



T.C.
TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Standard Hazırlama Merkezi Başkanlığı

Sayı : 86068293-100.00.00.00-E.119090
Konu : Standart İşleri (Genel). tst 979 mütalaa mektubu

22.03.2016

İlgili Makama

T.C. EKONOMİ BAKANLIĞI



-uzr15888888

Sayı : 36380
Tarih : 28.03.2016 11:20:28
Takip No : -uzr15888888

Enstitümüz ilgili İhtisas Kurulu'nca hazırlanan;

tst 979 Salam

Standard tasarıları ekte tetkik ve bilgilerinize sunulmuştur.

Konu ile ilgili görüş ve düşüncelerinizi 14.05.2016 tarihine kadar Enstitümüze ulaştırmanız hususunda gereğini bilgilerinize arz/rica ederim.

e-imzalı

Mithat KALEOĞLU

Standard Hazırlama Merkezi Başkanı

Ek:

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 979:2002, TS 979 /T1:2014
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.

Dağıtım :

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=0jxcfiy7>

Adres :

Telefon :

E-posta :

Fax :

Elektronik Ağ : www.tse.org.tr

Sayfa 1 / 2

Bilgi için : Atiye ÖLÇER

Teknik Komite Sekreteri

Telefon :



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=0jxcffv7>

Adres :

Telefon :

E-posta :

Fax :

Elektronik Ağ : www.tse.org.tr

Sayfa 2 / 2

Bilgi için : Atiye ÖLÇER

Teknik Komite Sekreteri

Telefon :



Adres Listesi tst 979

- APIKOĞLU 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)
- Ahmet YAMAN
- 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 Üniversitesi Veteriner Fak. Biyokimya Anabilim Dalı
- Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü)
- Ankara Üniversitesi Veterinerlik 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)
- NİŞASTA VE GLİKOZ ÜRETİCİLERİ DERNEĞİ (NÜD) (Burhan SAKKAOĞLU)
- Cemal Yusuf YÜCEDAL
- BURCU GIDA KONS. VE SALÇA SAN. A.Ş. (CEMİL BAHADIR)
- Cumhuriyet Sucukları
- Çanakkale Onsekiz Mart Üni.Gıda Mühendisliği Bölümü
- Çetin Toraman(Eskar et)
- Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak Gıda Müh. Bölümü
- unilever (deniz discioglu)
- 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 Halis)
- 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 BÜYÜKÖNAL)
- 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. Bölümü Başkanlığı (Ege Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh. 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. AŞ. (Erol Muşmul)
- Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü
- Etlik Merkez Veteriner Kont. ve Araştırma Enstitüsü
- Akdeniz Üniversitesi Burdur Veteriner Fakültesi (Fatma KARAKAŞ OĞUZ)
- DARDANEL ÖNENTAŞ 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 Özüürün)
- 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 ÇİÇEKLİ)
- et ve balık kurumu (hakan yamalı)
- 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)
- İlknur MERT
- İpekyolu Baharat Gıda San. ve Tic.Ltd.Ayna komite üyesi -Gıda
- İstanbul İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (İstanbul İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı (İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı)
- İstanbul İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (İSTANBUL SU ÜRÜNLERİ VE HAYVANSAL MAMULLER İHRACATÇILARI BİRLİĞİ)
- 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)
- TOBB (M. Ali BAYRAM)
- Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Veteriner Fakültesi (Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Veteriner Fakültesi)
- İstanbul Bölge Hıfzıssıhha Enstitüsü (Mehmet Gültekin BİLGİN)
- Mehmet Hakan YILDIRIM
- Unilever San. ve Tic. Turk 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 BAĞARAT (MUSTAFA DANACI(Bağdat Gıda San))
- S.Ü. Veteriner Fakültesi (Mustafa GARİP)
- Mustafa Kemal Üniversitesi Veteriner Fakültesi
- Mustafa KİŞ
- 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 İşadamlar Gıda ve Tarım sektör
- 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 (neçlet 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)
- ODTÜ Fen Edebiyat Fakültesi Kimya Bölümü
- ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü (ODTÜ Gıda Mühendisliği 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))
- TOBB (Özge KARATEPE)
- 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))
- SAĞ. BAK. ANKARA HALK SAĞ. MÜD. -HALK SAĞLIĞI LAB. (SAĞ. BAK. ANKARA HALK SAĞ. MÜD. HALK SAĞLIĞI LAB.)
- A.Ü.Veteriner Fakültesi (seher küçükersan)
- Unilever(çeşni) (Senem GÖREL)
- Serdar Alp Subaşı
- SESNOKS 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.Göv ve Denetimi Genel Müdürlüğü
- TAT Konserve San. A.Ş.(Maret)
- TESK Türk.Esn.ve Sant. Odası Konfederasyonu
- TK14:Kimya Teknik Komitesi
- TK2:Çevre Teknik Komitesi
- TK32:Sağlık Teknik Komitesi
- TK37:Helal Teknik Komitesi
- TMMOB Ziraat Müh.Odası
- Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Sanayi Daires)
- TOPÇUOĞLU GIDA SAN.
- TSE GAZİANTEP ÜRÜN BELGELENDİRME MÜDÜRLÜĞÜ (TSE GAZİANTEP ÜRÜN BELGELENDİRME MÜDÜRLÜĞÜ)
- TSE GÜNEYDOĞU BÖLGE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
- 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
- TSE-Mamul Gıdalar İhtisas Grubu
- BEC İtc. Şti. (Tugrul KÖŞKER)

