

# TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

TURKISH STANDARDS INSTITUTION



INSTITUT TURC DE NORMALISATION

Ürün

Sayı : 86068293-100.00.00.00-511993

12.01.2016

Konu : Standart İşleri (Genel) TS 12504 mütalaa mektubu

## İlgili Makama

Enstitümüz ilgili İhtisas Kurulu'nca hazırlanan;

**tst 12504 Turunç reçeli**, standard/kriter tasarısı ekte tetkik ve bilgilerinize sunulmuştur.

Konu ile ilgili görüş ve düşüncelerinizi 20.02.2016 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) :
2. Cevabi yazınızda, yazımınızın 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](mailto: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.

T.C. EKONOMİ BAKANLIĞI



-k1k12CFBC0C

Sayı : 7183

Tarih : 19.01.2016 10:54:01

Takip No : -k1k12CFBC0C

3yiv

Bu evrak 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu'na göre elektronik olarak imz

Adres :

Telefon :

E-posta : [aolcer@tse.org.tr](mailto:aolcer@tse.org.tr)

Ref. No: 4127851

Ayrıntılı Bilgi : A. ÖLÇER

Fax :

Elektronik Ağ : [www.tse.org.tr](http://www.tse.org.tr)



## Adres Listesi tst 12504(Revizyon)

- GÖZE TARIM ÜRÜNLERİ PAZ. SAN. VE TİC. A.Ş.
- Metin Helva ve Reçelleri Boztoprak GIDA SAN. VE TİC. A.
- (TÜGİDER) Tüm Gıda İthalatçıları Derneği
- Ankara Üniv. Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (A. Kadir Halkman)
- OMÜ Gıda Mühendisliği (A.Kadir Hurşit)
- KAYSAN GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş. (ABDULLAH YERKAYA)
- Açıkel Gıda Ankara
- açıkel gıda san.tic.ltd.şti. (AÇIKEL GIDA SAN TİC.LTD.ŞTİ)
- Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (Adnan Fatih Dağdelen)
- AHMET AYTAÇ YILDIZ
- Başpınar Fıstık İşletme Müdürü (Ahmet BAŞPINAR)
- AKÇA Tarım ve San.Ürünleri İth.İhr.Ltd.Şti. (AKÇA Tarım ve San.. Ürünleri İth.İhr.Ltd.Şti)
- Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı
- oris (alaattin kayapınar)
- oris ltd. şti. (alaattin kayapınar)
- oris ltd.şti. (Alaattin KAYAPINAR)
- IRMAK PEKMEZ SAN. LTD.ŞTİ. (ALİ ARSLAN)
- Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Alper Alpar)
- PELİT PASTACILIK VE GIDA SAN. A.Ş. (ALPER YÜKSEL)
- PELİT PASTACILIK VE GIDA SAN. A.Ş. (ALPER YÜKSEL)
- Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürü (Yakup KARAMAN)(YAĞ) (Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürü (Yakup KARAMAN)(YAĞ))
- Ankara Sanayi Odası
- Ankara Ticaret Borsası (Ankara Ticaret Borsası)
- Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü)
- Ankara Üniversitesi Ziraat Fak. Bahçe Bitkileri Böl.(Yeşimokay
- Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı)
- Antalya İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
- Antalya İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği..
- Antalya Ticaret ve San.Od. Başk.
- ANTİBİRLİK -
- ARARLAR GIDA BESİCİLİK YEM VE ZİRAİ ÜRÜNLER TİC
- Arbil Helvacılık San. Tic. Ltd. Şti. (ARBİL HELVACILIK SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.)
- ARI KAYISI VE TARIM ÜRÜNLERİ GIDA SAN.TİC. PAZ.. (ARI KAYISI VE TARIM ÜRÜNLERİ GIDA SAN.TİC. PAZ..)
- ırmak pekmez ltd.şti. (Arif Demircan (Irmak pekmez ltd.şti.))
- malatya şeker fabrikası (arzu avcı)
- Filiz Şekerleme Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Ayça HAVUK)
- KEREVİTAŞ GIDA SAN. ve TİC. A.Ş. (Aytül TUNALI(Kerevitaş))
- MB ŞEKER FABRİKASI (BALKÜPÜ Ahmet ALTUN)
- BARHAN GIDA SANAYİ VE TİCARET AŞ
- TMMOB Gıda Mühendisler Odası (Barış BAL(TMMOB Gıda Müh. Odası))
- Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enst.Müd.
- BEL-KARPER GIDA SANAYİ A.Ş.
- Nupha Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Berrin ÇAVUŞ)
- MOJO GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ (Berrin ÇAVUŞ)
- Marmarabirlik Entegre Tesisleri (BETÜL MERAL)
- BEYAZPINAR ŞEKER VE ŞEKER MAMÜLLERİ (BEYAZPINAR ŞEKER VE ŞEKER MAMÜLLERİ)
- BİFA BİSKÜVİ VE GIDA SAN.AŞ.
- ZÜSİM MAKİNA VE GIDA SANAYİ TİC. A.Ş. (Bilge DAĞDELEN)
- Birsan Kor
- BÜGEM -
- TÜGEM- TARIMSAL ÜRETİM VE GELİŞTİRME GENEL MÜDÜRLÜĞÜ (BÜGEM- BİTKİSEL ÜRETİM VE GELİŞTİRME GENEL MÜDÜRLÜĞÜ)
- \*DOST FINDIK LTD. ŞTİ. (Can Atik)
- Cemal YILDIZELİ
- Cemal Yusuf YÜCEDAL
- Çanakkale Onsekiz Mart Üniv. Ziraat Fak.Bahçe Bitkileri Böl
- Çetin Bayer salman
- Çukurova Üniversitesi Zir.Fak. Bahçe Bitkileri Böl.
- Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak Gıda Müh. Bölümü
- ÇUMRA ŞEKER ENTEGRE TESİSLERİ
- kurpa kuruyemiş bakliyat temel gıda sanayi ltd şti (dağıstan bahadır)

- Kartürk Gıda
- kaysan gıda sanayi ve ticaret a.ş. (KAYSAN GIDA SAN. VE TIC. A.Ş.)
- KAYSERİLİOĞULLARI GIDA SAN. VE
- Kenan KILIÇ
- Gürteks Suni Deri San. Tac. Ltd. Şti. (Keramettin ATEŞ)
- kervan gıda
- KİLİS TİCARET VE SANAYİ ODASI
- Konya Şeker (Torku çikolata)
- KOSKA (MERTER HELVA SANAYİ VE VE TİCARET)koska helvaları
- MERSİN ŞEKER TARIM ÜRÜNLERİ DOĞAL MİNERALLİ SU VE İÇECEKLER NAKLİYAT SAN. TIC. A.Ş.
- (Kurtuluş Kavak)
- KÜBRA SAYGILI
- KÜKRE GIDA A.Ş. (TS 12720) (Kükre Gıda ve İht. Mad. Paz.A.Ş)
- Kütahya Şeker Fabrikası (İlevent uzay)
- TOBB (M. Ali BAYRAM)
- Malatya Ticaret ve Sanayi Odası (Malatya Ticaret ve Sanayi Odası)
- Mamsan Gıda San.ve Tic.A.Ş. (MAMSAN GIDA SANAYİ VE TİC.A.Ş.)
- Manisalı Gıda
- Marmarabirlik (Marmarabirlik)
- iptal-Kahraman Tarım Ürünleri Tic.ve San.A.Ş (İç çam fıstığı, antep fıstığı, iç kayısı çekirdeği) (Mehmet ÇIKMAZ(Kahraman Tarım Gıda))
- Mehmet Hakan YILDIRIM
- ıyaş kurpaş kuruyemiş gıda mad.İml.paz.tic.san.aş. (mehmet kahraman)
- KEREVİTAŞ GIDA SAN. ve TİC. A.Ş. (Mehmet Timur Horozal)
- DOĞANAY GIDA A.Ş. (MEHMET ÜNLÜ)
- Mehmet Yaşar Özkara
- YAVUZLAR OTOMOTİV BALIKÇILIK SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ. (melike borlu)
- Tarış Zeytinyağı Kombinasi (Meltem ZENGİN(Tarış Zeytinyağı))
- \*DOST FINDIK LTD. ŞTİ. (Mert Atik)
- Mesut Cevdet YAVUZ
- Kırşehir şeker fabrikası (mete uzar)
- METİN ÖZTÜRK
- MEYED MEYVE SUYU ENDÜSTRİSİ DERNEĞİ (MEYED MEYVE SUYU ENDÜSTRİSİ DERNEĞİ)
- MİSBİS GIDA SAN. TİC. A.Ş.
- MND Gıda san.ve Tic.Ltd.Şti (MND İNŞAAT TEKS. ELEKT.)
- Özdisan Elektronik A.Ş. (Muge ERDOĞDU SEVİNC)
- kars şeker fabrikası (murat karakoç)
- TŞFA.Ş Turhal Şeker Fabrikası (Mustafa Ay)
- BAĞDAT BAHAARAT (MUSTAFA DANACI( Bağdat Gıda San))
- Mustafa KIŞ
- dutpınar gıda ltd.şti (mustafa öner)
- MÜSIAD Müstakil Sanayici ve İşadamlar
- FİSKOBİRLİK ENTEGRE FINDIK İŞLEME TESİSLERİ SAN. VE TİC.A.Ş. (Nilgün ÖZTÜRK)
- NİZİP TİCARET ODASI NİZİP
- Muş Şeker Fabrikası (nurettin yıldırım)
- ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü (ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü)
- DOĞANAY GIDA A.Ş. (Oktay KIRLAR)
- Ondokuzmayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı
- STANDARD BM TRADA A.Ş. (Orhan ÇORUMLUOĞLU)
- Orman Mühendisleri Odası Birliği
- OALB (Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- OSMANİYE TİCARET BORSASI (OSMANİYE TİCARET BORSASI)
- Ömer KARAKOÇ
- KERVAN GIDA SAN.VE TİC. A.Ş. (Ömer Türker)
- TOBB (Özge KARATEPE)
- Özlem KARATAŞ
- EGE CHELAB GIDA VE END.LAB.A.Ş. (ÖZLEM ÖZTUNAOĞLU)
- Pacovis Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Pacovis Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.)
- Pamukkale Üni.Müh.Fak. Gıda Mühendisliği Bölümü
- Papağan Kuruyemiş
- POLMAK Gıda Endüstrisi A.Ş.
- Organik Tarım ve Kalkınma Dernekleri Federasyonu (Sadrettin DOĞRUSOY(Organik Tar ve Kal.D))
- SAĞ. BAK. ANKARA HALK SAĞ. MÜD. -HALK SAĞLIĞI LAB. (SAĞ. BAK. ANKARA HALK SAĞ. MÜD. HALK SAĞLIĞI LAB.)
- SARAY BİSKÜVİ VE GIDA SAN. A.Ş.
- SE-FA NAS DAĞITIM VE PAZ. LTD.ŞTİ.
- Seğmen Kardeşler A.Ş. (Seğmen Kardeşler Gıda Üretim ve Ambalaj san.A.Ş. (Emre Bey))

