********

|  |
| --- |
| **tst 4449** |
| Revizyon |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **ICS** 67.080.10 |

|  |
| --- |
|  |
|  |
| **KURUTULMUŞ MEYVE KOKTEYLİ**  Dehydrated fruit cocktail |

**I.MÜTALAA**

**2015/101928**

|  |
| --- |
|  |

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 TK25 Ziraat Teknik Komitesi tarafından hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun ………. 2016 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

**İçindekiler**

1 Kapsam 1

2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar 1

3 Tarifler 1

3.1 Kurutulmuş meyve kokteyli 1

3.2 Bozuk meyve kokteyli 1

3.3 Böcek zararına uğramış meyve kokteyli 1

3.4 Meyve kokteyli parçaları 1

3.5 Meyve kokteyli parça kırıkları 1

4 Sınıflandırma ve özellikler 2

4.1 Sınıflandırma 2

4.2 Özellikler 2

4.3 Özellik, muayene ve madde numaraları 3

5 Numune alma ve muayeneler 4

5.1 Numune alma 4

5.2 Muayeneler 4

5.4 Değerlendirme 5

5.5 Muayene ve deney raporu 5

6 Piyasaya arz 6

6.1 Bir örneklik 6

6.2 Ambalajlama 6

6.3 İşaretleme 6

6.4 Muhafaza ve taşıma 7

7 Çeşitli hükümler 7

Yararlanılan kaynaklar 7

#### Kurutulmuş meyve kokteyli

# 1 Kapsam

Bu standard, kurutulmuş meyve kokteylini 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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe Adı** | **İngilizce Adı** |
| TS 545 | Ayarlı çözeltilerin hazırlanması | Preparation of standard solutions for volumetric analysis |
| TS 546 | Standard çözeltilerin hazırlanması | Preparation of standard solutions for colorimetric analysis |
| TS ISO 874 | Yaş meyve ve sebzeler - Numune alma | Fresh fruits and vegetables-Sampling |
| TS 2104 | Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri | Indicators - Methods of preparation of indicator solutions |
| TS ISO 3310-1 | Deney elekleri - Teknik özellikler ve deneyler - Bölüm 1: Metal tel örgülü deney elekleri | Test sieves - Technical requirements and testing - Part 1: Test sieves of metal wire cloth |
| TS 3687 ISO 7703 | Kurutulmuş şeftali - Özellikler ve deney metotları | Dried peaches - Specification and test methods |
| TS EN ISO 3696 | Su - Analitik laboratuvarında kullanılan -Özellikler ve deney metotları | Water for analytical laboratory use - Specification and test methods |
| TS EN 14123 | Gıda maddeleri - Fındık, yerfıstığı, Antep fıstığı, incir ve kırmızı toz biberde aflatoksin B1 ile aflatoksin B1, B2, G1 ve G2 toplamlarının tayini - Art kolon türevlendirmeli ve immunoaffinite ile kolondan geri almalı yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi | Foodstuffs - Determination of aflatoxsin B1,and the sum of aflatoxin B1,B2,G1,G2 in peanuts, pistachios, figs, and paprika powder - High performance liquid chromatographic method with post column derivatization and immunoaffinity column clean-up |
| TS ISO 21527-2 | Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 2: Su aktivitesi 0,95'e eşit veya daha düşük olan ürünlerde koloni sayım tekniği | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95 |

# 3 Tarifler

## 3.1 Kurutulmuş meyve kokteyli

Türk Standardı bulunan en az üç,kuru ve kurutulmuş meyvenin yaklaşık olarak eşit ağırlıklarda olmak üzere bir ambalaj içerisine muntazam bir şekilde yerleştirilmesi suretiyle hazırlanan ürün.

**Not –** Standard metninde bundan sonra “kurutulmuş meyve kokteyli ” ifadesi yerine “ meyve kokteyli” kullanılacaktır.

## 3.2 Bozuk meyve kokteyli

Bayat, böcek yenikli, yanık, rengi esmerleşmiş, sararmış veya kararmış meyve parçaları içeren meyve kokteyli.

## 3.3 Böcek zararına uğramış meyve kokteyli

Böcek ve/veya haşere zararına uğramış meyve parçaları içeren meyve kokteyli.

