



T.C.
TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Standard Hazırlama Merkezi Başkanlığı

Sayı : 86068293-100.00.00.00-E.119091
Konu : Standart İşleri (Genel). tst 13205, tst 2174 mütalaa mektubu

22.03.2016

İlgili Makama

T.C. EKONOMİ BAKANLIĞI



-vry15BB87F4

Sayı : 36377
Tarih : 28.03.2016 11:20:25
Takip No : -vry15BB87F4

Enstitümüz ilgili İhtisas Kurulu'nca hazırlanan;

tst 13205 Otlı peynir,

tst 2174 Gravyer peyniri,

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 (2 adet)

NOT:

1. Bu standard/kriter tasarısı Türk Standardı/TSEK Belgelendirme Kriteri olarak kabul edildiğinde iptal edilecek standard(lar)/kriter(ler) : TS 13205:2006, TS 2174:1989, TS 2174/T1:2011
2. Cevabi yazınızda, yazımızın Tarih ve Dosya No'sunun bildirilmesi,
3. Daha detaylı bilgi almak için (312)416 62 21 numaralı telefona başvurulması
4. Görüşleriniz için e-posta : mamulgidalar.tk24@tse.org.tr
5. Başbakanlık talimatı gereği, Bakanlıklar ile bunların bağlı/ilgili/ilişkili kurum ve kuruluşlarının hizmet ve işlemlerinde bürokrasi ve kırtasiyeciliğin azaltılması konusunda gerçekleştirilen çalışmalar kapsamında, mütalaa amaçlı dokümanlar yalnızca elektronik ortamda gönderilecek olup merkez başkanlığımıza e-posta adreslerini göndermeyen kurum ve kuruluşlara görüş alma amaçlı posta yolu ile mütalaa dokümanları gönderilmeyecektir.

Bu evrak 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu'na göre elektronik olarak imzalanmıştır. Doğrulama adresi: <https://evrakkontrol.tse.org.tr/Dogrulama.aspx?p=ao2enega>

Adres :

Telefon :

E-posta :

Fax :

Elektronik Ağ : www.tse.org.tr

Sayfa 1 / 2

Bilgi için : Atiye ÖLÇER

Teknik Komite Sekreteri

Telefon :



Dağıtım :
Belgelendirme Merkezi Başkanlığı
Deney Ve Kalibrasyon Merkezi Başkanlığı
İlgili Makama

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

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 13205, tst 2174

- (KOOP SÜT)Süt ve Sıvı Yağ Ürün Üret.ve Paz.Koop. Ltd
- Abant İzzet Baysal Üniversitesi Müh.Mimarlık Fak.Gıda Müh.Böl.
- açkar (AÇKAR SÜT ÜRÜN.TARIM HAY.SAN.VE TİC.A.Ş.)
- AHMET AYTAÇ YILDIZ
- Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fak.Gıda Müh.Bölümü
- AKOVA SÜT VE GIDA MAM. SAN. ve Ticaret Anonim Şirketi
- ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ (ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ)
- Ankara Sanayi Odası
- Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü)
- Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı)
- Antalya İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği..
- APATOR METRIX S.A (APATOR METRIX S.A)
- Atatürk Orman Çiftliği Süt ve Süt Mamülleri Fabrikası
- Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Müh.Bölüm Bşk.
- Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı (Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi)
- AYTAÇ
- BAKKALBAŞIOĞLU SÜT ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC.A.Ş. (BAKKALBAŞIOĞLU SÜT ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC.A.Ş.)
- TMMOB Gıda Mühendisler Odası (Barış BAL(TMMOB Gıda Müh. Odası))
- BİR-SÜT TAMAL GIDA SANAYİ VE TİCARET (BİR-SÜT TAMAL GIDA SANAYİ VE TİCARET)
- NİŞASTA VE GLİKOZ ÜRETİCİLERİ DERNEĞİ (NÜD) (Burhan SAKKAOĞLU)
- CALMIO SÜT GIDA TARIM İNŞAAT VE ENERJİ SANAYİ TİCARET A.Ş. (CALMIO SÜT GIDA TARIM İNŞAAT VE ENERJİ SANAYİ TİCARET A.Ş.)
- Balıkesir Onur Süt ve Petrol Ürünleri İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi (Can Özates)
- ÖZGÜNLER GIDA MADDELERİ LTD. ŞTİ. (Cihan ÇAPRAZ)
- ÇİZRE GARNİZON KOM. ŞIRNAK 70. MEK.TUG.KOM.MUA.KOM.BŞK
- Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak Gıda Müh. Bölümü
- Özgöçerler süt ltd. şti. (DENİZ KAYPAK TONA(Özgöçerler süt ltd. şti.))
- TAHSİLDAROĞLU SÜT ÜRN SAN TİC A.Ş (Derya TAHSİLDAROĞLU)
- Dış Ticaret Müsteşarlığı Ayna komite üyesi.-Gıda
- başak tüketim ve gıda maddeleri sanayi ve pazarlama a.ş. (dilek sahin)
- Dimes Gıda San. ve Tic.AŞ
- Güneydoğu Süt ürünleri (Dönay Çabuyk)
- Dr.Ertan SEVEN
- DTM Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr. (DTM Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr.)
- DTM Güneydoğu Anadolu İhracat. Bir.Gen.Sek.(GAİB)
- Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- Ege Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh. Bölümü Başkanlığı (Ege Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh. Bölümü Başkanlığı)
- EKER SÜT ÜRÜNLERİ A.Ş. (Eker Süt Ürünleri Gıda A.Ş.)
- EKİCİLER SÜT. GIDA TARIM HAYVAN
- Şitoğlu Gıda İnş. İth. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti. (Ekrem AKBULUT)
- Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü (Ekrem Katmer)
- EKSO SÜT VE GIDA MAM. SAN. TİC. A.Ş. (EKSO SÜT VE GIDA MAM. SAN. TİC. A.Ş.)
- T.C.Ekonomi Bakanlığı Ürün. Güvenliği Denetimi Genel Müdürlüğü (Elif SAKALSIZ)
- Yörükoğlu Süt ve Ürünleri San. Tic.Ltd.Şti (Emine İNCE)
- Özgöçerler süt gıda, hayvan, tarım, orman, petrol, tekstil, otomotiv, dayanıklı tüketim mamülleri, inşaat, nakliyat, taahhüt sanayi ve ticaret limited şirketi (EYÜP GÖÇER)
- Akbel Süt ve Süt Ürün. San. ve Tic. A.Ş. (Fatih Akbel)
- Federal Elektrik (FEDERAL ELEKTRİK A.Ş.)
- FEDERAL ELEKTRİK YATIRIM VE TİCARET A.Ş.
- Gül KAYACAN
- Eker Süt Ürünleri Gıda San A.Ş. (GÜLŞEN ÖZTÜRK(EKER))
- güneş süt gıda san. tic. ltd.şti. (Güneş Süt Gıda San. Tic. Ltd. Şti.)
- Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- MİGROS TİCARET A.Ş. (Hadiye Çadırcı)
- Haluk SORAN
- KUZUCU SÜT A.Ş. (HÜSEYİN SİRLİ)
- arbel bakliyat hububat sanayi ve ticaret a.ş. (Hüseyin ARSLAN)
- KUZUCU SÜT A.Ş. (HÜSEYİN SİRLİ)
- İpekyolu Baharat Gıda San. ve Tic.Ltd.Ayna komite üyesi -Gıd
- İptal-HÜSEYİN İNCEÇAM
- İstanbul İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (İstanbul İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı (İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı)
- İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Müh. Böl. Başkanlığı