- hazal bisküvi (yusuf mutlu)
- Hazal bisküvi ve gıda sanayi a.ş. (yusuf mutlu)
- Z.Şeyda KARAÇAYLI
- Sever Şekerleme (Zafer Sever)
- özyılmaz fındık tic. ve san. ltd. şti. (zehra yaylak (ÖZYILMAZ FINDIK))
- KOSPEK PEKMEZ ÜRN.SAN.TİC.LTD.ŞTİ. (ZEKERİYA SABANCI)
- Zeki BİLGİÇ
- ZER YAĞ SANAYİ VE TİC.A.Ş. (ZER YAĞ SANAYİ VE TİC.A.Ş.)
- S.D.Ü.Gıda Mühendisliği (Zübeyde Öner)
- ZÜHAL DUMAN
- ZÜSİM MAKİNA VE GIDA SANAYİ TİC. A.Ş. (ZÜSİM MAKİNA VE GIDA SANAYİ TİC. A.Ş.)
- Tarım Bakanlığı Tohumluk Tescil ve Sertifikasyon Merkezi Müdür Yrd. (Ahmet ATICI)
- yıldız holding (AYŞE İŞİL Çakmak)
- Cengiz KESİCİ
- Tamtad Konserveçilik Sanayi Ve Tic.A.Ş. (Deniz YUVGUN)
- Doç.Dr.Behiç Mert
- Halit ALYEŞİL
- Kürşad YUVGUN
- Türkiye Halk Sağlığı Kurumu (Mehmet BİNGÖL)
- Nestle Gıda San. A.Ş. (Müesser Akeğim Akkaya)
- orhan alkaş
- Prof.Dr. Nevzat ARTIK
- Prof.Dr.Ender Sinan POYRAZOĞLU
- Sinan VARGİ
- Türkiye Halk Sağlığı Kurumu (Şule ŞENSES ERGÜL)
- Zekai Onur Avcı



