

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

TURKISH STANDARDS INSTITUTION



INSTITUT TURC DE NORMALISATION

Ürün

Sayı : 86068293-100.00.00.00-511996
Konu : Standart İşleri (Genel).mütalaa mektubu tst 11566,
tst 980

12.01.2016

İlgili Makama

T.C. EKONOMİ BAKANLIĞI



-9ww12CFBC56

Sayı : 7184
Tarih : 19.01.2016 10:54:02
Takip No : -9ww12CFBC56

Enstitümüz ilgili İhtisas Kurulu'nca hazırlanan;

tst 11566 Et ve et ürünleri-Kıyma,

tst 980 Sosis

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 (2 adet)

NOT:

1. Bu standard/kriter tasarısı Türk Standardı/TSEK Belgelendirme Kriteri olarak kabul edildiğinde iptal edilecek standard(lar)/kriter(ler) :TS 11566:2003,TS 11566/T1:2011,TS 980:2002,TS 980/T1:2003,TS 980/T2:2014
2. Cevabi yazınızda, yazımın 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

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

Adres :

Telefon :

E-posta : aolcer@tse.org.tr

Ref. No: 4132782

Ayrıntılı Bilgi : A. ÖLÇER

Fax :

Elektronik Ağ : www.tse.org.tr



Adres Listesi tş 980 tş 11566

- APİKOĞLU SUCUKLARI KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜ
- Abant İzzet Baysal Üniversitesi Müh.Mimarlık Fak.Gıda Müh.Böl.
- Adnan Menderes Üniversitesi Rektörlüğü Veteriner Fakültesi Dekanlığı AYDIN (Adnan Menderes Üniversitesi Veteriner Fakültesi AYDIN)
- AFYON KOCATEPE ÜNİV.VETERİNER FAKÜLTESİ (AFYON KOCATEPE ÜNİV.VETERİNER FAKÜLTESİ)
- Afyonkarahisar Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü (Afyonkarahisar Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü)
- AHMET AYTAÇ YILDIZ
- Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi (Ahmet Güner)
- Akçaabat Belediye Başkanlığı
- Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fak.Gıda Müh.Bölümü
- ALFA GIDA MAD.İML.PAZ.SAN. VETİC.LTD.ŞTİ.
- veteriner kontrol ve araştırma enstitüsü müdürlüğü (ali özcan)
- ALTINKAYA ET VE ET MAMÜLLERİ SAN.TİC. A.Ş. (Alkar OĞUZ)
- 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)
- ALPHİNDİ Hindi Üretimi / Recep ALPKAYA
- ALTINKAYA ET VE ET MAMÜL. SAN. VE TİC. A.Ş.
- ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ (ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ)
- Ankara Sanayi Odası
- ANKARA ULUSAL GIDA REFERANS LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ (ANKARA ULUSAL GIDA REFERANS LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ)
- Ankara Üniver. Veteriner Fak. Biyokimya Anabilim Dalı
- Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü)
- Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi
- Antalya İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği..
- Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti. (Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti.)
- unilever (aysel keser)
- Ayşe AYSEN
- ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ SAKARYA ET KOMBİNASI MÜDÜRLÜĞÜ (Ayşe BİTİŞ)
- Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü (Ayşegül Eyigör)
- AYTAÇ
- Aytaç A.Ş.Genel Müdürlüğü
- Bakpiliç Entegre Tavukçuluk A. Ş. (Bakpiliç Entegre Tavukçuluk A. Ş.)
- banvit İÇANADOLU MÜD.
- TMMOB Gıda Mühendisler Odası (Barış BAL(TMMOB Gıda Müh. Odası))
- Başyazıcıoğlu Et ve Gıda Sanayi Ticaret A.Ş.
- BESAN BESİN SAN. VE TİC A.Ş.
- BESD-BİR (Beyaz Et Sanayiciler S.KENAN AKMAN)
- BEŞLER SUCUKLARI ET VE SÜT MAMÜLLERİ
- BEYAZ HİNDİ ET VE GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.
- NAMET GIDA SAN VE TİC. A.Ş. (Bilge YILDIRIM)
- (bilgehan yıldırım engür)
- Sultan Et ve Gıda Ürt.Tic.Paz.Ltd.Şti (Bilişimgrup)
- BOLCA HİNDİ Canlı Üretim Zir.Müh. Murat KALAFAT
- BOLCA HİNDİ KOMBİNA
- BONFILET ET TAAHHÜT VE TİC. LTD. ŞTİ.
- van et a.ş. (Burhan KARTAL)
- Cemal Yusuf YÜCEDAL
- BURCU GIDA KONS. VE SALÇA SAN. A.Ş. (GEMİL BAHADIR)
- Cumhuriyet Sıcukları
- Çanakkale Onsekiz Mart Üni.Gıda Mühendisliği Bölümü
- Çetin Toraman(Eskar et)
- Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak Gıda Müh. Bölümü
- unilever (deniz discioğlu)
- Dış Ticaret Müsteşarlığı Ayna komite üyesi -Gıda
- başak tüketim ve gıda maddeleri sanayi ve pazarlama a.ş. (dilek sahin)
- Bilim Sağ. ve Lab.Hiz.Tic.Ltd.Şti. (Doğan Hallis)
- Doğu Karadeniz Hub.Bakliyat Yağlı Toh.ve Mam.İhracatçı bir
- DR.Müh. EMEL DAMARLI
- Dr.OETKER GIDA SAN. A.Ş.
- UYUM GIDA İHT.MAD.SAN. VE TİC. A.Ş. (Dr.Serkan Kemal BÜYÜKÜNAL)
- Dr.utku Sireli