- İTİMAT PEYNİRCİLİK SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ PAZ.SAN.TİC.AŞ. (İTİMAT PEYNİRCİLİK SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ PAZ.SAN.TİC.AŞ.)
- Gürteks Suni Deri San. Tac. Ltd. Şti. (Keremettin ATEŞ)
- KIRKA SÜT GIDA OTOMOTİV İNŞAAT ENDÜSTRİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ (KIRKA SÜT GIDA OTOMOTİV İNŞAAT ENDÜSTRİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ)
- Kırsal Kalkınma ve Gıda Güvenliği Derneği
- (KÖYLÜM SÜT ÜRÜN. SAN.TİC. AŞ Ayna komite üyesi -Gıda)
- KUZUCU SÜT A.Ş. (KUZUCU SÜT MAMÜLL. NAK. VE GID SAN. VE TİC.A.Ş.)
- TOBB (M. Ali BAYRAM)
- Mamsan Gıda San.ve Tic.A.Ş. (MAMSAN GIDA SANAYİ VE TİC.A.Ş.)
- Yörükoğlu Süt ve Ürünleri San.Tic.A.Ş. (Mehmet KURT)
- Mehmet Hakan YILDIRIM
- Yörükoğlu süt ve ürünleri san.tic.ltd.şti. (Mehmet Yörükoğlu)
- YAVUZLAR OTOMOTİV BALIKÇILIK SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ. (melike borlu)
- Şekersüt gıda Mamülleri San. ve Tic. A.Ş. (Melike ŞALVARCI)
- Mesut Cevdet YAVUZ
- MUMCU TENKE SAN.VE LTD.ŞTİ (MUMCU TENKE SAN.VE LTD.ŞTİ)
- Özvet Vet. Hay. Malz. San. Ve Tic. Ltd. Şti. (Murat ÇAKMAK)
- BAĞDAT BAHAARAT (MUSTAFA DANACI(Bağdat Gıda San))
- Mustafa KİŞ
- Ekiciler Süt Gıda Tar. Hay. Tic. AŞ (MUSTAFA SOLAK)
- Filiz Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Mümin Çetiner)
- mürsel demirel
- MÜSIAD Müstakil Sanayici ve İşadamlar
- COMART KURUMSAL İLETİŞİM HİZ LTD ŞTİ. (nazan Maraş)
- Merkez klima (nejlet filiz)
- NESTLE TÜRKİYE GIDA SAN.A.Ş.
- ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü (ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü)
- OAİB (Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- TOBB (Özge KARATEPE)
- TABAC TURC NARGİLE VE TÜTÜN SANAYİ VE TİCARET A.Ş. (Özkan TOK (TABAC TURC,SÜT VE SÜT ÜR))
- Özlem KARATAŞ
- Pınar Süt (Özlem Özşirvan)
- ÖZVET VETERİ. VE HAYVA. MALZ. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
- PAGDER Plastik Sanayicileri Derneği (PAGDER Plastik Sanayicileri Derneği)
- Pamukkale Üni.Müh.Fak. Gıda Mühendisliği Bölümü
- PINAR Grup
- Y.Y.Ü. (Prof. Dr. Ömer ZORBA (Abant İzzet Baysal Üni))
- Prof.Dr. Nevzat ARTIK
- Prof.Dr.Ender Sinan POYRAZOĞLU
- yeşilova doğal sütve süt ür.ltd.şti (Ramazan FERTAN)
- SAĞ. BAK. ANKARA HALK SAĞ. MÜD. -HALK SAĞLIĞI LAB. (SAĞ. BAK. ANKARA HALK SAĞ. MÜD. HALK SAĞLIĞI LAB.)
- Ekiciler Süt Gıda Tar. Hay. Tic. AŞ (Selçuk KUŞKONAR)
- Unilever(çeşni) (Senem GÖREL)
- Serdar Alp Subaşı
- Unilever(çeşni) (Sevde Bekiroğlu(Unilever))
- Özgöçerler süt ltd. şti. (süheyla Güntürk)
- SÜTAŞ A.Ş.
- ŞEKERSÜT GIDA MAMÜLLERİ SAN.VE TİC.A.Ş.
- YÖRÜKOĞLU SÜT SÜT ÜRÜNLERİ A.Ş. (ŞÜKRÜ ALPER DAŞKAYA)
- T.C. Bilim,Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Met.ve Std.Gen.Müd.
- 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
- TANOVA SÜT MAMÜLLERİ SANAYİ VE TİCARET (TANOVA SÜT MAMÜLLERİ SANAYİ VE TİCARET)
- Tarım ve Köyişleri Bakanlı. Koruma ve Kontrol Gen.Müd.
- TK14:Kimya Teknik Komitesi
- TK2:Çevre Teknik Komitesi
- TK32:Sağlık Teknik Komitesi
- TK37:Helal Teknik Komitesi
- TK38: Sosyal Hizmetler Teknik Komitesi
- TMMOB Ziraat Müh.Odası
- Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Sanayi Dairesi)
- TORUNOĞLU SÜT VE GIDA MAMÜLLER -