## 3.4 Meyve kokteyli parçaları

Kırılmış, normal dilimlenmiş kuru meyve parça kırıklarından daha küçük meyve kokteyli parçaları.

## 3.5 Meyve kokteyli parça kırıkları

Göz açıklığı 10 mm olan tel elekten kolayca geçebilen kuru meyve parça kırıkları.

### 3.6 Yabancı madde

Meyve kokteyli arasında bulunan ve kokteyli oluşturan ürünlerin dışındaki her türlü madde.

# 4 Sınıflandırma ve özellikler

## 4.1 Sınıflandırma

Meyve kokteyli özellikleri bakımından sınıflara, içinde bulunan meyve türlerinin sayısına göre tiplere ayrılır.

### 4.1.1 Sınıflar

Meyve kokteyli kalite özelliklerine göre;

-Ekstra,

-1.Sınıf

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

### 4.1.2 Tipler

Meyve kokteyli içinde bulunan meyve türlerinin sayısına göre;

-Üçlü,

-Dörtlü,

-Beşli

olmak üzere üç tipe ayrılır.

**Not -** İstek üzerine daha fazla kuru ve kurutulmuş meyve türü ihtiva eden tipler de hazırlanabilir.

## 4.2 Özellikler

### 4.2.1 Genel özellikler

Bütün sınıflara giren meyve kokteylerinin izin verilen toleransları dahil olmak üzere en az aşağıdaki özelliklerde olmalıdır:

* Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime elverişsiz hale gelenler bulunmamalı),
* Temiz olmalı, gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli,
* Böcekler ve böcek zararları bulunmamalı,
* Aşırı nem ihtiva etmemeli (dış yüzeyinde gözle görülebilir ıslaklık bulunmamalı),
* Yüksek veya düşük sıcaklıktan dolayı hasar görmüş olmamalı,
* Belirgin leke, kısmen iyileşmemiş kesikler, buruşma, çizik, delik, çatlak (iyileşmiş veya iyileşmemiş) bulunmamalı,
* Bozuk ve küflü olmamalı,
* Sıcak su ile ıslatılıp bir süre kaynatıldıktan sonra belirli bir oranda su absorbe ederek yumuşamalı (yeterince kurutulmuş olmalı),
* Yabancı koku ve/veya tat olmamalı,
* Gideceği yere ulaştığında genel özelliklerini muhafaza etmeli

dir.

### 4.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikleri

Meyve kokteylerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 1-** Meyve kokteylerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellikler** | **Değerler** |
| Rutubet içeriği % m/m, en çok | 10 |
| Kükürt dioksit içeriği ppm, en çok | 500 |
| Su absorbe etme oranı, en az | 1:4 – (0,25) |
| Aflatoksin B1 µg/kg, en çok | 8,0 |
| Aflatoksin B1+B2+G1+G2 µg/kg, en çok | 10,0 |

**4.2.3 Sınıf özellikleri**

### 4.2.3.1 Ekstra

Bu sınıftaki meyve kokteyleri, çok iyi kalitede olmalı, renk tekdüze ve meyve eti sağlam olmalıdır. Ürünün genel görünümünde kalitesini, muhafazasını ve ambalajdaki sunumunu etkileyecek çok hafif yüzeysel kusurlar Çizelge 2‘de verilen değerleri geçmemelidir.

### 4.2.3.3 Sınıf I

Kalitesinden dolayı ekstra sınıfına girmeyen fakat Çizelge 2‘de verilen kendi sınıfına ait özellikleri taşıyan meyve kokteyleri ihtiva eden sınıftır.

**Çizelge 2 –** Sınıf özellikleri

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sınıf** | **Bozuk meyve kokteyleri1),**  **% (m/m)**  **en çok** | **Meyve kokteyli parçaları, % (m/m) en çok** | **Sap, kabuk, yaprak vb. bitkisel parçalar**  **% (m/m) en çok** | **Renkten sapma, % (m/m)**  **en çok** | **Meyve kokteyli parça kırıkları, % (m/m) en çok** | **Böcek zararlı portakal, % (m/m)**  **en çok** | **Yabancı madde2), % (m/m) en çok** |
| Ekstra | 1,5 | 4 | 2 | 2 | 1 | 0,5 | 0,5 |
| Sınıf I | 3 | 8 | 5 | 8 | 4 | 1 | 2 |
| 1) Böcek zararlı, parça ve kırık portakal dışındaki bozuk portakallar.  2) Sap, yaprak vb. bitkisel parçacıklar dışındaki yabancı maddeler. | | | | | | | |