- DTM Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr. (DTM Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr.)
- DTM Güneydoğu Anadolu İhracat. Bir.Gen.Sek.(GAİB)
- Ege Bölgesi Sanayi Odası Başkanlığı
- Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Ege İhracatçı Birlikleri (Hububat Grubu))
- Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- Ege Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh.en.Bölümü Başkanlığı (Ege Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh.en.Bölümü Başkanlığı)
- Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü (Ekrem Katmer)
- ELAZIĞ FIRAT ÜNİV. VET. FAK. (ELAZIĞ FIRAT ÜNİV. VET. FAK.)
- ELAZIĞ VETERİNER KONTROL ENSTİTÜSÜ (ELAZIĞ VETERİNER KONTROL ENSTİTÜSÜ)
- ELBEY GIDA SAN. VE TİC.A.Ş. (ELBEY GIDA SAN. VE TİC.A.Ş.)
- T.C.Ekonomi Bakanlığı Ürün. Güvenliği Denetimi Genel Müdürlüğü (Elif SAKALSIZ)
- YILDIZ ET TAR. HAY. TAAH. İNŞ. (Emre HASTAOĞLU (YILDIZ ET TAR.HAY.))
- pendik veteriner kontrol araştırma enstitüsü (erol kabil)
- *Aslanoba Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Erol Muşmul)
- Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü
- Etlik Merkez Veteriner Kont. ve Araştırma Enstitüsü
- Akdeniz Üniversitesi Burdur Veteriner Fakültesi (Fatma KARAKAŞ OĞUZ)
- DARDANEL ÖNENTAS GIDA SAN.A.Ş. (Funda ULUSOY)
- GÖK-DOĞAN İTİHYAT GİY.GID.TEM. MAD.OTO.İNŞ.TUR.TİC.LTD.ŞTİ.
- Gül KAYACAN
- Özde Bereket Et Gıda San.ve Tic.Ltd. Şti. (Gülbahar Özürün)
- GÜLER SUCUKLARI VE ET MAM. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
- KINIK-KONSERVEÇİLİK GIDA SAN.A.Ş. (Gülgez DÖNDÜ(KINIK KONSERVE))
- Gülveren TAŞKIN
- Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- MİGROS TİCARET A.Ş. (Hadiye Çadırcı)
- Beydağı Veteriner Kliniği (Hakan ÇİÇEKLI)
- et ve balık kurumu (hakan yamli)
- HAZ BESİCİLİK ET VE GIDA İŞLET. SAN. VE TİC. A.Ş.
- arbel bakliyat hububat sanayi ve ticaret a.ş. (Hüseyin ARSLAN)
- Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi (İ. İsmet TÜRKMEN)
- beypiliç (İbrahim köse)
- İlnur MERT
- İpekyolu Baharat Gıda San. ve Tic.Ltd.Ayna komite üyesi -Gıda
- İstanbul İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
- İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı (İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı)
- İstanbul Üniv.Veterinerlik Fak. Bes.Hij.ve Tek.Anabilim Dalı
- İZMİR İL KONT. LAB. MÜD (İZMİR İL KONT. LAB. MÜD)
- İzmir Sanayi Odası (İzmir Sanayi Odası)
- İzmir Ticaret Borsası (İzmir Ticaret Borsası)
- Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi (Kamil EKİCİ)
- KARS.KAFKAS ÜNİV.VET.FAK. (KARS KAFKAS ÜNİV.VET.FAK.)
- Kayarlar et (KAYARLAR ET SANAYİ VE TİCARET A.Ş.)
- KAYSERİ İL KONT. LAB. MÜD. (KAYSERİ İL KONT. LAB. MÜD.)
- Kenan KILIÇ
- Gürteks Suni Deri San. Tac. Ltd. Şti. (Keremettin ATEŞ)
- KIB-ET LTD.
- Kırsal Kalkınma ve Gıda Güvenliği Derneği
- KONYA İL KONT. LAB. MÜD (KONYA İL KONT. LAB. MÜD)
- (KÖYLÜM SÜT ÜRÜN. SAN.TİC. AŞ Ayna komite üyesi -Gıda)
- Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Veteriner Fakültesi (Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Veteriner Fakültesi)
- İstanbul Bölge Hıfızısıhha Enstitüsü (Mehmet Gültekin BİLGİN)
- Mehmet Hakan YILDIRIM
- Unilever San. ve Tic. Türk A.S. (mehmet tolay)
- YAVUZLAR OTOMOTİV BALIKÇILIK SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ. (melike borlu)
- Mesut Cevdet YAVUZ
- uludağ üniversitesi (Mustafa TAYAR)
- Dışişleri Bakanlığı (Mustafa Ali Altınöz)
- BAĞDAT BAHARAT (MUSTAFA DANACI (Bağdat Gıda San))
- S.Ü. Veteriner Fakültesi (Mustafa GARİP)
- Mustafa Kemal Üniversitesi Veteriner Fakültesi
- Mustafa KIŞ
- Akdeniz Üniversitesi Burdur veteriner fakültesi (mustafa numan oğuz)
- İzmir Ticaret Borsası (Mustafa YAĞCIOĞLU)
- Filiz Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Mümin Çetiner)
- MÜSİAD Müstakil Sanayici ve İşadamlar.

- Nahide GÜNLER
- NAMET GIDA SAN. VE TİC. A.Ş. (NAMET GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.)
- NAZMI İMAMOĞLU (İmamoğlu sucukları)
- Merkez klima (nejlet filiz)
- Besan Besin San. ve Tic.A.Ş. (NESLİHAN ÇELEBİ YANMIŞ (Unilever))
- Neslihan MISIRLI
- ESASLIGRUP GIDA SAN VE TİC.A.Ş. (Neşe Toksöz)
- İSKENDER KEBAP GIDA VE DAY TUK.MAL. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ (NEVRUZ BERNA ERSÖZ (İSKENDER KEBAP))
- Besan Besin San. ve Tic.A.Ş. (nihat orun)
- Noksel Çelik Boru Sanayi A.Ş.
- ODTÜ Fen Edebiyat Fakültesi Kimya Bölümü
- VETERİNER kontrol ve Araştırma Enstitüsü (Osman GÜLER)
- ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ SAKARYA ET KOMBİNASI MÜDÜRLÜĞÜ (Önder ALPTEKİN)
- Zeytaş Gıda San.Nak. ve Turz.Taah.Tic.Ltd.Şti (Özenler Gıda San.ve Tic.Ltd.Şt (DOMES))
- Özlem KARATAŞ
- Et ve Balık Kurumu (Özlem KOÇAK (Et ve Balık Kurumu))
- Pınar Süt (Özlem Özşirvan)
- Pacovis Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Pacovis Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.)
- PINAR Grup
- Prof. Dr. Kamil BOSTAN İst.Ün. Fak.Besin Hij. ve Tek.Ana. Dal
- Y.Y.Ü. (Prof. Dr. Ömer ZORBA (Abant İzzet Baysal Üni))
- Prof.Dr. Nevzat ARTIK
- Uludağ Üniversitesi (Prof.Dr.Mustafa TAYYAR)
- İstanbul Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Reyhan Eray)
- YALÇINLAR ET GIDA İNŞ. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ (saadet hande karatepe)
- Organik Tarım ve Kalkınma Dernekleri Federasyonu (Sadrettin DOĞRUSOY (Organik Tar ve Kal.D))
- A.Ü.Veteriner Fakültesi (seher küçükersan)
- Unilever (çeşni) (Senem GÖREL)
- Serdar Alp Subaşı
- SESİNOKS Ltd. Ayna komite üyesi -Gıda
- Unilever (çeşni) (Sevde Bekiroğlu (Unilever))
- et ve balık kurumu (SEYDAHMET ÖZKAN)
- Sultan Et ve Gıda Ürt.Tic.Paz. (Sultan Et ve Gıda Ürt.Tic. Paz.)
- Sultan Et ve Gıda Ürt.Tic.Paz. (Sultan Et ve Gıda Ürt.Tic.Paz. İç Anadolu Bölge Müdürlüğü)
- Şahin Et ve Et mamülleri (ŞAHİN ET VE ET MAMULLERİ GIDA SAN. TİC. LTD. ŞTİ)
- Şaziye ILGAZ
- T.C. Dışişleri Bakanlığı
- T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Gıda ve Kontrol Genel Müdür.
- T.C. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığı (Standardizasyon Şubesi) (T.C. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığı (Standardizasyon Şubesi))
- T.C. Ekonomi Bakanlığı Ürün.Güv ve Denetimi Genel Müdürlüğü
- TAT Konserve San. A.Ş. (Maret)
- TESK Türk.Esn.ve San. Odası Konfederasyonu
- TK14: Kimya Teknik Komitesi
- TK2: Çevre Teknik Komitesi
- TK32: Sağlık Teknik Komitesi
- TK37: Helal Teknik Komitesi
- TMMOB Ziraat Müh.Odası
- TOPÇUOĞLU GIDA SAN.
- TSE-Belgelendirme Merkezi Başkanlığı (TSE-Belgelendirme Merkezi Başkanlığı)
- TSE-Deney ve Kalibrasyon Merkezi Başkanlığı (Gebze) (TSE-Deney ve Kalibrasyon Merkezi Başkanlığı (Gebze))
- TSE-Hizmet İhtisas Kurulu
- BEC İtc. Şti. (Tugrul KÖŞKER)
- İstanbul Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Tuna HASDEMİR (İstanbul Gıda-Yurt Konserve))
- Türk Veteriner Hekimleri Birliği
- TÜRKİLİ KONSERVEÇİLİK SAN. VE TİC. A.Ş.
- TÜRKİYE KASAPLAR, BESİCİLER ET VE ET ÜRÜNLERİ ESNAF VE SANATKARLARI FEDERASYONU (TÜRKİYE KASAPLAR, BESİCİLER ET VE ET ÜRÜNLERİ ESNAF VE SANATKARLARI FEDERASYONU)
- TÜRKİYE SÜT,ET,GIDA SANAYİCİLERİ VE ÜRETİCİLERİ BİRLİĞİ DERNEĞİ (SETBİR) (TÜRKİYE SÜT,ET,GIDA SANAYİCİLERİ VE ÜRETİCİLERİ BİRLİĞİ)
- TÜRKİYE ZİRAAT ODALAR BİRLİĞİ (TÜRKİYE ZİRAAT ODALAR BİRLİĞİ)
- Uludağ İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
- Uludağ Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi
- Uludağ Ün. Müh.Fak. Gıda Müh. Bölüm Başkanlığı
- Unifo Gıda San. Tic. A.Ş. (Unifo FATİH CAD. DEREBOYU SOK. HALKALI KÜÇÜK ÇEKMECE)