- 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))
- BEC İtc. Şti. (Tugrul KÖŞKER)
- İstanbul Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Tuna HASDEMİR (İstanbul Gıda-Yurt Konserve))
- Turgay ARMAY
- TÜBİTAK Başkanlık (TÜBİTAK Başkanlık)
- TÜBİTAK MARMARA ARAŞ. Gıda
- 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)
- Uludağ İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği.
- Uludağ Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu
- Uludağ Üniv. Müh.Fak. Gıda Müh. Bölüm Başkanlığı
- Ulusal Süt Konseyi (Ulusal Süt Konseyi)
- EKSO SÜT VE GIDA MAM. SAN. TİC. A.Ş. (YAŞAR VURAL)
- YAYLA SÜT FABRİKASI (YAYLA SÜT FABRİKASI)
- harran Üniversitesi (Yrd.Doç.Dr.Serdar AKIN)
- Gölal Tarım Hayvancılık Ürünleri San.ve Tic.A.Ş. (Zeki Demirtaş)
- Yörsan Gıda Mam. A.Ş. (ZEKİ ÖKTEM)
- **ÜLKER BİSKÜVİ SAN.A.Ş. (Ali Uğur Öztunca)
- Ülker (İsmail TAYYAR (REKOR GIDA PAZ.SAN))
- Ülker gıda (nazan kaya)
- *ÜLKER BİSKÜVİ SAN A.Ş. (Yücel Yurtseven)
- 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
- Muhammed Yüceer
- Nestle Gıda San. A.Ş. (Müesser Akeğim Akkaya)
- Pınar Kaynar
- Prof.Dr.Behiç MERT
- sibel özkök
- Sinan VARGI
- Türkiye Halk Sağlığı Kurumu (Şule ŞENSES ERGÜL)
- Turhan çakar
- TULAY HAKVERDİ ÖZBAKIR
- 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 (BANVIT))
- Süttaş A.Ş. (Şencan Gündüz)
- Pınar Entegre Et ve Un San.A.Ş. (Yüksel Soyubelli)
- PINAR ET A.Ş. (Yüksel Soyubelli)
- Ayşe Engin Bideci
- ÇUMRA ŞEKER ENTEGRE TESİSLERİ
- GÜLAL TARIM HAY. ÜRÜN. İTH.İHR.SAN.VE TİC.A.Ş.
- İMGA ET VE SÜT ÜRÜNLERİ (İMGA ET VE SÜT ÜRÜNLERİ Hayvancılık Gıda Tic. ve San L)
- MALKARA BİRLİK SÜT VE SÜT ÜRÜN
- tonya koop (mukadder bektaş)
- OKÇULAR SÜT MAMÜL SAN. TİC.LTD.ŞTİ. (OKÇULAR SÜT MAMÜL SAN. TİC.LTD.ŞTİ.)
- yeşilova doğal süt ve süt ür.imalat.san.tic.ltd.şti (reyhan kumcu)

- S.S. TONYA VE BÜTÜN KÖY. TAR. KALKINMA KOOPERATİFİ
- TAHSILDAROĞLU SÜT ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC. A.Ş. (TAHSILDAROĞLU SÜT ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.)
- TIRYAKIOĞLU ORMANLI SÜT ÜRÜNLERİ VE BESİCİLİK SAN. VE TİC. A.Ş. (TIRYAKIOĞLU ORMANLI SÜT ÜRÜN. BESİCİLİK SAN. VE TİC. A.Ş.)



TÜRK STANDARDI TASARISI

DRAFT TURKISH STANDARD

tst 13205

ICS 67.100.30

OTLU PEYNİR

Otlı peynir (Herby cheese)

I. MÜTALAA
2015/104934

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 13205 (2006)'ün 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 standartlar ve/veya dokümanlar	1
3	Tarifler	1
3.1	Otlı peynir	1
3.2	Otlar çeşitleri	1
3.3	Yabancı madde	2
4	Sınıflandırma ve özellikler	2
4.1	Özellikler	2
4.2	Özellik, muayene ve deney madde numaraları	2
5	Numune alma, muayene ve deneyler	3
5.1	Numune alma	3
5.2	Muayeneler	3
5.3	Deneyler	3
5.4	Değerlendirme	4
5.5	Muayene ve deney raporu	4
6	Piyasaya arz	4
6.1	Ambalajlama	4
6.2	İşaretleme	4
6.3	Muhafaza ve taşıma	5
7	Çeşitli hükümler	5
	Yararlanılan kaynaklar	5

Otlı peynir

1 Kapsam

Bu standard, otlı peyniri kapsar.

2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

Bu standardda diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste hâlinde verilmiştir.* İşaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak basılan Türk Standardlarıdır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 545	Ayarlı çözeltilerin hazırlanması	Preparation of standard solutions for volumetric analysis
TS 591	Beyaz peynir	White Cheese
TS EN ISO 707*	Süt ve süt ürünleri - Numune alma kılavuzu	Milk and milk products - Guidance on sampling
TS 2104	Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri	Indicators - Methods of preparation of indicator solutions
TS ISO 3433*	Peynir - Yağ muhtevası tayini - Van Gulik yöntemi	Cheese - Determination of fat content - Van Gulik method
TS EN ISO 3696	Su - Analitik laboratuvarında kullanılan - Özellikler ve deney metotları	Water for analytical laboratory use - Specification and test methods
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - <i>Salmonella</i> türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection of <i>Salmonella</i> spp
TS 6582-1 EN ISO 6888-1	Gıda ve hayvan yemlerinin - Mikrobiyolojisi - Koagülaz Pozitif stafilkokların (<i>Staphylococcus aureus</i> ve diğer türler) sayımı için yatay metot - Bölüm 1: Baird - Parker agar besiyeri kullanarak	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) Part 1: Technique using baird - Parker agar medium
TS 7503	Süt yağı - Sterollerin gaz - Sıvı kromatografisi ile bitkisel yağ aranması (referans metod)	Milk Fat - Detection of vegetable fat by gas - Liquid chromatography of sterols (reference method)
TS EN ISO 11290-1	Gıda ve yem maddelerinin mikrobiyolojisi - <i>Listeria monocytogenes</i> 'in aranması ve sayımı metodu bölüm 1: Arama metodu	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> - Part 1: Detection method;

3 Terimler ve tarifler

3.1 Otlı peynir

İnek sütü, koyun sütü, manda sütü, keçi sütü veya karışımlarının pastörize edilmesi ve pastörize sütün imalat tekniğine göre peynir mayası ilave edilerek işlenmesi, gerektiğinde katkı maddelerinin ilavesiyle ve peynir pıhtısına çeşitli otların çiçeklenme devresinde toplanıp iyice yıkanarak 3-4 gün salamurada bekletildikten sonra belli oranlarda katılması sonucu elde edilen mamul.

3.2 Ot çeşitleri

Otlı peynire katılan otlardan bazıları ve kullanılan kısımları aşağıda belirtilmiştir;

- | | |
|---|---------------|
| - Sirno (<i>Allium</i> sp) | Yaprak ve sap |
| - Kekik (<i>Thymus migricus</i>) | Yaprak |
| - Heliz (<i>Ferula</i> sp) | Yaprak ve sap |
| - Mendo (<i>Anthriscus nemorosa</i>) | Yaprak ve sap |
| - Çünk (<i>Ranunculus polyanthemus</i>) | Yaprak ve sap |
| - Dereotu (<i>Anethum graveolens</i>) | Yaprak ve sap |

- Nane (*Mentha spicata*)
- Çatır (*Thymus kotschyanus*)

Yaprak
Yaprak ve sap

3.3 Yabancı madde

Otlu peynirine katılmasına müsaade edilen maddelerin dışındaki gözle görülebilen her türlü madde..