### 4.2.4 Mikrobiyolojik özellikler

Meyve kokteylerinin mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3’te verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 3 –** Meyve kokteylerinin mikrobiyolojik özellikleri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mikroorganizma** | **Numune alma planı** | | **Değer** | |
|  | n | c | m | M |
| Maya ve küf | 5 | 0 | 104 | 105 |
| Numune alma planında;  n: Partiden bağımsız ve rastgele seçilen numune sayısı,  c: m ve M arasında olmasına izin verilen azami numune sayısı (M değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı),  m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla mikrobiyolojik değer,  M: c sayıdaki numunenin bu değeri aşması hâlinde uygunsuz olup, kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısıdır. | | | | |

### 4.2.5 Boylama özellikleri

Ekstra ve Sınıf I için aynı ambalajdaki meyve kokteyli içinde bulunan meyve türlerine göre en büyük tür çapı, en küçük çapın 1,5 katından daha fazla olmamalıdır.

## 4.3 Özellik, muayene ve madde numaraları

Bu standardda verilen özellikler ile bunların özellik, muayene ve madde numaraları Çizelge 4’te verilmiştir.

**Çizelge 4 –** Özellik, muayene ve madde numaraları

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellikler** | **Özellik madde no** | **Muayene madde no** |
| Genel özellikler | 4.2.1 | 5.2.2 |
| Fiziksel ve kimyasal özellikler | 4.2.2 | 5.3.3 |
| Sınıf özellikleri | 4.2.3 | 5.2.2 |
| Rutubet | 4.2.3 | 5.3.1 |
| Kükürt dioksit | 4.2.3 | 5.3.2 |
| Bozuk meyve kokteyli, meyve kokteyli parça ve kırıkları, renk değişimi ve yabancı madde | 4.2.3 | 5.3.3 |
| Su absorbe etme oranı | 4.2.3 | 5.3.4 |
| Aflatoksin | 4.2.3 | 5.3.5 |
| Elekle muayene | 4.2.3 | 5.2.3 |
| Maya ve küf | 4.2.4 | 5.3.6 |
| Boylama özellikleri | 4.2.5 | 5.2.2 |
| Boyut ve toleranslar | 4.3 | 5.2.2 |
| Piyasaya arz | 6 | 5.2.1 |

# 5 Numune alma ve muayeneler

## 5.1 Numune alma

Sınıfı, tipi ve ambalajları aynı olup bir defada muayeneye sunulan meyve kokteyleri bir parti sayılır. Numune partiden ve TS ISO 874’e göre alınır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi elle ve gözle incelenerek tartılarak ölçülerek yapılır ve sonuçların Madde 6’ya uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Meyve kokteylerinin muayenesi

Meyve kokteylerinin muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, ölçülerek ve gerektiğinde Madde 5.3’deki deneyler uygulanarak yapılır, sonuçların Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.3 Elekle muayene

Elekleme muayene, TS ISO 3310-1’e göre yapılır ve sonuçların Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

Deneyler iki paralel numune üzerinde yapılmalı, deneylerde TS EN ISO 3696’ya uygun damıtık su veya buna eşdeğer saflıkta su kullanılmalıdır. Kullanılan tüm reaktifler analitik saflıkta olmalı, deneylerde kullanılan ayarlı çözeltiler TS 545’e, belirteç çözeltileri TS 2104’e göre hazırlanmalıdır.

5.3.1 Rutubet tayini

Rutubet tayini, TS 3687 ISO 7703’e göre yapılır ve sonuçların Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Kükürt dioksit tayini

Kükürt dioksit tayini, TS 3687 ISO 7703’e göre yapılır ve sonuçların Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Bozuk meyve kokteyli, meyve kokteyli parça ve kırıkları, böcek zararlı meyve kokteyli, renkten sapma ve yabancı madde tayinleri

Bozuk meyve kokteyli, böcek zararlı portakal, meyve kokteyli parça ve kırıkları, renkten sapma ve yabancı madde tayinleri aşağıdaki metoda göre yapılır ve sonuçların Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

100 g meyve kokteyli numunesi 0,1 g duyarlılıkta tartılır ve beyaz düz bir zemin üzerine yayılır. Numune içerisinde bulunan bozuk portakal ve yabancı maddeler gözle incelenerek bir analiz pensi ile ayrılır. Her parti 0,1 g hassaslıkta tartılır ve sonuçlar kaydedilir. Elde edilen tartım sonuçları aşağıdaki eşitlik ile ayrı ayrı hesaplanır.

