

İTÜ

Sayı : 86068293-100.00.00.00-511998

12.01.2016

Konu : Standart İşleri (Genel). tst 12513 mütalaa mektubu

İlgili Makam

T.C. EKONOMİ BAKANLIĞI



-r1k12CFBBD8

Sayı : 7182

Tarih : 19.01.2016 10:54:00

Takip No : -r1k12CFBBD8

Enstitümüz ilgili İhtisas Kurulu'nca hazırlanan;

tst 12513 Hellim peynir

standard/kriter tasarısı ekte tetkik ve bilgilerinize sunulmuştur.

Konu ile ilgili görüş ve düşüncelerinizi 08.03.2016 tarihine kadar Enstitümüze ulaştırmanız hususunda gereğini bilgilerinize arz/rica ederim.

e-imzalı

Mithat KALEOĞLU

Standard Hazırlama Merkezi Başkanı

EKLER :

1-Dağıtım Listesi

2-Standard/kriter tasarısı (1 adet)

NOT:

1. Bu standard/kriter tasarısı Türk Standardı/TSEK Belgelendirme Kriteri olarak kabul edildiğinde iptal edilecek standard(lar)/kriter(ler) : TS 12513:1998,TS 12513/T1:2008,TS 12513/T2:2010

2. Cevabi yazınızda, yazımızın Tarih ve Dosya No'sunun bildirilmesi,

3. Daha detaylı bilgi almak için (312)416 62 21 numaralı telefona başvurulması

4. Görüşleriniz için e-posta : mamulgidalar.tk24@tse.org.tr

5. Başbakanlık talimatı gereği, Bakanlıklar ile bunların bağlı/ilgili/ilişkili kurum ve kuruluşlarının hizmet ve işlemlerinde bürokrasi ve kırtasiyeciliğin azaltılması konusunda gerçekleştirilen çalışmalar kapsamında, mütalaa amaçlı dokümanlar yalnızca elektronik ortamda gönderilecek olup merkez başkanlığımıza e-posta adreslerini göndermeyen kurum ve kuruluşlara görüş alma amaçlı posta yolu ile mütalaa dokümanı gönderilmeyecektir.

DAĞITIM :

Belgelendirme Merkezi Başkanlığı

Deney Ve Kalibrasyon Merkezi Başkanlığı

İlgili Makama

Bu evrak 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu'na göre elektronik olarak imzalanmıştır. Doğrulama adresi: <https://evrakkontrol.tse.org.tr/Dogrulama.aspx?p=7p69yvaa>

Adres :

Telefon :

E-posta : aolcer@tse.org.tr

Ref. No: 4133059

Ayrıntılı Bilgi : A. ÖLÇER

Fax :