- İstanbul Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Tuna HASDEMİR (İstanbul Gıda-Yurt Konserve))
- Türk Veteriner Hekimleri Birliği
- TÜRKİLE 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)
- Türkiye Sektör Meclisleri Müdürlüğü - TOBB (Türkiye Sektör Meclisleri Müdürlüğü - TOBB)
- 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 Üniv. 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.İth.İhr. ve Tic.Ltd.Şti. (zeki yüce)
- Ahmet İlker KARABAY
- Buket KAHVECİOĞLU
- 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)
- 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
- 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
- Prof.Dr.Ender Sinan POYRAZOĞLU
- sibel özkök
- Sinan VARGI
- Türkiye Halk Sağlığı Kurumu (Şule ŞENSES ERGÜL)
- Turhan çakar
- TULAY HAKVERDİ ÖZBAKIR
- Zekai Onur Avcı
- Zeynep Tuba BURKAN(Ulusal Gıda Ref.Lab.Md)



TÜRK STANDARDI TASARISI
DRAFT TURKISH STANDARD

tst 979
Revizyon

ICS 67.120.10

SALAM

Salami

I. MÜTALAA
2015/102327

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 TS 979 (2002)'in revizyonu olarak 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	Salam.....	1
3.2	Kırmızı et salamı.....	1
3.3	Kanatlı eti salamı.....	2
3.4	Salam 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.....	4
5.1	Numune alma.....	4
5.2	Muayeneler	4
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	6
7	Çeşitli hükümler.....	6
	Yararlanılan kaynaklar	6

Salam

1 Kapsam

Bu standard emülsifiye edilerek ısıtma işlemi uygulanmış salami kapsar. Fermente salamları 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 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 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 Salam

Kasaplık büyükbaş ve/veya küçükbaş veya kanatlı hayvan karkas etleri ve yağlarının baharatlar, aroma vericiler (tütsüleme yapılmayacaksa tütsü aroması vb.), kıvam arttırıcılar ve katkı maddeleri ile karıştırılıp emülsifiye edildikten sonra elde edilen hamura çeşni maddeleri katılıp, doğal veya yapay kılıflara doldurulup, tütsülenip tekniğine göre ısıtma işlemi uygulanması ile elde edilen mamul.

3.2 Kırmızı et salami

Kasaplık büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinin kemiksiz hale getirilip, doğandıktan sonra tek başlarına veya birbirileri ile karıştırılıp karkas yağları ilave edilerek tekniğine uygun hazırlanan ve ısıtma işlemi uygulanan emülsifiye mamul.

3.3 Kanatlı eti salamı

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

3.4 Salam 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, şeker, baharatlar, aroma vericiler, kıvam arttırıcılar, katkı maddelerinden bir veya birkaçı ilave edilip buz ile kuterlenip emülsifiye edildikten sonra çeşni maddelerinin ilavesi ile elde edilmiş karışım.

3.5 Emülsifiye etme

Emülgatörler vasıtası ile su ve hayvansal yağın homojen bir şekilde bir arada tutulduğu işlem.

3.6 Isıl işlem

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

3.7 Kılıf

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

3.7.1 Doğal kılıf

Büyükbaş ve/veya küçükbaş kasaplık hayvan barsağının, usulüne göre hazırlanması ile elde edilen kılıf.

3.7.2 Yapay kılıf

Mevzuatına uygun maddeler (sellülozik, fibröz, kollajenöz, plastik vb.) kullanılarak elde edilen kılıf.