**TÜRK STANDARDI TASARISI**  
DRAFT TURKISH STANDARD

**tst 12504**  
Revizyon

ICS 67.80.20

---

**TURUNÇ REÇELİ**

Sour orange jam

**I. MÜTALAA**  
2015/101434

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**

## İçindekiler

|          |   |          |
|----------|---|----------|
| <b>1</b> | <b>Kapsam .....</b>                                   | <b>1</b> |
| <b>2</b> | <b>Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar .....</b> | <b>1</b> |
| <b>3</b> | <b>Terimler ve tarifler .....</b>                     | <b>1</b> |
| 3.1      | Turunç reçeli .....                                   | 1        |
| 3.2      | Meyve oranı .....                                     | 1        |
| 3.3      | Yabancı madde .....                                   | 1        |
| <b>4</b> | <b>Sınıflandırma ve özellikler .....</b>              | <b>2</b> |
| 4.1.     | Sınıflandırma .....                                   | 2        |
| 4.2      | Özellikler .....                                      | 2        |
| 4.3      | Kimyasal özellikler .....                             | 2        |
| 4.4      | Mikrobiyolojik özellikler .....                       | 3        |
| 4.4      | Özellik, muayene ve deney madde numaraları .....      | 3        |
| <b>5</b> | <b>Numune alma, muayene ve deneyler .....</b>         | <b>3</b> |
| 5.1      | Numune alma .....                                     | 3        |
| 5.2      | Muayeneler .....                                      | 3        |
| 5.3      | Deneyler .....  | 4        |
| 5.4      | Değerlendirme .....                                   | 4        |
| 5.5      | Muayene ve deney raporu .....                         | 4        |
| <b>6</b> | <b>Piyasaya arz .....</b>                             | <b>4</b> |
| 6.1      | Ambalajlama .....                                     | 4        |
| 6.2      | İşaretleme .....                                      | 5        |
| 6.3      | Muhafaza ve taşıma .....                              | 5        |
| <b>7</b> | <b>Çeşitli hükümler .....</b>                         | <b>5</b> |
|          | <b>Yararlanılan kaynaklar .....</b>                   | <b>5</b> |

## Turunç reçeli

### 1 Kapsam

Bu standard, turunç reçelini kapsar. Diyet için hazırlanmış düşük enerjili turunç reçelini 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 545           | Ayarlı çözeltilerin hazırlanması  | Preparation of standard solutions for volumetric analysis  |
| TS EN 1133       | Meyve ve sebze suları - Formol sayısı tayini  | Fruit And Vegetable Juices - Determination Of The Formol Number  |
| TS 1728 ISO 1842 | Meyve ve sebze ürünleri - Ph tayini   | Fruit and vegetable products - Determination of - pH   |
| TS 2104          | Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri   | Indicators - Methods of preparation of indicator solutions   |
| TS 2664          | Konserve - Bitkisel sıvı yağlı barbunya pilaki - Hazır yemek  | Canned red beans with vegetable oil - ready to serve   |
| TS EN ISO 3696   | Su - analitik laboratuvarında kullanılan - Özellikler ve deney metotları  | Water for analytical laboratory use - Specification and test methods   |
| TS 4890          | Meyve ve sebze mamulleri - Çözünür katı madde miktarı tayini - Refraktometrik metot   | Fruit and Vegetable Products - Determination of Soluble Solids Content - Refractometric Method   |
| TS 6178 ISO 7466 | Meyve ve sebze ürünleri - 5 - Hidroksimetilfurfural (5- hmf) içeriğinin tayini  | Fruit and vegetable products; Determination of 5-hydroxymethylfurfural (5-hmf) content   |
| TS 11359         | Ambalajlanmış madde ve mamuller-Kütle ve hacimlerinin kontrol esasları  | Determination of Mass and Volume of The Pre-Packed Goods   |
| TS ISO 21527-1   | Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Su aktivitesi 0,95'ten yüksek olan ürünlerde koloni sayım tekniği | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0,95 |
| TS ISO 22855     | Meyve ve sebze ürünleri - Benzoik asit ve sorbik asit derişimlerinin tayini -Yüksek performanslı sıvı kromatografi yöntemi                                      | Fruit and vegetable products - Determination of benzoic acid and sorbic acid concentrations - High performance liquid chromatography method  |

### 3 Terimler ve tarifler

#### 3.1 Turunç reçeli

Turunç reçeli, turunç meyvesinin (citrus aurantium) kabukları soyulduktan ve bu kabukların acılık maddelerinin tekniğine uygun olarak uzaklaştırılması, üzerine şeker ve gerektiğinde katılmasına müsaade edilen katkı maddeleri eklenmesi ve pişirilmesi ile belli kıvama getirilmiş mamul.