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Özellikler

4.1.1 Duyusal özellikler

Otlu peynirin duysal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1-Otlu peynirin duysal özellikleri

Özellik	Değer
Tat ve koku	Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, üretiminde kullanılan otların tipik tat ve kokusu hissedilmeli, ekşime, acıma, küflenme, kokuşma ve bozulma sonucu oluşan yabancı tat ve koku olmamalıdır.
Renk ve görünüş	Kendine özgü renk ve görünüşte, düzgün, pürüzsüz, sert yapıda olmalı. Kesit yüzeyinde otlar homojen bir dağılım göstermeli, yarık, çatlak, delikli ve harelî görünümde olmamalıdır.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

4.1.2 Kimyasal özellikler

Otlu peynirin kimyasal özellikleri Çizelge 2’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 – Otlu peynirin kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Yağ, kuru maddede, % (m/m), en az	45
Rutubet, % (m/m), en çok	60
Tuz (NaCl), kuru maddede, % (m/m), en çok	7,5
Bitkisel yağ	Bulunmamalı
Nişasta	Bulunmamalı

4.1.3 Mikrobiyolojik özellikler

Otlu peynirinin mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3’te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 – Otlu peynirinin mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	n	c	m	M
Koagülaz pozitif stafilokoklar	5	2	10^2	10^3
Salmonella	5	0	25 g veya 25 mL’de bulunmamalı	
L. monocytogenes	5	0	25 g veya 25 mL’de bulunmamalı	
n: analize alınacak numune sayısı, c: "M" değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı, m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer, M: "c" sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değerdir .				

4.2 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Otlu peynirin özellikleri ile bunların muayene ve deneylerine ait 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
İşaretleme	6.2	5.2.1
Duyusal ve fiziksel	4.1.1	5.2.2
Yağ	4.1.2	5.3.1
Rutubet	4.1.2	5.3.2
Tuz	4.1.2	5.3.3
Bitkisel yağ	4.1.2	5.3.4
Nişasta	4.1.2	5.3.5
Koagülaz pozitif <i>stafilokoklar</i>	4.1.3	5.3.6
<i>Salmonella</i>	4.1.3	5.3.7
<i>L. monocytogenes</i>	4.1.3	5.3.8

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Ambalajı, ambalaj kütlesi, son tüketim tarihi ve parti, seri veya kod numarası aynı olan ve bir defada tüketime sunulan otlu peynirler bir parti sayılır. Parti büyüklüklerine göre TS EN ISO 707'ye uygun olarak numune alınır ve ambalajları ile birlikte açılmamış olarak laboratuvara gönderilir.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj muayenesi bakılarak, tartılarak ve ellenerek yapılır ve sonucun Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Duyusal muayeneler

Duyusal muayene, bakılarak, tadılarak, koklanarak ve dokunarak yapılır ve sonucun Madde 4.1.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

Deneylerde TS EN ISO 3696'ya uygun su kullanılmalıdır. Kullanılan bütün kimyasal maddeler analitik safılıkta olmalı ve ayarlı çözeltiler TS 545'e, belirteç çözeltiler TS 2104'e göre, deney numunesi TS 591'e göre hazırlanmalıdır.

5.3.1 Yağ tayini

Yağ tayini, aşağıdaki eşitlik kullanılarak bulunur ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

$$K = \frac{Y}{(100 - R)} \times 100$$

Burada;

K: kuru maddede yağ oranı (% m/m),

Y: 100 g peynirdeki yağ kütlesi, (TS ISO 3433'e göre belirlenir.)

R: % (m/m) rutubet.

5.3.2 Rutubet tayini

Rutubet tayini, TS 591'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Tuz tayini

Tuz tayini, TS 591'e göre tayin edilir ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Bitkisel yağ tayini

Bitkisel yağ tayini TS 7503'e göre otları ayıklanmış peynir numunesinde yapılır ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 Nişasta aranması

Nişasta aranması otları ayıklanmış peynir numunesinde aşağıda belirtilen yöntemle yapılır.

5.3.5.1 Reaktifler

Lügol çözeltisi; 1 g iyot ve 2 g potasyum iyodür, 300 mL damıtık suda çözülerek hazırlanır.

5.3.5.2 İşlem

Bir deney tüpüne 3 g kadar numune tartılarak konulur, üzerine 10 mL damıtık su katılır ve kaynatılır. Süzgeç kâğıdından süzülür. Süzüntüye 2 – 3 damla lügol çözeltisi damlatılıp karıştırılır. Mavi renk nişastalı madde katıldığını gösterir. Sonuçların Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.6 Koagülaz pozitif stafilokok tayini

Koagülaz pozitif *stafilokok* tayini, TS 6582-1 EN ISO 6888-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 Salmonella aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.8 L.monocytogenes aranması

L. monocytogenes aranması, TS EN ISO 11290-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Madde 5.1'e göre alınan numuneler üzerinde gerçekleştirilen muayene ve deneylerde belirlenen sonuçlar, bu standard kapsamında bulunan muayene ve deneylerin sonuçlarına uygunsa, parti standarda uygun sayılır.

5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın adı ve adresi, varsa ticari ünvanı,
- Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı,
- Muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları görev ve meslekleri,
- Numunenin alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları,
- Sonuçların gösterilmesi,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney yöntemlerinde belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

6 Piyasaya arz**6.1 Ambalajlama**

Otlu peynir, bütün kalıplar halinde uygun şartlarda bir veya birkaç kalıp bir arada veya kalıplardan kesilmiş belirli ve değişik kütlelerde parçalar halinde, temiz; insan sağlığına zarar vermeyen ve peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen mevzuata uygun plâstik vb. maddeden yapılmış ambalaj içerisinde piyasaya arz edilir.

6.2 İşaretleme

Ambalaj üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.

- Firmanın ticari ünvanı, adı, adresi, varsa tescilli markası,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 13205 şeklinde),
- Mamulün adı (otlu peynir),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,

- Net miktarı (en az g veya kg olarak),
- Son tüketim tarihi veya raf ömrü.

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

6.3 Muhafaza ve taşıma

Otlu peynir, özelliklerinin bozulmayacağı ve yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı +4 °C ila +10 °C arasındaki soğuk hava depolarında muhafaza edilmeli ve yine aynı sıcaklıklarda taşınmalıdır.

7 Çeşitli hükümler

İmalâtçı veya satıcı, bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği otlu peynir için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu otlu peynirin;

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

Not – Bu standardda yer almayan hususlarda Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümlerine göre işlem yapılır.

Yararlanılan kaynaklar

- 1- Türk Gıda Kodeksi – Peynir Tebliği (08.02.2015 tarih ve 29261 sayılı Resmi Gazete)
- 2- Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarih ve 28157/3.mükerrer sayılı Resmi Gazete)
- 3- Türk Gıda Kodeksi – Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği(30.06.2013 tarih ve 28693 sayılı Resmi Gazete)
- 4- Akyüz, N. ve Coskun, H. 1991. Van otlı peynirlerinin üretimi ve peynire katılan otların, peynirin çeşitli özellikleri. II. Milli Süt ve Ürünleri Sempozyumu. Her yönüyle peynir T.Ü.Z.F Yayın No 125: 205-211, Tekirdağ.
- 5- Coşkun, H. 1996 Van otlı peynirinin üretimi ile ilgili sorunlar ve çözüm önerileri. Dünya Gıda Dergisi, Aralık sayısı : 37-39
- 6- Kurt,A ve Akyüz, N. 1984 Van otlı peynirinin yapılışı ve mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal nitelikleri : Gıda 9 (3): 141-146
- 7- Sancak, Y.C 1989 Van ve çevresinde olgunlaştırılmış olarak tüketime sunulan otlı peynirlerin mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal kalitesi üzerine araştırmalar. Doktora tezi (yayımlanmamış). Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enst., 70s, Ankara
- 8- Yetişmeyen, A., Yıldırım, M. ve Yıldırım, Z. 1992. Ankara piyasasında tüketime sunulan otlı peynirlerin kimyasal, mikrobiyolojik ve duyu niteliklerinin belirlenmesi. A.Ü.Z.F. yayınları 1273: 1-17
- 9- Yetişmeyen, A. 1997 Otlı peynir üretim tekniğinin ve kalite özelliklerinin geliştirilmesi üzerine bir araştırma. Tr. J. Agriculture and Forestry 21: 237-245
- 10- Sancak, Y.C., Kayaardı, S., Sağun, E., Ekici, K. 1996. Otlı Peynirlerin Kimyasal Kompozisyonu, Su Aktivitesi (Aw Değeri) ve Mikroorganizmalar Arasındaki İlişki: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi,2(1-2):75-79.Van.



TÜRK STANDARDI TASARISI
DRAFT TURKISH STANDARD

tst 2174

ICS 67.100.30

GRAVYER PEYNİRİ

Gruyere

I. MÜTALAA
2015/104950

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 2174(1989)'ün 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	Tarifler.....	1
3.1	Gravyer peyniri.....	1
3.2	Yabancı madde.....	1
4	Sınıflandırma ve özellikler.....	2
4.1	Özellikler	2
4.2	Özellik, muayene ve deney madde numaraları	2
5	Numune alma, muayene ve deneyler.....	3
5.1	Numune alma.....	3
5.2	Muayeneler	3
5.3	Deneyler.....	3
5.4	Değerlendirme	4
5.5	Muayene ve deney raporu	4
6	Piyasaya arz	4
6.1	Ambalajlama	4
6.2	İşaretleme	5
6.3	Muhafaza ve taşıma	5
7	Çeşitli hükümler.....	5
	Yararlanılan kaynaklar	5

Gravyer peyniri

1 Kapsam

Bu standard, gravyer peynirini kapsar.

2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

Bu standardda diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. * İşaretili olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak basılan Türk Standardlarıdır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 545	Ayarlı çözeltilerin hazırlanması	Preparation of standard solutions for volumetric analysis
TS 591	Beyaz peynir	White Cheese
TS EN ISO 707*	Süt ve süt ürünleri - Numune alma kılavuzu	Milk and milk products - Guidance on sampling
TS 2104	Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri	Indicators - Methods of preparation of indicator solutions
TS ISO 3433*	Peynir - Yağ muhtevası tayini - Van Gulik yöntemi	Cheese - Determination of fat content - Van Gulik method
TS EN ISO 3696	Su - Analitik laboratuvarında kullanılan - Özellikler ve deney metotları	Water for analytical laboratory use - Specification and test methods
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - <i>Salmonella</i> türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection of <i>Salmonella</i> spp
TS 6582-1 EN ISO 6888-1	Gıda ve hayvan yemlerinin - Mikrobiyolojisi - Koagülaz Pozitif stafilocokların (<i>Staphylococcus aureus</i> ve diğer türler) sayımı için yatay metot - Bölüm 1: Baird - Parker agar besiyeri kullanarak	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) Part 1: Technique using baird - Parker agar medium
TS 7503	Süt yağı - Sterollerin gaz - Sıvı kromatografisi ile bitkisel yağ aranması (referans metod)	Milk Fat - Detection of vegetable fat by gas - Liquid chromatography of sterols (reference method)
TS EN ISO 9233-2*	Peynir, peynir kabuğu ve işlem görmüş peynir - Natamisin muhtevası tayini - Bölüm 2: Peynir, peynir kabuğu ve işlem görmüş peynir için yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi	Cheese, cheese rind and processed cheese - Determination of natamycin content - Part 2: High performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese
TS EN ISO 11290-1	Gıda ve yem maddelerinin mikrobiyolojisi - <i>Listeria monocytogenes</i> 'in aranması ve sayımı metodu bölüm 1: Arama metodu	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> - Part 1: Detection method;

3 Terimler ve tarifler

3.1 Gravyer peyniri

Gravyer peyniri, çiğ veya pastörize inek sütlerinin, imalat tekniğine göre işlenmesi sonucu elde edilen, olgunlaşma süresini tamamlamış sert kabuklu, katı kıvamlı mamul.

3.2 Yabancı madde

Gravyer peynirine katılmasına müsaade edilen maddelerin dışındaki gözle görülebilen her türlü madde.

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Özellikler

4.1.1 Duyusal ve fiziksel özellikler

Gravyer peynirinin duysal ve fiziksel özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 - Gravyer peynirinin duysal ve fiziksel özellikleri

Özellik	Değer
Tat ve koku	Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, ekşime, acıma, küflenme, kokuşma ve bozulma sonucu oluşan yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
Renk ve görünüş	Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, sert kabuklu, kabuk rengi açık kirli kahverengi, kesit yüzeyinin rengi fildişi renginden açık sarıya kadar değişen renkte olmalıdır. Kesit yüzeyinde büyüklükleri ve peynir yapısındaki dağılımları benzer olan gözenekler bulunmalı ve bunların çapları 1 cm - 2 cm olmalıdır. 15 cm x 15 cm' lik kesit yüzeyinde en çok 4 gözenek bulunmalıdır.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

4.1.2 Kimyasal özellikler

Gravyer peynirinin kimyasal özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 – Gravyer peynirinin kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Yağ, kuru maddede, % (m/m), en az	45
Rutubet, % (m/m), en çok	40
Tuz (NaCl), kuru maddede, % (m/m), en çok	7,5
Bitkisel yağ	Bulunmamalı
Nişasta	Bulunmamalı
Natamisin	Yüzeyi 5 mm kalınlığında ayrılmış peynirde bulunmamalı

4.1.3 Mikrobiyolojik özellikler

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

Çizelge 3 – Gravyer peynirinin mikrobiyolojik özellikleri

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

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

4.2 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Gravyer peynirinin özellikleri ile bunların muayene ve deneylerine ait 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
İşaretleme	6.2	5.2.1
Duyusal ve fiziksel	4.1.1	5.2.2
Gözenek sayısı	4.1.1	5.3.1
Yağ	4.1.2	5.3.2
Rutubet	4.1.2	5.3.3
Tuz	4.1.2	5.3.4
Bitkisel yağ	4.1.2	5.3.5
Nişasta	4.1.2	5.3.6
Natamisin	4.1.2	5.3.7
Koagülaz pozitif <i>stafilokoklar</i>	4.1.3	5.3.8
<i>Salmonella</i>	4.1.3	5.3.9
<i>L. monocytogenes</i>	4.1.3	5.3.10

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Ambalajı, ambalaj kütlesi, son tüketim tarihi ve parti, seri veya kod numarası aynı olan ve bir defada tüketime sunulan gravyer peynirleri bir parti sayılır. Parti büyüklüklerine göre TS EN ISO 707'ye uygun olarak numune alınır ve ambalajları ile birlikte açılmamış olarak laboratuvara gönderilir.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj muayenesi bakılarak, tartılarak ve ellenecek yapılır ve sonucun Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Duyusal ve fiziksel muayene

Duyusal ve fiziksel muayene, bakılarak, tadılarak, koklanarak ve dokunarak yapılır ve sonucun Madde 4.1.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

Deneylerde TS EN ISO 3696'ya uygun su kullanılmalıdır. Kullanılan bütün kimyasal maddeler analitik saflıkta olmalı ve ayarlı çözeltiler TS 545'e, belirteç çözeltiler TS 2104'e göre, deney numunesi TS 591'e göre hazırlanmalıdır.

5.3.1 Gözenek sayısının tespiti

Gözenek sayısının tespiti, peynir kesit yüzeyinin en az iki yerinden 15 cm x 15 cm' lik alan işaretlenir ve içerisindeki gözenekler sayılır ve ortalaması alınır. İşaretlenen alanın kenarı üzerinde kalan gözeneklerden gözenek alanı, yarım gözenek alanından büyük olanlar tam sayılır, küçük olanlar ise dikkate alınmaz. Sonucun Madde 4.1.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Yağ tayini

Yağ tayini, aşağıdaki eşitlik kullanılarak bulunur ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

$$K = \frac{Y}{(100 - R)} \times 100$$

Burada;

K: kuru maddede yağ oranı (% m/m),

Y: 100 g peynirdeki yağ kütlesi, (TS ISO 3433'e göre belirlenir.)

R: % (m/m) rutubet.

5.3.3 Rutubet tayini

Rutubet tayini, TS 591'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Tuz tayini

Tuz tayini, TS 591'e göre tayin edilir ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 Bitkisel yağ tayini

Bitkisel yağ tayini TS 7503'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.6 Nişasta aranması**5.3.6.1. Reaktifler**

Lügol çözeltisi; 1 g iyot ve 2 g potasyum iyodür, 300 mL damıtık suda çözülerek hazırlanır.

5.3.6.2 İşlem

Bir deney tüpüne 3 g kadar numune tartılarak konulur, üzerine 10 mL damıtık su katılır ve kaynatılır. Süzgeç kağıdından süzülür. Süzüntüye 2 – 3 damla lügol çözeltisi damlatılıp karıştırılır. Mavi renk nişastalı madde katıldığını gösterir. Sonuçların Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 Natamisin tayini

Natamisin tayini, TS EN ISO 9233-2'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.8 Koagülaz pozitif stafilokok tayini

Koagülaz pozitif *stafilokok* tayini, TS 6582-1 EN ISO 6888-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.9 Saimonella aranması

Salmonella tayini, TS EN ISO 6579'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.10 *L.monocytogenes* aranması

L. monocytogenes aranması, TS EN ISO 11290-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.1.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Madde 5.1'e göre alınan numuneler üzerinde gerçekleştirilen muayene ve deneylerde belirlenen sonuçlar, bu standard kapsamında bulunan muayene ve deneylerin sonuçlarına uygunsa, parti standarda uygun sayılır.

5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın adı ve adresi, varsa ticari ünvanı,
- Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı,
- Muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları görev ve meslekleri,
- Numunenin alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları,
- Sonuçların gösterilmesi,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney yöntemlerinde belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

6 Piyasaya arz**6.1 Ambalajlama**

Gravyer peyniri, bütün kalıplar halinde uygun şartlarda bir veya birkaç kalıp bir arada veya kalıplardan kesilmiş belirli ve değişik kütlelerde parçalar halinde, temiz, insan sağlığına zarar vermeyen ve peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen mevzuata uygun plâstik vb. maddeden yapılmış ambalaj içerisinde piyasaya arz edilir.

6.2 İşaretleme

Ambalaj üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.

- Firmanın ticari unvanı, adı, adresi, varsa tescilli markası,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 2174 şeklinde),
- Mamulün adı (gravyer peyniri),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Net miktarı (en az g veya kg olarak),
- Son tüketim tarihi veya raf ömrü.

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

6.3 Muhafaza ve taşıma

Gravyer peyniri, özelliklerinin bozulmayacağı ve yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı +4 °C ila +10 °C arasındaki soğuk hava depolarında muhafaza edilmeli ve yine aynı sıcaklıklarda taşınmalıdır.

7 Çeşitli hükümler

İmalâtçı veya satıcı, bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği gravyer peyniri için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu gravyer peynirinin;

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

belirtilmesi gerekir.

Not – Bu standardda yer almayan hususlarda Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümlerine göre işlem yapılır.

Yararlanılan kaynaklar

- 1- Türk Gıda Kodeksi – Peynir Tebliği (08.02.2015 tarih ve 29261 sayılı Resmi Gazete)
- 2- Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarih ve 28157/3.mükerrer sayılı Resmi Gazete)
- 3- Türk Gıda Kodeksi – Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği (30.06.2013 tarih ve 28693 sayılı Resmi Gazete)