- Unilever(çeşni) (Unilever(çeşni))
- van et a.ş. (VAN ET A.Ş. Ankara Merkez)
- VAN Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi (VAN Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi)
- YENİÇAĞ Gıda Sanayi ve Ticaret Ayna komite üyesi -Gıda
- Sultan Et ve Gıda Ürt.Tic.Paz.Ltd.Şti (Yurdaer Şahin)
- Pınar Entegre Et ve Un San.A.Ş. (Yüksel Soyubelli)
- ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ (Zafer GÜVEN)
- Atatürk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dekanlığı (Zafer OKUMUŞ)
- 100 yıl üniversitesi veteriner Fak. VAN (zahid tevfik ağaoğlu)
- Zeki BİLGİÇ
- Alp Hindi Üretim Sat.Paz.lth.lhr. ve Tic.Ltd.Şti. (zeki yüce)
- ABALIOĞLU YEM SOYA VE TEKSTİL SAN.A.Ş....
- AKPI TAVUKÇULUK TURİZM VE TAŞ. TİC. LTD. ŞTİ
- AK PİLİÇ TİC. LTD. ŞTİ. (Alaattin KAYA)
- AK PİLİÇ TİC. LTD. ŞTİ. (Alaattin Kaya)
- tuğçe tavukçuluk ltd.şti (ali borazan)
- Erpilic (Ali İhsan YILMAZ)
- SARAY PİLİÇ (ALİ TOPACIK)
- Alper PEŞTEMALCIOĞLU
- Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı)
- Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Müh.Bölüm Bşk.
- Ayça TEKİN
- C.P. STANDART GIDA SNAYI VE TİCARET A.S. (AYHAN KINDAP)
- Baranoklar Hayvancılık
- BARANOKLAR TAVUKÇULUK GIDA YEM SAN. VE TİC. A.Ş. (BARANOKLAR TAVUKÇULUK GIDA YEM SAN. VE TİC. A.Ş.)
- BAVEF TARIM ÜRÜNLERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
- bercan ogut
- BEYPİLİÇ PAZARLAMA SAN. TİC. A.Ş. (BEYPİLİÇ PAZARLAMA SAN. TİC. A.Ş.)
- Beyza Piliç Akyem Adana Yem San. Tarım ve Tic.A.Ş.
- Bilal AKDOĞAN (Akmin Madencilik)
- Bilken Tarım Gıda san.
- BOLVADIN TAVUKÇULUK GIDA SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
- C.P. STANDART GIDA SAN.VE TİC. A.Ş. (C.P. STANDART GIDA SAN.VE TİC. A.Ş.)
- ŞENPİLİÇ GIDA SAN. A.Ş. (CEYHUN KARAARSLAN)
- ÇAĞTAV TAVUKÇULUK BESİ.İŞLET. SAN. TİC. A.Ş.
- Çorum Yumurta Üretim Paz.A.Ş.
- TMMOB Gıda Mühendisler Odası (Doç.Dr. Işıl Var)
- cp standart gıda san ve tic a.ş (elvan vatansever)
- Cp Standart (Emrah Eraykaç)
- YEMSEL TAVUKÇULUK SAN. VE TİC. A.Ş. (Emre ASLAN)
- ŞENPİLİÇ GIDA SAN. A.Ş. (Erman Gören)
- Erpilic (ERPİLİÇ Entegre Tavukçuluk Ür. Pazarlama ve Ticaret Ltd.Şti.)
- Eskar HINDI(Merkez) Çelikler Şirketler Grubu (Eskar HINDI(Merkez) Çelikler Şirketler Grubu)
- ETAŞ afyon Tavukçuluk Ltd.şti.
- AS TAVUKÇULUK TARIM İŞLT.TİC.LTD.ŞTİ (FARUK YETİŞTİREN)
- Nevbağ Ltd. Şti (Fatih Karadeniz).
- GGD (Gıda Güvenliği Derneği) -
- BUPİLİÇ ENTEGRE GIDA SAN. TİC. A.Ş (Gülşah ÇIKLAIBLİKÇİ)
- GÜRES TAVUKÇULUK ÜRETİM PAZR. VE TİC.A.Ş.
- Diyanet İşleri Başkanlığı (Hacı Osman MULAYIM)
- Keskinoglu Tavukçuluk ve Dam. İşl. San ve Tic. A.Ş. (Hakan Genel)
- Güres Tavukçuluk Üretim ve Paz.Tic.A.Ş. (Hatibe ÖZAĞAR(Güres Tavukçuluk))
- HAVUZLAR HAY.YUMUR.YEM. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
- beypiliç (ibrahim köse)
- Ülker (İsmail TAYYAR (REKOR GIDA PAZ.SAN))
- İstanbul Kontrol Laboratuvarı
- İstanbul Ticaret Odası Başkanlığı
- İzmir Pastörize Yumurta Sanayi A.Ş. İPAY A.Ş.(Pınar ERDEM)
- İzmir Ticaret Odası Başkanlığı
- BEYPİLİÇ PAZARLAMA SAN. TİC. A.Ş. (Kadri GÜVENER)
- KAYA-TAV TAVUK.YEM VE GIDA SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ.
- Keskinoglu Tav. ve Dam.İşl. Sa Tic. A.Ş.
- KUMARTAŞLI GIDA NAK.TİC.SAN.LTD.ŞTİ.
- LÜTFÜ YÜKSEL GIDA YAĞ YEM SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. (LÜTFÜ YÜKSEL GIDA YAĞ YEM SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.)
- TOBB (M. Ali BAYRAM)

- Matlı Yem SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
- cp standart gıda A.Ş. (mehmet alkuş)
- Aytav Aydın Tavuk A.Ş. (Mehmet Aydın)
- gültav yumurta yem hayvancılık ve gıda maddeleri üretim pazarlama iç ve dış tic. ltd şti (Mehmet Şirin Gültekin)
- Mudurnu Tavukçuluk A.Ş.
- TAD PİLİÇ VE FENNİ YEM SANAYİİ LTD. ŞTİ. (müge bozhuyuk)
- Muhammed Yüceer
- Muharrem Uçar
- cp standart gıda san ve tic a.ş (Müfide BANAR)
- ülker gıda (nazan kaya)
- ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü (ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü)
- TOBB (Özge KARATEPE)
- Özlem TARHAN(Keskinoğlu Tav.)
- PEKTAV YUM.HAY.YEM VE ZİR. ÜRE.PAZ.SAN.VE TİC. LTD. ŞTİ..
- Rana Tavukçuluk (Pastörize sıvı yumurta)
- *TÜBİTAK MARMARA ARAŞTIRMA MERKEZİ (Sabri EMECAN)
- Şenpiliç Gıda San.A.Ş. (Savaş CEYLANLI)
- ak piliç tic.ltd.şti (sema korkmaz)
- Şen Piliç Gıda San. A. Ş.
- ŞENPİLİÇ (TARİK KÜPÇÜ)
- Tavsan Tavukçuluk Ekipman San. Ve Tic. A. S.
- TK24:Gıda Teknik Komitesi
- TSE-Belgelendirme Merkezi Başkanlığı (TSE-Belgelendirme Merkezi Başkanlığı)
- tunçlar gıda san.iç ve dış ticaret
- Tüketiciler Birliği
- Tüketiciyi Koruma ve Day.Birliği Gen.Merk.Tüko-Bir.
- Tükücü Bilincini Geliştirme Derneği
- Tülay VAROĞLU (KEMAL BALIKÇILIK)
- TÜREM YUMURTA HAYVANCILIK NAKLIYE GIDA İNŞAAT İTHALAT VE İHRACAT SAN . TİC . A . Ş .
- TÜREM YUMURTA HAYVANCILIK NAKLIYE GIDA İNŞAAT İTHALAT VE
- Türkiye Sektör Meclisleri Müdürlüğü - TOBB (Türkiye Sektör Meclisleri Müdürlüğü - TOBB)
- ÖZGÜR TAVUKÇULUK (YALÇIN TEKİN)
- YEMSEL TAVUKÇULUK SAN. VE TİC. A. Ş. (YILMAZ YEMSEL)
- YUM-BİR Yumurta Üreticileri Merkez Birliği
- ŞENPİLİÇ GIDA SAN.A.Ş. (ZEYNEP YAVUZ)
- SAĞ. BAK. ANKARA HALK SAĞ. MÜD. -HALK SAĞLIĞI LAB. (SAĞ. BAK. ANKARA HALK SAĞ. MÜD. HALK SAĞLIĞI LAB.)
- Adile Öztürk
- Tarım Bakanlığı Tohumluk Tescil ve Sertifikasyon Merkezi Müdür Yrd. (Ahmet ATICI)
- ahmet çağrı bıkmaz
- Ahmet KOLUMAN
- Ahmet KÜÇÜKALİ
- yıldız holding (AYŞE İŞİL 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
- Nestle Gıda San. A.Ş. (Müesser Akeğim Akkaya)
- Pınar Kaynar
- Prof.Dr.Behiç MERT
- Prof.Dr.Ender Sinan POYRAZOĞLU
- sibel özkök
- Sinan VARGİ
- Türkiye Halk Sağlığı Kurumu (Şule ŞENSES ERGÜL)
- Turhan çakar
- Tülay Özbakır
- Zekai Onur Avcı
- Zeynep Tuba BURKAN(Ulusal Gıda Ref.Lab.Md)
- Ahmet İlker 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)
- PINAR ET A.Ş. (Yüksel Soyubelli)



TÜRK STANDARDI TASARISI
DRAFT TURKISH STANDARD

tst 11566
Revizyon

ICS 67.120.10; 67.120.20

ET VE ET ÜRÜNLERİ – KIYMA

Meat and meat products – Minced meat

I. MÜTALAA
2015/102332

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 hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.
- 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.

İçindekiler

1	Kapsam	1
2	Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar	1
3	Terimler ve tarifler	1
3.1	Kıyma	1
3.2	Kırmızı et kıyma	2
3.3	Kanatlı kıyma	2
3.4	Yabancı madde	2
4	Sınıflandırma ve özellikler	2
4.1	Sınıflandırma	2
4.2	Özellikler	2
4.3	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	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	5
7	Çeşitli hükümler	5
	Yararlanılan kaynaklar	6

Et ve et ürünleri – Kıyma

1 Kapsam

Bu standard, kıymayı kapsar.

Not – Bu standard metninde bundan sonra "Et ve et ürünleri – Kıyma" terimi yerine "kıyma" terimi kullanılmıştır.

2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

Bu revizyonda 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 1069	Et ve et mamulleri (Kırmızı etler) - Laboratuvar analiz metotları - Genel kurallar	Meat and meat products (Red meats) - Methods of laboratory analysis
TS 1744	Et ve et mamulleri toplam yağ miktarı tayini	Meat and meat products determination of total fat content
TS 2104	Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri	Indicators - Methods of preparation of indicator solutions
TS 3135 ISO 3100-1	Et ve et mamulleri - Numune alma ve analiz numunelerinin hazırlanması - Bölüm 1: Numune alma	Meat and meat products - Sampling and preparation of test samples - Part 1: Sampling
TS 3136 ISO 2917	Et ve et ürünleri - pH Ölçülmesi - Referans yöntem	Meat and products - Measurement of pH - Reference method
TS 3606	Gıdalar - Metalik elementlerin tayini	Foodstuffs - Determination of metallic elements - Atomic absorption spectrometric 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 4833-1	Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Dökme plak tekniğiyle 30°C'ta koloni sayımı	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique
TS EN ISO 16654	Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Escherichia coli 0157'nin tespiti için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection of Escherichia coli O157
TS 6236 ISO 3496	Et ve et mamulleri - Hidroksiprolin muhtevası tayini	Meat and meat products - Determination of hydroxyproline content
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection of Salmonella spp.
TS 12191	Et ve et mamulleri - Kullanılan etin türlerinin tespiti - Elisa metodu	Meat and meat products - Determination of species of meats used - Elisa method
TS 13511	Et ve et mamulleri - Laboratuvar analiz yöntemleri - Histolojik muayene	Meat and meat products - Laboratory analysis methods - Histological examination

3 Terimler ve tarifler

3.1 Kıyma

Kasaplık büyükbaş ve/veya küçükbaş veya kasaplık kanatlı hayvanlardan elde edilen karkas et ve yağların kemiksiz hale getirilip (kemik, tendo, fasia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir ve damarlarından ayıklanması) hindi etinin tek başına büyükbaş ve/veya küçükbaş kasaplık etlerin tek başlarına ya da birbirleri ile karıştırılarak, kıyma makinasında geçirilmesinden sonra katkı maddesi ilave etmeden hazırlanan mamul.

3.2 Kırmızı et kıyma

Kasaplık büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvanlardan elde edilen karkas et ve yağların kemiksiz hale getirilip (kemik, tendo, fascia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir ve damarlarından ayıklanması) tek başlarına ya da birbirleri ile karıştırılarak, kıyma makinasında geçirilmesinden sonra katkı maddesi ilave etmeden hazırlanan mamul.

3.3 Kanatlı kıyma

Hindilerden elde edilen karkas et ve yağların kemiksiz hale getirilmesi ve kıyma makinasında geçirilmesinden sonra katkı maddesi ilave etmeden hazırlanan mamul.

3.4 Yabancı madde

Kıymaya katılmasına müsaade edilen maddelerin dışındaki gözle görülebilen her türlü madde.

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Kıyma içerdiği yağ oranına göre;

- Yağsız,
- Az yağlı,
- Yağlı

olmak üzere üç sınıftır.

4.1.2 Tipler

Kıyma, elde edildiği kasaplık hayvan türlerine göre;

- Kırmızı et kıyma,
- Kanatlı kıyma

olmak üzere iki tiptir.

4.2 Özellikler

4.2.1 Duyusal özellikler

Kıymanın duyuşal özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 - Kıymanın duyuşal özellikleri

Özellik	Değer
Renk ve görünüş	Kendine özgü renk ve görünüşte olmalıdır.
Tat ve koku	Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

4.2.2 Kimyasal özellikler

Kıymanın kimyasal özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 – Kıymanın kimyasal özellikleri

Özellik	Kırmızı et kıyma	Kanatlı kıyma
pH, en çok	6,2	6,2
Amonyak, mg/100 g, en çok	30	30
Kalsiyum, mg/g, en çok	Aranmaz	0,14
Kadmium(Cd), mg/kg, en çok	0,05	0,05
Kurşun(Pb), mg/kg, en çok	0,10	0,10

4.2.3 Sınıf özellikleri

Kıymanın sınıf özellikleri Çizelge 3'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 – Kıymanın sınıf özellikleri

Özellik	Yağsız	Az yağlı	Yağlı
Yağ, %(m/m), en çok	7	20	25
Proteinindeki kollajen oranı, % (m/m _{protein}), en çok	12	15	15

4.2.4 Tip özellikleri

4.2.4.1 Kırmızı et kıyma

Kırmızı et kıyma, kasaplık büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan etlerinin birinden ya da birkaçının karışımından üretilmiş olmalıdır. Kanatlı eti ya da mevzuatında katılmasına müsaade edilmeyen hayvanlardan elde edilmiş etler bulunmamalıdır. Kırmızı et kıymada elde edildiği hayvan türüne ait karkas eti ve yağ dokusu dışında organ ve doku parçaları bulunmamalıdır.

4.2.4.2 Kanatlı kıyma

Kanatlı kıyma, hindi etinden üretilmiş olmalıdır. Diğer kasaplık hayvanlardan elde edilmiş etler bulunmamalıdır. Kanatlı kıymada hindi karkas ve yağ dokusu dışında organ ve doku parçaları bulunmamalıdır.

4.2.4 Mikrobiyolojik özellikler

Kıymanın mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 4'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 4 - Kıymanın mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	Sınır			
	n	c	m	M
Aerobik koloni sayısı	5	2	5×10^5	5×10^6
<i>Salmonella</i>	5	0	25 g veya 25 mL'de bulunmamalı	
<i>E. coli</i> O157	5	0	25 g veya 25 mL'de bulunmamalı	
n: deney numunesi sayısı				
c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numunesi sayısı				
m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 g'ında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı				
M: c sayıdaki deney numunesinin 1 g'ında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı				

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Kıymanın özellikleri ile bunların muayene ve deneylerine ait madde numaraları Çizelge 5'te verilmiştir.

Çizelge 5 – Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Ambalaj ve işaretleme	6.1 ve 6.2	5.2.1
Duyusal	4.2.1	5.2.2
Tip	4.2.3	5.2.3
pH	4.2.2	5.3.1
Amonyak	4.2.2	5.3.2
Kalsiyum	4.2.2	5.3.3
Kadmium	4.2.2	5.3.4
Kurşun	4.2.2	5.3.5
Yağ	4.2.3	5.3.6
Proteindeki kollajen oranı	4.2.3	5.3.7
Aerobik koloni	4.2.4	5.3.8
<i>Salmonella</i>	4.2.4	5.3.9
<i>E. coli</i> O157	4.2.4	5.3.10

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Ambalajı, ambalaj büyüklüğü, son tüketim tarihi, seri/kod numarası, sınıfı, tipi aynı olan ve bir seferde tüketime sunulan kıyma bir parti sayılır. Partiden numune TS 3135 ISO 3100-1'e göre alınır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj muayenesi, elle incelenerek, ölçülerek, bakılarak ve tartılarak yapılır. Ambalajın Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Duyusal muayene

Kıymanın tat (pişirildikten sonra) ve kokusuna, rengine, yapı ve görünüşüne bakılır ve sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.3 Tip muayenesi

Tip muayenesinde; kıyma, elde edildiği hayvan eti tür tespit muayenesi TS 12191'e göre, et ve yağ dışında organ ve doku muayenesi TS 13511'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

Deneylerde TS EN ISO 3696 Sınıf 3'e uygun damıtık su veya buna eş değer saflıkta su kullanılmalıdır. Kullanılan tüm reaktifler analitik saflıkta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e, belirteç çözeltiler ise TS 2104'e göre hazırlanmalı ve kıyma sıcaklığı laboratuvar sıcaklığına getirilmelidir. **5.3.1 pH tayini** pH tayini, TS 3136 ISO 2917'ya göre tayin edilir ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Amonyak tayini

Amonyak tayini, TS 1069'a göre yapılır, sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Kalsiyum tayini

Kalsiyum tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Kadmiyum tayini

Kadmiyum tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 Kurşun tayini

Kurşun tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.6 Yağ tayini

Yağ tayini, TS 1744'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 Proteindeki kollajen oranı tayini**5.3.7.1 Kollajen tayini**

Kollajen tayini için; Hidroksiprolin miktarı TS 6236 ISO 3496'ya göre tayin edilir ve kollajen tayini aşağıdaki formülle hesaplanır.

Kollajen kütlesi = Hidroksiprolin miktarı x 8,0

5.3.7.2 Protein tayini

Protein tayini, TS 1069'a göre yapılır.

5.3.7.3 Hesaplama

Kollajen/protein oranı aşağıdaki formülle hesaplanır;

$$\text{Proteindeki kollajen oranı} = \frac{\text{Kollajen kütlesi}}{\text{Protein kütlesi}} \times 100$$

Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.8 Aerobik koloni sayımı

Aerobik koloni sayımı, TS EN ISO 4833-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.9 Salmonella aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.10 E. coli O157 aranması

E. coli O157 aranması, TS EN ISO 16654'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Muayene ve deney sonuçları uygunsa parti standarda uygun sayılır.

5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır.

- Muayenenin ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı ile muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri,
- Numunenin alındığı tarih,
- Muayene ve deney tarihi,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneyde uygulanan standartların numaraları,
- Sonuçların gösterilmesi,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metodlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Standarda uygun olup olmadığı,
- Rapor tarih ve numarası.

6 Piyasaya arz

6.1 Ambalajlama

Kıyma mevzuatına uygun, kimyasal ve mikrobiyolojik bulaşmaya neden olmayan malzemeden yapılmış, modifiye atmosfer şartlarında veya vakumlu ya da vakumsuz ambalajlarda piyasaya arz edilir. Kıyma ambalajları, kuru, sağlam, temiz olmalıdır. Ambalajlar kıymanın görülebileceği şekilde tasarlanabilir. Dış ambalajlarda karton kutu kullanılabilir.

6.2 İşaretleme

Ambalajın üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya yapıştırılır.

- Firmanın ticari unvanı, adresi, kısa adı, varsa tescilli markası,
- Bu standardın işareti ve numarası (TS 11566 şeklinde),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Mamulün adı (kıyma),
- Sınıfı,
- Tipi,
- Kıyma elde edilen kasaplık hayvan karkas eti/etleri,
- Net kütle (en az g veya kg olarak),
- Son tüketim tarihi,
- Dış ambalajlar üzerine mamulün adı, firmanın adı veya tescilli markası ve adresi standardın işareti ve numarası, ambalaj büyüklüğü ve adedi yazılmalıdır.

Bu bilgiler gerektiğinde Türkçenin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

6.3 Taşıma ve muhafaza

Kırmızı et kıyma taze olarak 0 °C ilâ 4 °C'ta taşınmalı ve muhafaza edilmelidir. Kanatlı kıyma üretiminde kullanılan hindi kıyma sadece dondurulmuş olarak piyasaya arz edilmelidir. Dondurulmuş kıyma (kırmızı et ve kanatlı kıyma) -18 °C ya da daha düşük sıcaklıklarda taşınmalı ve muhafaza edilmelidir. Kıyma kötü koku yayan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı, bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği kıyma için istendiğinde, standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir. Bu beyannamede satış konusu kıyma:

- Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
- Madde 5'deki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu belirtilmesi gerekir.

Not - Bu standardda belirtilmeyen hususlarda Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.

Yararlanılan kaynaklar

- Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği, 05.12.2012-28
- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, 29.12.2011-28157
- Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği, 29.12.2011-28157
- Et ve Et Ürünleri Tebliği Uygulama Talimatı, 14.02.2013



TÜRK STANDARDI TASARISI
DRAFT TURKISH STANDARD

tst 980
Revizyon

ICS 67.120.10

sosis

Sausage

I. MÜTALAA
2015/102328

Bu tasariya görüş verilirken, tasari 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 hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.
- 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.

İçindekiler

1	Kapsam.....	1
2	Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar.....	1
3	Terimler ve tarifler	1
3.1	Sosis.....	1
3.2	Kırmızı et sosisi.....	1
3.3	Kanatlı eti sosisi.....	2
3.4	Sosis hamuru	2
3.5	Emülsifiye etme.....	2
3.6	Isıl işlem	2
3.7	Kılıf.....	2
3.8	Çeşni maddesi.....	2
3.9	Kıvam arttırıcılar.....	2
3.9	Aroma vericiler	2
3.10	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.....	5
5.1	Numune alma.....	5
5.2	Muayeneler	5
5.3	Deneyler	5
5.4	Değerlendirme	6
5.5	Muayene ve deney raporu.....	6
6	Piyasaya arz	6
6.1	Ambalajlama	6
6.2	İşaretleme	6
6.3	Taşıma ve muhafaza	6
7	Çeşitli hükümler.....	7
	Yararlanılan kaynaklar.....	7

Sosis

1 Kapsam

Bu standard, sosisi kapsar. Dolgu suyu içinde konserve edilen sosisleri kapsamaz.

2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

Bu revizyonda 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 1069	Et ve et mamulleri (Kırmızı etler) - Laboratuvar analiz metotları - Genel Kurallar	Meat and meat products (Red meats) - Methods of laboratory analysis
TS 1743 ISO 1442	Et ve et ürünleri - Rutubet muhtevası tayini (Referans method)	Meat and meat products determination of moisture content (Referans method)
TS 1744	Et ve et mamulleri toplam yağ miktarı tayini	Meat and meat products determination of total fat content
TS 1747-1 ISO 1841-1	Et ve et mamulleri - Klorür muhtevası tayini - Bölüm 1 - Volhard metodu	Meat and meat products - Determination of chloride content - Part 1: Volhard method
TS 2104	Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri	Indicators - Methods of preparation of indicator solutions
TS 3135 ISO 3100-1	Et ve et mamulleri - Numune alma ve analiz numunelerinin hazırlanması - Bölüm 1: Numune alma	Meat and meat products - Sampling and preparation of test samples - Part 1: Sampling
TS 3136 ISO 2917	Et ve et ürünleri - pH Ölçülmesi - Referans yöntem	Meat and products - Measurement of pH - Reference method
TS EN ISO 3696	Su - Analitik laboratuvarında kullanılan - Özellikler ve deney metotları	Water for analytical laboratory use - Specification and test methods
TS 6236 ISO 3496	Et ve et mamulleri - Hidroksiprolin muhtevası tayini	Meat and meat products - Determination of hydroxyproline content
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection of Salmonella spp.
TS 6812	Et mamulleri - Nişasta tayini (Referans metot)	Meat Products - Determination of starch content (Reference method)
TS EN ISO 11290-1	Gıda ve yem maddelerinin mikrobiyolojisi - Listeria monocytogenes'in aranması ve sayımı metodu bölüm 1: Arama metodu	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes - Part 1: Detection method
TS 12191	Et ve et mamulleri - Kullanılan etin türlerinin tespiti - Elisa metodu	Meat and meat products - Determination of species of meats used - Elisa method
TS 13511	Et ve et mamulleri - Laboratuvar analiz yöntemleri - Histolojik muayene	Meat and meat products - Laboratory analysis methods - Histological examination

3 Terimler ve tarifler

3.1 Sosis

Kasaplık büyükbaş ve/veya küçükbaş veya kanatlı hayvan karkas etleri ve yağlarının çeşni maddeleri, aroma vericiler, kıvam arttırıcılar ve katkı maddeleri ile karıştırıldıktan sonra emülsiyon teknolojisi uygulanarak elde edilen sosis hamurunun, doğal veya yapay kılıflara doldurulup, tutsülenmesi ve ısıtıl işlem uygulanması ile hazırlanan mamul.

3.2 Kırmızı et sosisi

Kasaplık büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinin kemiksiz hale getirilip, doğrandıktan sonra tek başlarına ya da birbirileri ile karıştırılıp karkas yağları ilave edilerek tekniğine uygun hazırlanan ve ısıtıl işlem uygulanan emülsifiye mamul.

3.3 Kanatlı eti sosisi

Kasaplık kanatlı hayvan karkas etlerinin kemiksiz hale getirilip, doğrandıktan sonra tek başlarına ya da birbirileri ile karıştırılıp karkas yağları ilave edilerek tekniğine uygun hazırlanan ve ısıtma işlemi uygulanan emülsifiye mamul.

3.4 Sosis hamuru

Kasaplık büyükbaş ve/veya küçükbaş veya kasaplık kanatlı hayvanlardan elde edilen karkas etlerinin kemik, tendo, fascia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir ve damarlarından ayıklanması ve gerektiğinde gövde yağı, iç yağı ve/veya böbrek yağının katılıp, mekanik olarak küçültülerek tuz, beyaz şeker, aroma vericiler, kıvam arttırıcılar, çeşni maddeleri ve katkı maddelerinden bir yada birkaçının ilavesinden sonra, zaman zaman buz katılmak suretiyle kuterlenerek, homojen bir emülsiyon haline getirilmiş karışım.

3.5 Emülsifiye etme

Et proteinleri ve emülgatörler vasıtası ile su ve hayvansal yağın homojen bir şekilde bir arada tutulduğu işlem.

3.6 Isıl işlem

Merkez sıcaklığı kırmızı et sosiste en az 68 °C, kanatlı eti sosiste ise en az 72 °C olacak şekilde kuru ve/veya nemli ısı uygulaması.

3.7 Kılıf

İçine sosis hamuru doldurulan ve ürünün belli bir şekil almasını ve kısmen muhafazasını sağlayan doğal veya yapay malzeme.

3.7.1 Doğal kılıf

Küçükbaş kasaplık hayvanların ince barsağının, usulüne göre hazırlanması ile elde edilen kılıf.

3.7.2 Yapay kılıf

Mevzuatına uygun maddeler (selüloz, kollajen vb.) kullanılarak elde edilen kılıf.

3.8 Çeşni maddesi

Kırmızıbiber, karabiber, kimyon, sarımsak, yenibahar vb. maddeler.

3.9 Kıvam arttırıcılar

Sosis hamuruna kıvam vermek amacıyla katılan nişasta vb. maddeler.

3.9 Aroma vericiler

Üretim aşamasında, tütsü aroma vericiler gibi sosise tat ve/veya koku vermek amacıyla katılmasına izin verilen mevzuatına uygun maddeler.

3.10 Yabancı madde

Sosise katılmasına müsaade edilen maddelerin dışındaki gözle görülebilen her türlü madde.

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

Sosisler,

- Ekstra,
- Sınıf 1,

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.1.1 Çeşitler

Sosis, elde edildiği kasaplık hayvanın türüne ve üretim tekniğine göre,

- Kırmızı et sosisi,
- Kanatlı et sosisi

olmak üzere iki çeşide ayrılır.

4.1.2 Tipler

Sosisler, uzunluklarına göre:

- Frankfurter (Wiener),
 - Kokteyl,
- olmak üzere iki tipe ayrılır.

4.1.3 Türler

Sosisler, kılıflı ve kılıfsız olma durumlarına göre,

- Kılıflı,
 - Kılıfsız (soyulmuş)
- olmak üzere iki türe ayrılır.

4.2 Özellikler**4.2.1 Duyusal özellikler**

Sosisin duyusal özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 - Sosisin duyusal özellikleri

Özellik	Değer
Renk ve görünüş	Kendine özgü renk ve görünüşte olmalıdır. Sosislerin şekilleri düzgün, dış yüzeyleri yeterli kurulukta olmalı, çatlak, yırtık ve aşırı derecede kırışık ve/veya buruşuk olmamalı, kılıf ve dolgu arasında boşluk bulunmamalıdır. Kesit yüzeyi mozaik görünümünde olmalıdır.
Tat ve koku	Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

4.2.2 Kimyasal özellikler

Sosisin kimyasal özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 - Sosisin kimyasal özellikleri

Özellik	Değer	
	Ekstra sınıf	1. sınıf
Protein (N x 6,25), % (m/m), en az	12	10
Yağ, % (m/m), en çok	15	32
Tuz, (NaCl), % (m/m), en çok	3	3
Nişasta, % (m/m), en çok	3,5	5
pH, en çok	6,4	6,4
Rutubet, % (m/m), en çok	65	65
Rutubet miktarı/Protein miktarı, en çok	6,5	6,5
Hidroksiprolin, mg/100 g, en çok	312,5	312,5

4.2.3 Çeşit özellikleri**4.2.3.1 Kırmızı et sosisi**

Kırmızı et sosisi, kasaplık büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan etlerinin birinden ya da birkaçının karışımından üretilmiş olmalıdır. Kanatlı eti ya da mevzuatında katılmasına müsaade edilmeyen hayvanlardan elde edilmiş etler bulunmamalıdır. Kırmızı et sosisinde elde edildiği hayvan türüne ait karkas eti ve yağ dokusu dışında organ ve doku parçaları bulunmamalıdır.

4.2.3.2 Kanatlı eti sosisi

Kanatlı eti sosisi, kasaplık kanatlı hayvan etlerinin birinden ya da birkaçının karışımından üretilmiş olmalıdır. Mevzuatında katılmasına müsaade edilmeyen hayvanlardan elde edilmiş etler bulunmamalıdır. Kanatlı et sosisinde, elde edildiği hayvan türüne ve kasaplık büyükbaş ve küçükbaş hayvanlara ait karkas eti ve yağ dokusu dışında organ ve doku parçaları bulunmamalıdır.

4.2.4 Tip özellikleri

4.2.4.1 Frankfurter tipi sosisler

Frankfurter tipi sosislerin boyu, en az 10 cm, en çok 20 cm olmalıdır. Sosisler arasındaki boy farkı, en çok ± 2 cm olmalıdır.

4.2.4.2 Kokteyl tipi sosis

Kokteyl tipi sosislerin boyu en az 5 cm, en çok 8 cm olmalıdır. Sosisler arasındaki boy farkı, en çok ± 1 cm olmalıdır.

4.2.5 Tür özellikleri

4.2.5.1 Kılıflı sosis

Kılıflı sosisler, sosis hamurunun, kılıfların içine konulması ile hazırlanmış olmalıdır.

4.2.5.2 Kılıfsız sosis

Kılıfsız sosisler, sosis hamurunun özel cihazlarda, elektrik akımı yardımı ile yüzeylerinde kısmi bir koagülasyon oluşturulmuş olmalı ve kılıfsız olarak hazırlanmış olmalıdır.

4.2.5 Mikrobiyolojik özellikler

Sosisin mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 4'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 4 - Sosisin mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	Sınır			
	n	c	m	M
Salmonella	5	0	25 g veya 25 mL'de bulunmamalı	
Listeria monocytogenes	5	0	25 g veya 25 mL'de bulunmamalı	
n: deney numunesi sayısı				
c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numunesi sayısı				
m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 g'ında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı				
M: c sayıdaki deney numunesinin 1 g'ında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı				

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Sosisin özellikleri ile bunların muayene ve deneylerine ait madde numaraları Çizelge 5'te verilmiştir.

Çizelge 5 – Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Ambalaj ve işaretleme	6.1 ve 6.2	5.2.1
Duyusal	4.2.1	5.2.2
Çeşit	4.2.3	5.2.3
Tip	4.2.4	5.2.4
Tür	4.2.5	5.2.5
Protein	4.2.2	5.3.1
Yağ	4.2.2	5.3.2
Tuz	4.2.2	5.3.3
Nişasta	4.2.2	5.3.4
Boyar madde	4.2.2	5.3.5
pH	4.2.2	5.3.6
Rutubet	4.2.2	5.3.7
Rutubet miktarı/Protein miktarı	4.2.2	5.3.8
Hidroksiprolin	4.2.2	5.3.9
<i>Salmonella</i>	4.2.5	5.3.10
<i>Listeria monocytogenes</i>	4.2.5	5.3.11

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Ambalajı, ambalaj büyüklüğü, son tüketim tarihi, seri/kod numarası, sınıfı, çeşidi, tipi aynı olan ve bir seferde tüketime sunulan sosis bir parti sayılır. Partiden numune TS 3135 ISO 3100-1'e göre alınır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj muayenesi, elle incelenerek, ölçülerek, bakılarak ve tartılarak yapılır. Ambalajın Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Duyusal muayene

Sosisin duyusal muayenesi bakılarak, koklanarak ve tadılarak yapılır ve sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.3 Çeşit muayenesi

Çeşit muayenesinde; sosisin elde edildiği hayvan eti türünün tespiti muayenesi TS 12191'e göre, et ve yağ dışında organ ve doku muayenesi TS 13511'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.4 Tip muayenesi

Tip muayenesi, sosislerin boylarının ölçülmesi ve sosisler arasındaki boy farklarının tespiti suretiyle yapılır ve sonucun Madde 4.2.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.5 Tür muayenesi

Tür muayenesi, sosislerin kılıflı ya da kılıfsız oldukları fiziksel olarak muayene edilerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır..

5.3 Deneyler

Deneylerde TS EN ISO 3696 Sınıf 3'e uygun damıtık su veya buna eş değer saflıkta su kullanılmalıdır. Kullanılan tüm reaktifler analitik saflıkta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e, belirteç çözeltiler ise TS 2104'e göre hazırlanmalı ve sosis sıcaklığı laboratuvar sıcaklığına getirilmelidir.

5.3.1 Protein tayini

Protein tayini, TS 1069'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Yağ tayini

Yağ tayini, TS 1744'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Tuz tayini

Tuz tayini, TS 1747-1 ISO 1841-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Nişasta tayini

Nişasta tayini, TS 6812'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.6 pH tayini

pH tayini, TS 3136 ISO 2917'ye göre tayin edilir ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 Rutubet tayini

Rutubet tayini, TS 1743 ISO 1442'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.8 Rutubet miktarı/Protein miktarı tayini

Rutubet miktarı/Protein miktarı tayini, protein tayini ile elde edilen sonucun rutubet tayini ile elde edilen sonuca bölümü ile yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.8 Hidroksiprolin tayini

Hidroksiprolin tayini, TS 6236 ISO 3496'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.9 Salmonella aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.10 Listeria monocytogenes aranması

Listeria monocytogenes aranması, TS EN ISO 11290-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Muayene ve deney sonuçları uygunsa parti standarda uygun sayılır.

5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır.

- Muayenenin ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı ile muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri,
- Numunenin alındığı tarih,
- Muayene ve deney tarihi,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneyde uygulanan standartların numaraları,
- Sonuçların gösterilmesi,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Standartta uygun olup olmadığı,
- Rapor tarih ve numarası.

İhracatta mamulün standarda uygun çıkması durumunda ihracatçıya verilecek olan denetleme belgesinin geçerlilik süresi 45 gündür.

6 Piyasaya arz**6.1 Ambalajlama**

Sosis özel mevzuatına uygun, kimyasal ve mikrobiyolojik bulaşmaya neden olmayan malzemeden yapılmış ambalajlarda piyasaya arz edilir. Sosisin ambalajları, kuru, sağlam, temiz olmalıdır. Dış ambalajlarda karton kutu kullanılabilir.

6.2 İşaretleme

Ambalajın üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya yapıştırılır.

- Firmanın ticari unvanı, adresi, kısa adı, varsa tescilli markası,
- Bu standardın işareti ve numarası (TS 980 şeklinde),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Mamulün adı (Sosis),
- Sınıfı,
- Çeşidi,
- Tipi,
- Türü,
- Sosise katılan kasaplık hayvan karkas eti/etleri,
- Net kütle (en az g veya kg olarak),
- Son tüketim tarihi,
- Dış ambalajlar üzerine mamulün adı, firmanın adı veya tescilli markası ve adresi standardın işareti ve numarası, ambalaj büyüklüğü ve adedi yazılmalıdır.

Bu bilgiler gerektiğinde Türkçenin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

6.3 Taşıma ve muhafaza

Sosis, özelliğini kaybetmeyecek şekilde kuru yerlerde muhafaza edilmeli, güneş ışığından korunmalı ve kötü koku yayan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır. Taşıma ve muhafaza sıcaklığı 0° C ilâ 4° C dereceleri arasında olmalıdır.

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı, bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği sosis için istendiğinde, standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir. Bu beyannamede satış konusu sosis:

- Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
- Madde 5'deki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu belirtilmesi gerekir.

Not - Bu standardda belirtilmeyen hususlarda Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Hükümleri geçerlidir.

Yararlanılan kaynaklar

- Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği, 05.12.2012-28
- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, 29.12.2011-28157
- Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği, 29.12.2011-28157
- Et ve Et Ürünleri Tebliği Uygulama Talimatı, 14.02.2013