

**2015/104692**

|  |
| --- |
|  |

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 hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun ………………2016 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

**İçindekiler**

1 Kapsam 1

2 Atıf yapılan standardlar 1

3 Tarifler 1

4 Sınıflandırma ve özellikler 2

4.1 Sınıflandırma 2

4.2 Özellikler 3

4.3 Boyut ve toleranslar 4

4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları 5

5 Numune alma, muayene ve deneyler 5

5.1 Numune alma 5

5.2 Muayeneler 5

5.3 Deneyler 6

5.4 Değerlendirme 6

5.5 Muayene ve deney raporu 6

6 Piyasaya arz 6

6.1 Bir örneklik 6

6.2 Ambalajlama 6

6.3 İşaretleme 7

6.4 Muhafaza ve taşıma 7

7 Çeşitli hükümler 7

Yararlanılan kaynaklar 8

**Antepfıstığı - Kırmızı kabuklu**

# 1 Kapsam

Bu standard, kırmızı kabuklu antepfıstığını kapsar.

**Not –** Bu Standard metni içerisinde bundan sonra “kırmızı Antepfıstığı” ifadesi yerine “Antepfıstığı” kullanılacaktır.

# 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 EN ISO 712 | Tahıl ve tahıl mamulleri - Rutubet miktarı tayini - Referans yöntem | Cereals and cereal products - Determination of moisture content - Reference method |
| TS ISO 735\* | [Yağlı tohum küspeleri - Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini](http://standard.tse.org.tr/Standard/Standard/Standard.aspx?081118051115108051104119110104055047105102120088111043113104073097102088082047086056112078088109) | Oilseed residues; Determination of ash insoluble in hydrochloric acid |
| TS 9855 | Sert kabuklu meyveler - Hasat, taşıma ve ambalajlama kuralları | Nuts - Rules for harvesting, transportation and packaging |
| TS EN 14123 | Gıda maddeleri - Fındık, yerfıstığı, antepfıstığı, incir ve kırmızı toz biberde aflatoksin B1 ile aflatoksin B1, B2, G1 ve G2, toplamlarının tayini art kolon türevlendirmeli ve immunoaffinite ile kolondan geri almalı yüksek performanslı sıvı kromotografisi yöntemi | Foodstuffs - Determination of aflatoksin B1, and the sum of aflatoksin B1,B2, G1 ve G2 in hazelnuts, peanuts, pistachios, figs and paprika powder - High performance liquid chromatographic method with post column derivatisation and immunoaffinity column cleanup |

# 3 Tarifler

## 3.1 Kırmızı kabuklu antepfıstığı

*Anacandiaceae* familyası içerisinde yer alan ve *Pistacia vera* L. türüne giren ağaçların, derimsi dış kabukları ile birlikte kurutulmuş sarımtırak yeşil ve kırmızımtırak pembe renklerde meyveleri.

## 3.3 Derimsi dış kabuk

Sarımtırak yeşil veya kırmızımtırak pembe renklerde, derimsi dış tabaka.

## 3.4 Sert iç kabuk

Kreme yakın tipik beyaz renkte ve kemikleşmiş sert yapılı iç kısım.

## 3.5 İç

Üzeri ince bir zarla örtülü, sert iç kabuğun içinde bulunan ve rengi değişik tonlarda yeşil veya sarı renklerde olan yenilen kısım.

## 3.6 Kavlatma

Meyvede kırmızı kabuğun sert kabuktan ayrılarak çıkarılması (bu işlem; ülkemizde genellikle kurutulma ve depolamadan sonra işleme ve pazarlama öncesi kuru kavlatma ve sulu kavlatma olarak iki şekilde yapılmaktadır).

## 3.7 Çıtlaklık

Antepfıstığı meyvelerinin sert iç kabuklarının boyuna olarak meyvenin olgunlaşma sırasında kendiliğinden açılması (Çıtlaklık oranı değişim göstermekle birlikte genellikle bu oran % 50 - % 90 arasında olmaktadır).

## 3.8 Tamamen gelişmiş

İç kabuk boşluğunun 3/4’ten daha fazlası dolmuş antepfıstığı.

### 3.8 Kusurlar

### 3.8.1 Derimsi dış Kabuk hasarları

Derimsi kabuğu etkileyen ancak antepfıstığının içini etkilemeyen kusurlar (çatlak, iz, kararma vb.).