#### 3.2 Meyve oranı

Turunç reçelinde ham madde olarak kullanılan meyve, meyve püresi veya pulpunun kütlece yüzdesi.

#### 3.3 Yabancı madde

Turunç reçelinde, kendisinden başka bulunan gözle görülebilir her türlü madde.

#### 4.4 Mikrobiyolojik özellikler

Turunç reçelinin mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3' te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 – Turunç reçelinin mikrobiyolojik özellikleri

| Mikroorganizmalar | Numune alma planı |   | Limitler <sup>(1)</sup> |                   |
|-------------------|-------------------|---|-------------------------|-------------------|
|                   | n                 | c | m                       | M                 |
| Küf               | 5                 | 2 | $1,0 \times 10^2$       | $1,0 \times 10^3$ |

n= Deney numunesi sayısı  
c= "m" ile "M" arasındaki sayıda mikroorganizma bulunduran kabul edilebilir en fazla deney numunesi sayısı  
m= (n-c) sayıdaki deney numunesinde bulunmasına müsaade edilen mikroorganizma sayısı  
M= "c" sayısındaki deney numunesinin mL'sinde bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı  
(1) : Aksi belirtilmedikçe limit kob/g-mL olarak değerlendirilir. kob: Koloni oluşturan birim (katı besiyerinde)

#### 4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik, muayene ve deney 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                     |
| Duyusal                     | 4.2.1            | 5.2.2                     |
| Yabancı madde               | 4.2.1            | 5.2.3                     |
| Meyve oranı                 | 4.2.2            | 5.3.1                     |
| Çözünür katı madde          | 4.2.2            | 5.3.2                     |
| pH değeri                   | 4.3              | 5.3.3                     |
| Hidroksimetilfurfural (HMF) | 4.3              | 5.3.4                     |
| Sorbik ve benzoik asit      | 4.3              | 5.3.5                     |
| Kabın dolum oranı           | 4.2.1            | 5.3.6                     |
| Küf                         | 4.4              | 5.3.7                     |

### 5 Numune alma, muayene ve deneyler

#### 5.1 Numune alma

Ambalajı, ambalaj büyüklüğü, sınıfı, firmaca tavsiye edilen tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan turunç reçeli bir parti sayılır ve partiden numune TS 2664'e göre alınır.

#### 5.2 Muayeneler

##### 5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj muayenesi bakılarak, ölçülerek TS 11359'daki kontrol esasları dâhilinde muayene edilir. Etiketlerin işaretleme ile ilgili hususları ihtiva edip etmediği kontrol edilir. Sonucun Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

##### 5.2.2 Duyusal muayene

Duyusal muayene, bakılarak, tadılarak ve koklanarak yapılır ve sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

##### 5.2.3 Yabancı madde

Yabancı madde aranması, gözle ve elle incelenerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.



## 6.2 İşaretleme

Ambalajların üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır:

- İmalatçı firmanın kısa adı, ticari unvanı, adresi veya varsa tescilli markası,
- Sınıfı,
- Yapımında kullanılan maddelerin isimleri ve oranları,
- Net kütlesi (en az g veya kg olarak),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Bu standardın numarası (TS 12504 şeklinde),
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi (ay ve yıl olarak).

Dış ambalajlar üzerine mamulün adı, firmanın adı, ticari unvanı veya tescilli markası ve adresi, standardın işareti ve numarası, ambalaj büyüklüğü ve adedi yazılmalıdır.

Bu bilgiler gerektiğinde, Türkçe'nin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

## 6.3 Muhafaza ve taşıma

Ambalajlar rutubetsiz, serin ve güneşsiz yerlerde saklanmalı, mamulün özelliklerini etkilemeyecek şartlarda taşınmalı, yüklenip boşaltılmalıdır. Reçeller doğrudan güneş ışığına maruz kalmayan raflarda satışa sunulmalıdır.

## 7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği turunc reçeli için istendiğinde standarda uygunluk belgesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu belgede satış konusu turunc reçelinin;

- Madde 4'teki özelliklerde,
- Madde 5 ve Madde 6'daki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış olduğunun belirtilmesi gerekir.

**Not -** Bu standardda yer almayan hususlarda Türk Gıda Kodeksi Kapsamında işlem yapılır.

## Yararlanılan kaynaklar

- 1 Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği (Tebliğ No: 2006/55)
- 2 Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (31.12.2011, 28157)
- 3 Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği (30.06.2013, 28693).