3.8 Çeşni maddesi

Salama katılan kasaplık büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan dili, zeytin, Antep fıstığı, tane karabiber vb. maddeler.

3.9 Kıvam arttırıcılar

Salama kıvam vermek amacıyla hamuruna katılan nişasta vb. maddeler.

3.9 Aroma vericiler

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

3.10 Yabancı madde

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

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Salam,

- Ekstra,
- Sınıf I

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.1.2 Çeşitler

Salam elde edildiği kasaplık hayvanın türüne göre,

- Kırmızı et salamı,
- Kanatlı eti salamı

olmak üzere iki çeşide ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Duyusal özellikler

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

Çizelge 1 - Salamın duyusal özellikleri

Özellik	Değer
Renk ve görünüş	Kendine özgü renk ve görünüşte olmalıdır. Salamın şekli düzgün olmalı, çatlak, yırtık, kırışık ve/veya buruşuk olmamalı, kılıf ve dolgu arasında boşluk bulunmamalıdır. Salama çeşni maddesi katılmış ise, çeşni maddeleri kesit yüzeyinde gözle görülebilmeli ve salam içerisinde homojen dağılım göstermelidir.
Tat ve koku	Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Çeşni maddesi katılmış ise katılan çeşni maddesinin tat ve kokusu hissedilmelidir.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

4.2.2 Kimyasal özellikler

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

Çizelge 2 – Salamın kimyasal özellikleri

Özellik	Değer	
	Ekstra sınıf	Sınıf I
Protein (N x 6,25), % (m/m), en az	13	10
Yağ, % (m/m), en çok	20	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
Hidroksiprolin, mg/100 g, en çok	312,5	312,5

4.2.3 Çeşit özellikleri

4.2.3.1 Kırmızı et salamı

Kırmızı et salamı, 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. Dilli salam hariç diğer kırmızı et salamlarında elde edildiği hayvan türüne ait karkas eti ve yağ dokusu dışında organ ve doku parçaları bulunmamalıdır.

4.2.3.2 Kanatlı eti salamı

Kanatlı eti salamı kasaplık kanatlı hayvan etlerinin birinden ya da birkaçının karışımından üretilmiş olmalıdır. Dilli salam hariç diğer kanatlı eti salamlarda elde edildiği hayvan türü ile kasaplık büyükbaş ve küçükbaş hayvanlara ait karkas eti ve yağ dokusu dışında organ ve doku parçaları bulunmamalıdır.

4.2.4 Mikrobiyolojik özellikler

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

Çizelge 4 - Salamın mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	Sınır			
	n	c	m	M
<i>Salmonella</i>	5	0	25 g veya 25 mL'de bulunmamalı	
<i>Listeria monocytogenes</i>	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

Salamın 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	5.3.8
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
pH	4.2.2	5.3.5
Rutubet	4.2.2	5.3.6
Hidroksiprolin	4.2.2	5.3.7
Histolojik	4.2.3	5.3.8.1
Serolojik	4.2.3	5.3.8.2
<i>Salmonella</i>	4.2.4	5.3.9
<i>Listeria monocytogenes</i>	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 ve çeşidi aynı olan ve bir seferde tüketime sunulan salam 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

Salamın duyusal muayenesi bakılarak, koklanarak ve tadılarak yapılır ve sonucun Madde 4.2.1'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 salam 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.

5.3.5 pH tayini

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

5.3.6 Rutubet tayini

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

5.3.7 Hidroksiprolin tayini

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

5.3.8 Çeşit muayenesi

Çeşit muayenesi histolojik ve serolojik olarak yapılır.

5.3.8.1 Histolojik muayene

Histolojik muayene, TS 13511'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.8.2 Serolojik muayene

Serolojik muayene, TS 12191'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.9 Salmonella aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.4'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 4.2.4'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:

- 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 analize alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi, kullanılan yöntem,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları,
- Deney sonucu,
- Standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

6 Piyasaya arz**6.1 Ambalajlama**

Salam özel mevzuatına uygun, kimyasal ve mikrobiyolojik bulaşmaya neden olmayan malzemeden yapılmış ambalajlarda piyasaya arz edilir. Salamın 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 yapıştirilir.

- Firmanın ticari unvanı, adresi, kısa adı, varsa tescilli markası,
- Bu standardın işareti ve numarası (TS 979 şeklinde),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Mamulün adı (salam),
- Sınıfı,
- Çeşidi,
- Salama 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

Salam, 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 salam için istendiğinde, standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir. Bu beyannamede satış konusu salam:

- 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