Burada;

N : Deney numunesinin miktarı, g

n : Ayrı ayrı olmak üzere; Bozuk meyve kokteyli, böcek zararlı meyve kokteyli, meyve kokteyli parça ve kırıkları, renkten sapma ve yabancı madde miktarı, g

dır.

### 5.3.4 Su absorbe etme oranı tayini

Yaklaşık 50 g meyve kokteyli 0,1 g duyarlıkla tartılır. Kaynamaya yakın sıcaklıktaki bir litre suya atılarak burada 10 dakika bekletilir\* Sonra kap ateş üzerinde, normal atmosfer basıncı altında, 15 dakika kaynatılır. Delik açıklığı, 2 mm olan kare gözlü tel elekten iyice süzülüp pamuklu kumaştan beyaz bir zemin üzerine dökülerek yayılır. Burada, üzerlerin­de kalmış bulunan serbest su damlaları emilinceye kadar oda sıcaklığında kısa bir süre tutulur, sonra 0,1 g duyarlıkta tartılır. Ayrıca meyve kokteylerinin bu deney sonucunda şişkinleşip eski halle­rini alıp almadığına da bakılır. Su absorbe etme oranı (P) ağırlıkça aşağıdaki formülle hesaplanır:



Burada;

M0 = Alınan numune miktarı, g

M1 = Pişirildikten ve serbest suyu alındıktan sonraki numune miktarı, g

dır.

Sonuçların Madde 4.2’ye uyup uymadığı­na bakılır.

### 5.3.5 Aflatoksin tayini

Aflatoksin tayini,TS EN 14123’a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.6 Maya ve küf aranması

Maya ve küf ranması, TS ISO 21527 -2'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.4’e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Muayene ve deney sonuçlarının her biri standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

* Firmanın adı ve adresi,
* Muayenenin 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,
* Sınıfı,
* Tipi,
* Muayene ve deneylerde uygulanan standardların numaraları,
* Sonuçların gösterilmesi,
* Rapor tarih ve numarası,
* Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahsurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
* Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
* Numunenin standarda uygun olup olmadığı,
* Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

## 6 Piyasaya arz

Meyve kokteyleri ürünün kalitesini ve yapısal özelliklerini bozmayan kapalı ambalajlar içerisinde piyasaya arz edilir. Tüketici ambalajları daha büyük dış ambalajlara da konulabilir.

## 6.1 Bir örneklik

Her ambalajdaki meyve kokteyleri sınıf ve tip bakımından bir örnek olmalıdır.

Ambalajın gözle görülebilir kısmındaki her meyve kokteyli, ambalajdaki ürünü tam olarak temsil etmelidir. Ambalâjın görünen kısmındaki durum, bütün ambalâj için geçerli olmalı; ambalâjın üstünde ve alt kısmında aynı görünüm ve kaliteye sahip olmalıdır.

## 6.2 Ambalajlama

Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme, ürüne ve insan sağlığına zararsız, yeni, temiz, kokusuz, kuru ve içindeki ürünün özelliğini bozmayacak özellikle rutubet almalarını önleyecek, taşıma sırasında ürünün korunmasını sağlayacak nitelikte olmalıdır. Meyve kokteyli dolu ambalâjlar ürünü muhafaza edecek şekilde düzenlenmelidir.

Ambalajların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk toksik veya diğer şekillerde insan sağlığına zarar vermemelidir. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların iç yüzüne, ürünü koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış astar döşenmeli veya ürün önce bu gibi malzemeden yapılmış bir torbaya konulduktan sonra uygun ambalaja yerleştirilmelidir.

Ambalajlar, büyük veya küçük tüketici ambalajları şeklinde olabilir. Küçük tüketici ambalajları net 100 g veya bunun katları büyüklüğünde, ya da isteğe bağlı olarak, daha büyük veya daha küçük olabilir. Küçük tüketici ambalajları, taşımada bunları koruyacak yukarıdaki koşullara uygun daha büyük ambalajlara yerleştirilir. Büyük ambalajların net ağırlığı 25 kg‘ı, küçük ambalajların net ağırlığı 500 g’ı geçmemelidir.