### 3.8.2 Çatlamamış sert kabuk

Kabuğu çatlak olmayan ama içi tamamen gelişmiş antepfıstıkları.

### 3.8.3 İç kusurları

Görünüşü ve yenilebilirliği olumsuz etkileyen herhangi bir kusuru içeren antepfıstığı içi.

### 3.8.4 Küf

Çıplak gözle görülebilir mantar flamentleri.

### 3.8.5 Çürük

Mikroorganizma aktivasyonu ile oluşan önemli bozulma.

### 3.8.6 Böcek hasarı

Böcekler tarafından oluşturulan görülebilen hasar veya ölü böcek veya ölü böcek kalıntısının varlığı.

### 3.8.7 Boş antepfıstığı

Kabuk boşluğunun 1/2’den daha azını kapsayan veya hiç iç fıstık ihtiva etmeyen antepfıstığı.

### 3.8.8 Yabancı tat ve koku

Ürünün özelliği olmayan herhangi bir tat veya koku.

### 3.8.9 Lekeli derimsi kuru kırmızı kabuk

Tüm kabuğun 1/4’den fazla alan kaplayan, kahverenginden koyu kahverengine veya siyahımsıya kadar renk değişimi gösteren renk bozukluklarına sahip antepfıstığı.

### 3.8.10 Gelişmemiş antepfıstığı içi

Aşırı derecede kuru, gelişmemiş ve kabuk boşluğunun 3/4’ten az ancak 1/2’den az olmayan boşluğu dolduran antepfıstığı içi.

### 3.8.11 Leke, pas

Kabuğun dış görünümünü önemli bir şekilde etkileyen, yara ve koyu lekeler hariç fark edilebilir kusur (3 mm çapındaki daire ile eşit alana sahip veya 5 mm boyundaki leke, pas).

### 3.8.12 Hafif yüzeysel kusur

Genel görünümünü, kalitesini ve piyasaya arzını olumsuz yönde etkilemeyen kusur.

## 3.9 Yabancı madde

Antepfıstıkları arasında bulunan kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde ile iç ve kabuk parçaları.

## 3.10 Acılaşma

Antepfıstığının içinin yağ veya serbest yağ asitlerinin okside olması ile ortaya çıkan, istenmeyen tad içermesi.

# 4 Sınıflandırma ve özellikler

## 4.1 Sınıflandırma

Antepfıstıkları; meyve biçimlerine göre gruplara, kalite özelliklerine göre sınıflara, ekvatoral çaplarına göre de boylara ayrılır.

### 4.1.1 Gruplar

Antepfıstıkları, meyve biçimlerine göre;

* Tombul grubu (Siirt, Ohadi, Tekin vb.)
* Sivri grubu (Kırmızı, Uzun, Halebi, Barak Yıldızı vb.)

olmak üzere iki gruba ayrılır.

### 4.1.2 Sınıflar

Antepfıstıkları, kalite özelliklerine göre;

* Ekstra,
* Sınıf I,
* Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

### 4.1.3 Boylar

Antepfıstıkları, ekvatoral çaplarına göre;

* Çok iri
* İri,
* Orta,
* Küçük

olmak üzere dört boya ayrılır.

## 4.2 Özellikler

### 4.2.1 Genel özellikler

Antepfıstığı;

* İşleme ve pazarlama için elden geçirmeye ve antepfıstığı içini koruyarak taşınmaya dayanıklı olmalı,
* Bütün ve tam olmalı,
* Kusur bulunmamalı,
* Sağlam olmalı,
* Meyvenin doğal kalitesini etkileyecek kusurlar bulunmamalı,
* Böcek zararları bulunmamalı,
* Temiz olmalı,
* Kuru olmalı, anormal dış rutubet (dış yüzeyde ıslaklık) ihtiva etmemeli

dir.

### 4.2.2 Grup özellikleri

**4.2.2.1 Tombul**

Bu gruba giren antepfıstıkları, yuvarlak veya oval taneli iri boyutlu olmalıdır. Çoğunlukla ağaç üzerinde kendiliğinden çatlar, içleri kuru, sarı renkli, iri ve gösterişli olup, daha çok çerezlik olarak tüketilmektedir.

**4.2.2.2 Sivri**

Bu gruba giren antepfıstıkları, uzun taneli orta boyutlu olmalıdır. İçleri yağlı ve yumuşak olup renkleri açıktan koyuya kadar değişik tonlarda yeşil ve sarı renkte olup, daha çok endüstriyel (baklava, pasta, dondurma) amaçlı olmak üzere çerezlik olarak da tüketilmektedir.

### 4.2.3 Sınıf özellikleri

**4.2.3.1 Ekstra**

Bu sınıfa, kendi çeşidi içinde en iyi gelişmiş durumda ve üstün nitelikte olan, Çizelge 1’de gösterildiği gibi milimetrik olarak veya Çizelge 2’de gösterildiği gibi 100 g’daki tane sayısına göre boylara ayrılmış ve özellikleri Çizelge 4’te gösterilmiş bulunan antepfıstıkları girer.

Ürünün dış görünüşünde ambalaj içinde sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek hafif yüzeysel kusurlar dışında kusur bulunmamalıdır.

**4.2.3.2 Sınıf I**

Bu sınıfa, iyi nitelikte olan ve Çizelge 1’de gösterildiği gibi milimetrik olarak veya Çizelge 2’de gösterildiği gibi 100 g’daki tane sayısına göre boylara ayrılmış ve özellikleri Çizelge 4’te gösterilmiş bulunan antepfıstıkları girer.

Ürünün dış görünüşünde ambalaj içinde sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek hafif yüzeysel kusurlar dışında kusur bulunmamalıdır.

**4.2.3.3 Sınıf II**

Bu sınıfa, daha üst sınıflara giremeyen, fakat genel özelliklere ve Çizelge 4’te belirtilen özelliklere uyan antepfıstıkları girer. Bu sınıfta boylama aranmaz.

### 4.2.4 Boy özellikleri

Boylara ayırma, antepfıstıklarının en büyük ekvatoral çaplarına göre ve 100 g‘daki tane sayısına göre yapılır. Ekvatoral çaplarına göre boylama da antepfıstıkları eleklerden geçirilerek uzunluk eksenine dik olan en geniş kısmının çapına göre belirlenir. Ekstra ve Sınıf I’te boylama zorunlu, Sınıf II’te isteğe bağlıdır.

### 4.2.4.1 Milimetrik olarak boylara ayırma

Milimetrik olarak boylara ayırma değerleri Çizelge 1’de gösterilmiştir.

**Çizelge 1 -** Antepfıstıklarında milimetrik boylara ayırma

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Boylar** | **Tombul antepfıstıklarında, çap**  **mm** | **Sivri antepfıstıklarında, çap**  **mm** |
| Çok iri | 12,0 ve üzeri | 11,0 ve üzeri |
| İri | 11,0 – 11,9 | 10,0 – 10,9 |
| Orta | 10,0 – 10,9 | 9,0 – 9,9 |
| Küçük | 9,0 – 9,9 | 8,0 – 8,9 |

### 4.2.4.2 100 g’daki tane sayısına göre boylara ayırma

100 g’daki tane sayısına göre boylara ayırma değerleri Çizelge 2’de gösterilmiştir.

**Çizelge 2 -** Antepfıstıklarının 100 g’daki tane sayısına göre boylara ayırma

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Boylar** | **100 g’daki tane sayısı** | |
| Tombul antepfıstıkları (adet) | Sivri antepfıstıkları (adet) |
| Çok iri | 75’den az | 85’den az |
| İri | 76 - 80 | 86 - 92 |
| Orta | 81 - 90 | 93 - 100 |
| Küçük | 90’dan fazla | 100’den fazla |

Kırılmış, kısmen ve/veya tamamen boş olan antepfıstıkları sayımda dikkate alınmaz. Boylama üründe oldukça bir örneklik sağlamalıdır. Analiz numunesinin en büyük % 10’nun kütlesi, en küçük % 10’nun kütlesinin 1,5 katını geçmemelidir.

### 4.2.5 Kimyasal özellikleri

Antepfıstığının kimyasal özellikleri Çizelge 3’e uygun olmalıdır.

**Çizelge 3 -** Antepfıstığının kimyasal özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellikler** | **Antepfıstığı** |
| Rutubet muhtevası, % m/m, en çok | 5 |
| Aflatoksin B1, ppb, en çok  B1+B2+G1+G2, ppb, en çok | 8  10 |
| Hidroklorik asitte çözünmeyen kül muhtevası, g/kg, en çok | 1 |

## 4.3 Boyut ve toleranslar

Sınıfının özelliklerini karşılamayan ürünler için her ambalajda sınıf ve boy toleransları belirtilmelidir.

### 4.3.1 Sınıf toleransları

Sınıflara göre toleranslar Çizelge 4’te verilmiştir.

**Çizelge 4 -** Sınıflara göre toleranslar

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kusur ve toleranslar** | **Ekstra**  **%, sayıca**  **(en çok)** | **Sınıf I**  **%, sayıca**  **(en çok)** | **Sınıf II**  **%, sayıca**  **(en çok)** |
| Toplam toleranslar | 2 | 7 | 13 |
| - Koyu-kara renkli, lekeli kabuklar | 1 | 2 | 5 |
| - Pas görünümü | 1 | 3 | 5 |
| - Böcek hasarı | 1 | 2 | 3 |
| - Küflü tane | Bulunmamalı | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| - Boş taneliler | 1 | 2 | 5 |
| - Yabancı madde | 1 | 1 | 2 |

### 4.3.2 Boy toleransları

Her sınıfta, kütlece en çok % 5 oranına kadar başka boylardan antepfıstığı için tolerans tanınır.

## 4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Bu standardda verilen özellikler ile bunların özellik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 5’te verilmiştir.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Özellikler | Madde no | Muayene ve deney madde no |
| Genel özellikler | 4.2.1 | 5.2.2 |
| Grup özellikleri | 4.2.2 | 5.2.1 |
| Sınıf özellikleri | 4.2.3 | 5.2.2 |
| Boy özellikleri | 4.2.4 | 5.2.2 |
| Kimyasal özellikleri | 4.2.5 | 5.3 |
| Rutubet muhtevası tayini | 4.2.5 | 5.3.1 |
| Hidroklorik asitte çözünmeyen kül muhtevası tayini | 4.2.5 | 5.3.2 |
| Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin B1,B2,G1,G2 tayini | 4.2.5 | 5.3.3 |
| Boyut ve toleranslar | 4.3 | 5.2.2 |
| Piyasaya arz | 6 | 5.2.1 |

# 5 Numune alma, muayene ve deneyler

## 5.1 Numune alma

Grubu, sınıfı, boyu ve ambalajları aynı olup bir defada muayeneye sunulan antepfıstıkları bir parti sayılır.

### 5.1.1 Büyük ambalajlardan numune alma

Her parti içinden, 5’ten az 10’dan çok olmamak üzere % 5’e kadar ambalaj, gelişigüzel ayrılır. Bunların, her birinin değişik yerlerinden birer avuç ürün alınmak ve bunlar bir araya getirilip karıştırılmak suretiyle meydana getirilen paçaldan 250’şer g tutarında 4 takım temsili numune alınır.

**5.1.2 Küçük ambalajlardan numune alma**

1 kg’a kadar olan küçük ambalajların belirli sayılarda büyük kaplara konulması suretiyle ambalajlanmış partilerde ünite dış ambalâjdır. Bunların gelişigüzel ve 3’den az, 5’den çok olmamak üzere % 3’ü ayrılır, açılarak içlerinden yine gelişigüzel birer küçük ambalaj alınır. Bunların hepsi bir kaba boşaltılıp karıştırılır ve bu paçaldan 100’er g tutarında 4 takım temsili numune 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 Antepfıstığının muayenesi

Antepfıstığının muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1 ile Madde 4.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

## 5.3 Deneyler

### 5.3.1 Rutubet muhtevasının tayini

Antepfıstığının rutubet muhtevası tayini, TS EN ISO 712’e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.5’e uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.2 Hidroklorik asitte çözünmeyen kül muhtevasının tayini

Antepfıstığının hidroklorik asitte çözünmeyen kül muhtevasının tayini, TS ISO 735’e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.5’e uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.3 Aflatoksin tayini

Antepfıstığının aflatoksin tayini, TS EN 14123’e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.5’e 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

Antepfıstıkları piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

## 6.1 Bir örneklik

Her ambalajdaki antepfıstıkları; aynı menşei, kalite, grup, boy (boylanmışsa) ve sınıf açısından bir örnek olmalıdır. Ambalajdaki ürünün görülebilir kısmı, bütün ürünü temsil etmelidir.

## 6.2 Ambalajlama

Ambalajlar taşıma sırasında antepfıstıklarının korunmasını sağlayacak nitelikte malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalaj olarak kullanılacak malzeme; yeni, temiz, ürünün harici ve dahili zarar görmesini önleyecek kalitede olmalıdır.

Antepfıstıklarının ambalajlanması TS 9855’e uygun olarak yapılmalı ve ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme insan sağlığına zararsız, yeni, temiz ve kuru olmalıdır. Ambalajlamada PP (Poly Propylene - Polipropilen) dokunmuş çuval, BOPP (Biaxially Oriented Poly Propylene - Çift Yönlü Gerdirilmiş Polipropilen) lamineli PP dokunmuş çuval veya kağıt torba kullanılmalıdır. Bu malzemelerin baskısı, etiketlenmesi zehirli olmayan mürekkep ve tutkalla yapılmalıdır.

Bütün alıcı ambalajlarında, her ambalaj aynı kütlede olmalıdır. Ambalajlar her türlü yabancı maddeden arınmış olmalı, rutubet ve koku çeken malzemeden yapılmamalıdır.

## 6.3 İşaretleme

Antepfıstığı ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve basılmalıdırAmbalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalıdır.

* İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası

(sadece ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine ‘Türk Malı’ ibaresinin yazılması)

* Bu standardın işaret ve numarası (TS ……. şeklinde),
* Malın adı (Antepfıstığı – Kırmızı kabuklu),
* Grubu,
* Sınıfı,
* Boyu (boylanmışsa),
* Üretim yılı (isteğe bağlı),
* Üretim bölgesi veya yerel ismi (beyan esasına göre),
* Tavsiye edilen raf ömrü,
* Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
* Net kütlesi (en az, kg veya g olarak),
* Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe’nin yanı sıra yabancı dillerde yazılabilir.

## 6.4 Muhafaza ve taşıma

Antepfıstığı sergi yerlerinde kurutulduktan sonra, işlenerek pazarlanıncaya kadar ambarlarda muhafaza edilmelidir. % 5 nem içeren antepfıstığı 20 ºC ila 25 ºC’ta bağıl nemin % 65 – % 70’i geçmediği depo koşullarında 24 aya kadar muhafaza edilmelidir.

**6.4.1** Antepfıstıkları ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**6.4.2** İçinde Antepfıstığı bulunan ambalajlar yaş olmayan, havadar ve serin yerlerde tutulmalı, yağmur altında bırakılmamalı ve bu şartlarda yükletilip boşaltılmamalıdır. Taşımada hava dolaşımlı kapalı vasıtalar kullanılmalıdır.

Antepfıstıklarının taşınması TS 9855’e uygun olarak yapılmalıdır

# 7 Çeşitli hükümler

Üretici bu standarda uygun olarak ürettiğini beyan ettiği Antepfıstığı için istenildiğinde standarda uygunluk belgesi vermek veya göstermek zorundadır.

Bu beyannamede satış konusu olan Antepfıstığının;

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

belirtilmesi gerekir.

# Yararlanılan kaynaklar

 Anonim. **1998**. Antepfıstığı Yetiştiriciliği, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1998.

 Anonim.**2004**. UN/ECE Standard DDF, UNECE Agricultural Quality Standards, 09/ 2004.

 Anonim. **2013**. Pistachio – Pistacia vera. <http://www.uga.edu/fruit/pistacio.htm>. Accessed date: Dec.2013

PP Çuval ve Kumaş Üreticileri Derneği, Gaziantep. **2013.**

 Tekin H., Arpacı S., Atlı H.S., Açar İ., Karadağ S., Aydın Y., Yaman A. **2001**., Antepfıstığı Yetiştiriciliği, Antepfıstığı Araştırma Enstitüsü, Gaziantep, 2001.

 Tokuşoğlu Ö. **2007**.*“YEŞİL ALTIN: ANTEPFISTIĞI. Teknolojisi,Kimyası ve Kalite Kontrolü”* Sönmez Ofset Matbaacılık, Nisan 2007. 86 sh. ISBN: 978-9944-60-161-0.

 Zusim.**2013**. Zirve Üniversitesi Sanayi İş Birliği Merkezi, Gaziantep. http://[www.zusim.com.tr](http://www.zusim.com.tr/)