Elektronik Ağ: : www.tse.org.tr



Adres Listesi tst 12513

- (KOOP SÜT)Süt ve Sıvı Yağ Ürün Üret.ve Paz.Koop. Ltd
- Abant İzzet Baysal Üniversitesi Müh.Mimarlık Fak.Gıda Müh.Böl.
- açkar (AÇKAR SÜT ÜRÜN.TARIM HAY.SAN.VE TİC.A.Ş.)
- AHMET AYTAÇ YILDIZ
- Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fak.Gıda Müh.Bölümü
- AKOVA SÜT VE GIDA MAM. SAN. ve Ticaret Anonim Şirketi
- ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ (ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ)
- Ankara Sanayi Odası
- Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü)
- Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı)
- Antalya İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği..
- APATOR METRIX S.A (APATOR METRIX S.A.)
- Atatürk Orman Çiftliği Süt ve Süt Mamülleri Fabrikası
- Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Müh.Bölüm Bşk.
- Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı (Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi)
- AYTAÇ
- BAKKALBAŞIOĞLU SÜT ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC.A.Ş. (BAKKALBAŞIOĞLU SÜT ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC.A.Ş.)
- TMMOB Gıda Mühendisler Odası (Barış BAL(TMMOB Gıda Müh. Odası))
- BİR-SÜT TAMAM GIDA SANAYİ VE TİCARET (BİR-SÜT TAMAM GIDA SANAYİ VE TİCARET)
- CALMIO SÜT GIDA TARIM İNŞAAT VE ENERJİ SANAYİ TİCARET A.Ş. (CALMIO SÜT GIDA TARIM İNŞAAT VE ENERJİ SANAYİ TİCARET A.Ş.)
- ÖZGÜNLER GIDA MADDELERİ LTD. ŞTİ. (Cihan ÇAPRAZ)
- CİZRE GARNİZON KOM. ŞİRİNAK 70. MEK.TUG.KOM.MUA.KOM.BŞK
- Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak Gıda Müh. Bölümü
- TAHSİLDAROĞLU SÜT ÜRN SAN TİC A.Ş (Derya TAHSİLDAROĞLU)
- Dış Ticaret Müsteşarlığı Ayna komite üyesi -Gıda
- başak tüketim ve gıda maddeleri sanayi ve pazarlama a.ş. (dilek sahin)
- Dimes Gıda San. ve Tic.AŞ
- Güneydoğu Süt ürünleri (Dönay Çabuyk)
- Dr.Ertan SEVEN
- DTM Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr. (DTM Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr.)
- DTM Güneydoğu Anadolu İhracat. Bir.Gen.Sek.(GAIİB)
- Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- Ege Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh. Bölümü Başkanlığı (Ege Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh. Bölümü Başkanlığı)
- EKER SÜT ÜRÜNLERİ A.Ş. (Eker Süt Ürünleri Gıda A.Ş.)
- EKİCİLER SÜT GIDA TARIM HAYVAN
- Şitoğlu Gıda İnş. İth. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti. (Ekrem AKBULUT)
- Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü (Ekrem Katmer)
- EKSO SÜT VE GIDA MAM. SAN. TİC. A.Ş. (EKSO SÜT VE GIDA MAM. SAN. TİC. A.Ş.)
- T.C.Ekonomi Bakanlığı Ürün. Güvenliği Denetimi Genel Müdürlüğü (Elif SAKALSIZ)
- Yörükoğlu Süt ve Ürünleri San. Tic.Ltd.Şti (Emine İNCE)
- Akbel Süt ve Süt Ürün. San. ve Tic. A.Ş. (Fatih Akbel)
- Federal Elektrik (FEDERAL ELEKTRİK A.Ş.)
- FEDERAL ELEKTRİK YATIRIM VE TİCARET A.Ş.
- Gül KAYACAN
- Eker Süt Ürünleri Gıda San A.Ş. (GÜLŞEN ÖZTÜRK(EKER))
- güneş süt gıda san. tic. ltd.şti. (Güneş Süt Gıda San. Tic. Ltd. Şti.)
- Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- MİGROS TİCARET A.Ş. (Hadiye Çadırcı)
- Haluk SORAN
- KUZUCU SÜT A.Ş. (HÜSEYİN SİRLİ)
- arbel bakliyat hububat sanayi ve ticaret a.ş. (Hüseyin ARSLAN)
- KUZUCU SÜT A.Ş. (HÜSEYİN SİRLİ)
- İpekyolu Baharat Gıda San. ve Tic.Ltd.Ayna komite üyesi -Gıd
- İstanbul İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
- İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı (İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı)
- İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Müh. Böl. Başkanlığı
- İTİMAT PEYNİRCİLİK SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ PAZ.SAN.TİC.AŞ. (İTİMAT PEYNİRCİLİK SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ PAZ.SAN.TİC.AŞ.)
- Gürteks Suni Deri San. Tac. Ltd. Şti. (Keremettin ATEŞ)
- KIRKA SÜT GIDA OTOMOTİV İNŞAAT ENDÜSTRİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ (KIRKA SÜT GIDA OTOMOTİV İNŞAAT ENDÜSTRİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ)
- Kırsal Kalkınma ve Gıda Güvenliği Derneği

- Uludağ Üniv. Müh.Fak. Gıda Müh. Bölüm Başkanlığı
- Ulusal Süt Konseyi (Ulusal Süt Konseyi)
- EKSO SÜT VE GIDA MAM. SAN. TİC. A.Ş. (YAŞAR VURAL)
- YAYLA SÜT FABRİKASI
- Harran Üniversitesi (Yrd.Doç.Dr.Serdar AKIN)
- Güllal Tarım Hayvancılık Ürünleri San.ve Tic.A.Ş. (Zeki Demirtaş)
- Yörsan Gıda Mam. A.Ş. (ZEKİ ÖKTEM)
- TOBB (M. Ali BAYRAM)
- ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü (ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü)
- SAĞ. BAK. ANKARA HALK SAĞ. MÜD. -HALK SAĞLIĞI LAB. (SAĞ. BAK. ANKARA HALK SAĞ. MÜD. HALK SAĞLIĞI LAB.)
- Türkiye Sektör Meclisleri Müdürlüğü - TOBB (Türkiye Sektör Meclisleri Müdürlüğü - TOBB)
- Adile Öztürk
- Tarım Bakanlığı Tohumluk Tescil ve Sertifikasyon Merkezi Müdür Yrd. (Ahmet ATICI)
- ahmet çağrı bıkmaz
- Ahmet KOLUMAN
- Ahmet KÜÇÜKALİ
- yıldız holding (AYŞE IŞIL Çakmak)
- Baran ÖNAL ULUSOY
- Buket KAHVECİOĞLU
- Cengiz KESİCİ
- E. Nazan AKÇELİK
- Evren EFE
- Işık YILMAZ
- Kerime Saadet ERŞENER
- Türkiye Halk Sağlığı Kurumu (Mehmet BİNGÖL)
- Muhammed Yüceer
- Muhammed Yüceer
- Nestle Gıda San. A.Ş. (Müesser Akeğim Akkaya)
- Pınar Kaynar
- Prof.Dr.Behiç MERT
- sibel özkök
- Sinan VARGI
- Türkiye Halk Sağlığı Kurumu (Şule ŞENSES ERGÜL)
- Turhan çakar
- Tülay Özbakır
- Zekai Onur Avcı
- Zeynep Tuba BURKAN(Ulusal Gıda Ref.Lab.Md)
- Ahmet İker KARABAY
- TÜRKİYE SÜT,ET,GIDA SANAYİCİLERİ VE ÜRETİCİLERİ BİRLİĞİ DERNEĞİ (SETBİR) (Feyza Başak COŞKUN)
- Özgün Ezgi KOÇ
- Banvit A.Ş. (Ramazan ÇAKIR (BANVİT))
- Süttaş A.Ş. (Şencan Gündüz)
- Pınar Entegre Et ve Un San.A.Ş. (Yüksel Soyubelli)
- PINAR ET A.Ş. (Yüksel Soyubelli)



TÜRK STANDARDI TASARISI
DRAFT TURKISH STANDARD

tst 12513
Revizyon

ICS 67.100.30

Hellim peyniri

Halloumi cheese

İ.MÜTALAA
2014/97405

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Necatibey Caddesi No:112 Bakanlıklar/ANKARA

İçindekiler

1	Kapsam	1
2	Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar	1
3	Terimler ve tarifler	2
3.1	Hellim peyniri	2
3.2	Yabancı madde	2
4	Sınıflandırma ve özellikler	2
4.1	Sınıflandırma	2
4.2	Özellikler	3
4.3	Özellik, muayene ve deney madde numaraları	4
5	Numune alma, muayene ve deneyler	4
5.1	Numune alma	4
5.2	Muayeneler	4
5.3	Deneyler	5
5.4	Değerlendirme	5
5.5	Muayene ve deney raporu	5
6	Piyasaya arz	5
6.1	Ambalajlama	5
6.2	İşaretleme	5
6.3	Taşıma ve muhafaza	6
7	Çeşitli hükümler	6
	Yararlanılan kaynaklar	6

Hellim peyniri

1 Kapsam

Bu standard, hellim peynirini kapsar.

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 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 591	Beyaz peynir	White cheese
TS EN ISO 707*	Süt ve süt ürünleri - Numune alma kılavuzu	Milk and milk products - Guidance on sampling
TS 2104	Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri	Indicators - Methods of preparation of indicator solutions
TS 2176	Eritme peynir	Processed cheese
TS ISO 3433*	Peynir - Yağ muhtevası tayini - Van Gulik yöntemi	Cheese - Determination of fat content - Van Gulik method
TS EN ISO 3696	Su - Analitik laboratuvarında kullanılan - Özellikler ve deney metotları	Water for analytical laboratory use - Specification and test methods
TS EN ISO 5943*	Peynir ve eritme peynir ürünleri - Klorür miktarı tayini - Potansiyometrik titrasyon metodu	Cheese and processed cheese products - Determination of chloride content - Potentiometric titration method
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - <i>Salmonella</i> türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection of <i>Salmonella</i> spp
TS 6582-1 EN ISO 6888-1	Gıda ve hayvan yemlerinin - Mikrobiyolojisi - Koagülaz Pozitif stafilkokların (<i>Staphylococcus aureus</i> ve diğer türler) sayımı için yatay metot - Bölüm 1: Baird - Parker agar besiyeri kullanarak	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> 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 EN ISO 9233-2*	Peynir, peynir kabuğu ve işlem görmüş peynir - Natamisin muhtevası tayini - Bölüm 2: Peynir, peynir kabuğu ve işlem görmüş peynir için yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi	Cheese, cheese rind and processed cheese - Determination of natamycin content - Part 2: High performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese
TS EN ISO 11290-1	Gıda ve yem maddelerinin mikrobiyolojisi - <i>Listeria monocytogenes</i> 'in aranması ve sayımı metodu bölüm 1: Arama metodu	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> - Part 1: Detection method;

Çizelge 2 – Hellim peynirinin kimyasal özellikleri

Özellik	Değer	
	Taze	Olgun
Yağ, kuru maddede, % (m/m), en az	43	40
Rutubet, % (m/m), en çok	46	37
Titre edilebilir asitlik, (laktik asit cinsinden), % (m/m), en çok	3,5	
pH, en çok	6,6	
Tuz (NaCl), kuru maddede, % (m/m)	3-5	6-10
Bitkisel yağ	Bulunmamalı	
Nişasta	Bulunmamalı	
Natamisin	Yüzeyi 5 mm kalınlığında ayrılmış peynirde bulunmamalı	

4.2.3 Mikrobiyolojik özellikler

Hellim peynirinin mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 – Hellim peynirinin mikrobiyolojik özellikleri

Özellikler	Sınırlar			
	n	c	m	M
Koagülaz pozitif stafilocoklar	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i>	5	0	25 g veya mL'de bulunmamalı	
<i>L. monocytogenes</i>	5	0	25 g veya mL'de bulunmamalı	

n: analize alınacak numune sayısı,
c: "M" değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı,
m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer,
M: "c" sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değerdir.

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Hellim peynirinin özellikleriyle bunların muayene ve deneylerine ilişkin Madde numaraları Çizelge 4'te verilmiştir.

Çizelge 4 - Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Ambalaj	6.1	5.2.1
İşaretleme	6.2	5.2.1
Duyusal ve fiziksel	4.2.1	5.2.2
Yağ	4.2.2	5.3.1
Rutubet	4.2.2	5.3.2
Titre edilebilir asitlik	4.2.2	5.3.3
pH	4.2.2	5.3.4
Tuz	4.2.2	5.3.5
Bitkisel yağ	4.2.2	5.3.6
Nişasta	4.2.2	5.3.7
Natamisin	4.2.2	5.3.8
Koagülaz pozitif stafilocoklar	4.2.3	5.3.9
<i>L. monocytogenes</i>	4.2.3	5.3.10
<i>Salmonella</i>	4.2.3	5.3.11

5.3.8 Natamisin tayini

Natamisin tayini, TS EN ISO 9233-2'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.9 Koagülaz pozitif stafilokok tayini

Koagülaz pozitif stafilokok tayini, TS 6582-1 EN ISO 6888-1'e göre yapılır ve sonucun 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.10 Salmonella aranması

Salmonella tayini, TS EN ISO 6579'a göre yapılır ve sonucun 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.11 L. monocytogenes aranması

L. monocytogenes aranması, TS EN ISO 11290-1'e göre yapılır ve sonucun 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Madde 5.1'e göre alınan numuneler üzerinde gerçekleştirilen muayene ve deneylerde belirlenen sonuçlar, bu standard kapsamında bulunan muayene ve deneylerin sonuçlarına 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 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 mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburî 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

Hellim peyniri, ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

6.1 Ambalajlama

Ambalajlar mevzuatına uygun ve içindeki peyniri koruyabilecek özellikte olmalıdır. Ambalajlar 10 kg'a kadar (dahil) küçük ambalaj, 10 kg'dan daha büyük olanlar ise büyük ambalaj olarak kabul edilir.

6.2 İşaretleme

Peynir ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiket olarak takılır.

Firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası,

- Bu standardın işaret ve numarası (TS 12513 şeklinde),
- Mamulün adı,
- Çeşidi,
- Parti ve/veya seri/kod numaralarından en az birisi,
- Net kütlesi (g veya kg olarak),
- Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,
- Son tüketim tarihi.

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçenin yanı sıra, yabancı dillerde de yazılabilir.

6.3 Taşıma ve muhafaza

Hellim peyniri özelliklerinin bozulmayacağı ve yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı +4°C ilâ +10°C arasındaki soğuk hava depolarında muhafaza edilmeli ve yine aynı sıcaklıklarda nakledilmelidir.