Kağıt, polietilenden vb uygun malzemeden yapılmış küçük tüketici ambalajlarına konulan meyve kokteylilar ayrıca bunları ezilmekten koruyacak karton kutulara yerleştirilebilir. Ambalajlar aksine bir istek olmadıkça 80 cm x 120 cm veya 100 cm x 120 cm boyutlardaki paletlere uygun ölçülerde olmalıdır.

Ambalajların içinde, yukarıda anılanların dışında her türlü yabancı maddeden arî olmalı, rutubet ve koku çeken malzemeden yapılmamalıdır.

## 6.3 İşaretleme

Meyve kokteyli ambalâjları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalâjın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında açılıp kapatıldığı belli olmalıdır.

* İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, “Türk Malı” anlamına gelen bir ibarenin yazılması)
* Bu standardın işaret ve numarası (TS 4449 şeklinde),
* ürünün adı (Kurutulmuş meyve kokteyli),
* Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
* Sınıfı,
* Tipi,
* Kütlesi (en az g, kg),
* Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,
* Büyük ambalâjlardaki küçük tüketici ambalâjlarının sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe’nin yanı sıra yabancı dilde de yazılabilir.

Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalâjın içindekilere aykırı, yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır. Küçük tüketici ambalajlarında bu bilgiler bir etikete yazılıp ambalaja yapıştırılabildiği gibi, ambalaj malzeme şeffaf ise, yazıları dışarıdan okunacak şekilde ambalajın içine yerleştirilebilir.

## 6.4 Muhafaza ve taşıma

Meyve kokteylerin ve içinde meyve kokteyli bulunan ambalajlar, işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalı, rutubetsiz, havadar, serin ve doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde özellikle gölgede tutulmalı çiğ, yağmur ve güneş altında veya dondurucu soğuklarda bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalıdır.

Meyve kokteylerinin ambalajlan­ması, ambalajların vasıtalara yükletilip boşaltılması ve taşınması sırasında fazla basınç uygulayacak veya ezecek hareketlerden kaçınılmalı, ambalajların konulduğu depoların tabanı, aşırı rutubetten korunmak ve hava dolaşımını sağlamak amacıyla uygun malzemeden yapılmış ızgara ile döşenmiş olmalı ve yeterli hava sirkülasyonu olacak şekilde istiflenmelidir.

Ambalajların muhafaza edildiği depolar, gerektiğinde uygun ve kalıntı bırakmayacak şekilde hayvansal zararlılara ve böceklere karşı dezenfekte edilmeğe elverişli olmalı, yapılması gereken ilaçlamalar sonucu içeride saklanmakta olan ürün üzerinde herhangi bir leke, toksik kalıntı veya ya­bancı koku kalmamasına dikkat edilmeli, ayrıca depolara dışarıdan bö­cek veya diğer hayvansal zararlıların girmesini ön­leyecek gerekli tedbirler alınmalıdır.

# 7 Çeşitli hükümler

Üretici bu standarda uygun olarak ürettiğini beyan ettiği meyve kokteyli için istenildiğinde standarda uygunluk belgesi vermek veya göstermek zorundadır.

Bu beyannamede satış konusu olan meyve kokteylinin;

* Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunu,
* Madde 5'teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış

bulunduğunun belirtilmesi gerekir.

**Not –** Bu Standardda yer almayan hususlarda “Türk Gıda Kodeksi” hükümlerine göre işlem yapılır.

# Yararlanılan kaynaklar

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yayınları, Sebze Yetiştiriciliği, Ankara, 2000.

* UN/ECE Standard FFV – 21, 2002.
* Brewster, J. L., 1994. Onions and Other Vegatable Allicems, CAB International, Wallingford Oxon Oxlo 8 DE, UK.
* Vural, H.; Eşiyok, D.; Duman, İ., 2000. Kültüe Sebzeleri (Sebze Yetiştirme), Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir.
* Kuru ve Kurutulmuş Sebze ve Meyve Endüstrisi Semineri, Hami Kuyrukçu, Ankara
* Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Prof Dr. Bekir Demeroğlu, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara