****

|  |
| --- |
| **tst …** |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **ICS** 67.080.10 |

|  |
| --- |
|  |
|  |
| **KURUTULMUŞ KARPUZ**  Dried Watermelon |

**I.MÜTALAA**

**2015/102004**

|  |
| --- |
| 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

**Önsöz**

* 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 Bağlayıcı atıflar 1

3 Tarifler 1

3.1 Kurutulmuş karpuz 1

3.2 Bozuk karpuz 1

3.3 Böcek zararına uğramış karpuz 1

3.4 Karpuz parçaları 2

3.5 Karpuz parça kırıkları 2

3.6 Yabancı madde 2

4 Sınıflandırma ve özellikler 2

4.1 Sınıflandırma 2

4.2. Özellikler 2

4.3 Boyut ve toleransları 3

4.4 Özellik, muayene ve madde numaraları 4

5 Numune alma ve muayeneler 4

5.1 Numune alma 4

5.2 Muayeneler 4

5.3 Deneyler 5

5.4 Değerlendirme 6

5.5 Muayene ve deney raporu 6

6 Piyasaya arz 6

6.1 Bir örneklik 6

6.2 Ambalajlama 6

6.3 İşaretleme 7

6.4 Muhafaza ve taşıma 7

7 Çeşitli hükümler 7

Yararlanılan kaynaklar 8

#### 

#### Kurutulmuş karpuz

# 1 Kapsam

Bu standard, kurutulmuş karpuzu kapsar. Taze karpuz ile diğer endüstriyel işleme tabi tutulmuş karpuzu kapsamaz.

# 2 Bağlayıcı atıflar

Bu standartta diğer standart ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. Tarihli atıflarda, yalnızca alıntı yapılan baskı geçerlidir. Tarihli olmayan dokümanlar için, atıf yapılan dokümanın (tüm tadiller dâhil) son baskısı geçerlidir. \* İşaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standartlarıdır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 1132 | Karpuz | Watermelon |
| 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 karpuz

Kabakgiller (*Cucurbitaceae*) familyasına mensup (*Citrullus vulgaris*) Schrader türüne giren kültür bitkilerinin meyvesi ve TS 1132’e uygun nitelikteki taze karpuzların kabuklarından ayrıldıktan sonra dilimlenerek usulüne uygun olarak kurutulmuş hali.

**Not –** Standard metninde bundan sonra “Kurutulmuş karpuz” ifadesi yerine “karpuz” kullanılacaktır.

## 3.2 Bozuk karpuz

### Böcek yenikli, yanık, rengi esmerleşmiş, sararmış veya kararmış karpuz.

## 3.3 Böcek zararına uğramış karpuz

Böcek ve/veya haşere zararına uğramış karpuz.

## 3.4 Karpuz parçaları

Kırılmış, normal dilimlenmiş karpuz kurularından daha küçük karpuz.

## 3.5 Karpuz parça kırıkları

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

## 3.6 Yabancı madde

Karpuzlar arasında ve/veya üzerlerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka her türlü maddelerle kendine ait yaprak ve kabuklar.

# 4 Sınıflandırma ve özellikler

## 4.1 Sınıflandırma

### 4.1.1 Sınıflar

Karpuz kalite özelliklerine göre;

* Ekstra,
* Sınıf I,
* Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

## 4.2. Özellikler

### 4.2.1 Genel özellikler

Bütün sınıflara giren karpuzlar 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,
* Karpuzlar kırmızı rengini korumalı,
* İçte renk esmerleşmesi bulunmamalı,
* 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,
* Karpuzlar büyüklüğüne göre 6 ya da 8 dilime bölünmüş ve kabuklarından ayrılmış olmalı
* Karpuzların dilim kalınlığı 2 mm - 3 mm olmalı

dır.

* Karpuzların durumu ve kurutulması aşağıdaki özelliklere imkan verecek şekilde olmalıdır:

- Elle dokunmaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,

- Gideceği yere ulaştığında genel özelliklerini muhafaza etmelidir.

### 4.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikleri

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

**Çizelge 1-** Karpuzların fiziksel ve kimyasal özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellikler** | **Değerler** |
| Rutubet içeriği % m/m, en çok | 8 |
| Kükürt dioksit içeriği ppm, en çok | 500 |
| Su absorbe etme oranı, en az | 1:5 (0,20) |
| 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 sınıf

Bu sınıftaki karpuzlar, çok iyi kalitede olmalı, çeşidin veya ticari tipin karakteristik özelliklerini göstermelidir. Renk tekdüze ve meyve eti sağlam olmalıdır. Bunlar; ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafazasını veya ambalajdaki sunumunu etkileyecek kusurlardan uzak olmalıdır. Bu sınıftaki karpuzlar için izin verilebilen kusur oranları, Çizelge 2‘de verilen değerleri geçmemelidir.

### 4.2.3.2 I. Sınıf

Bu sınıftaki karpuzlar, iyi kalitede olmalı, çeşidin ve/veya ticarî tipin karakteristik özelliklerini göstermelidir. Meyve eti sağlam olmalıdır. Bu sınıf için izin verilebilen kusur oranları, Çizelge 2‘de verilen değerleri geçmemelidir.

### 4.2.3.3 II. Sınıf

Diğer sınıflara girmeyen fakat Çizelge 2‘de verilen kendi sınıfına ait özellikleri taşıyan karpuzları ihtiva eden sınıftır.

**Çizelge 2** - Sınıf özellikleri

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sınıf** | **Böcek zararlı karpuz, % (m/m)**  **en çok** | **Bozuk karpuz2), % (m/m) en çok** | **Karpuz parça-**  **ları, % (m/m) en çok** | **Sap, kabuk, yaprak vb. bitkisel parçalar**  **% (m/m) en çok** | **Renkten sapma, % (m/m)**  **en çok** | **Karpuz parça kırıkları, % (m/m) en çok** | **Yabancı madde1), % (m/m) en çok** |
| Ekstra | 0,5 | 1,5 | 4,0 | 3,0 | 2,0 | 1,0 | 0,5 |
| Sınıf I | 1,0 | 2,0 | 6,0 | 6,0 | 5,0 | 3,0 | 1,5 |
| Sınıf II | 2,0 | 4,0 | 10,0 | 8,0 | 10,0 | 5,0 | 2,0 |
| 1) Sap, sürgün, yaprak vb. bitkisel parçacıklar dışındaki yabancı maddeler.  2) Böcek zararlı, parça ve kırık karpuzlar dışındaki bozuk karpuzlar. | | | | | | | |

### 4.2.4 Mikrobiyolojik özellikler

Kavunların mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3’te verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 3 –** Kavunların mikrobiyolojik özellikleri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mikroorganizma** | **Numune alma planı** | | **Değer** | |
| n | c | m | M |
| Maya ve küf | 5 | 2 | 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 halinde uygunsuz olup, kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısıdır. | | | | |

## 4.3 Boyut ve toleransları

Bütün sınıflarda, bir ambalajdaki karpuzlardan, boy ile ilgili özelliklere uymayan, fakat bir alttaki veya üstteki boy özelliklerini karşılayan karpuzlardan kütlece veya sayıca % 10 oranına kadar karışıma müsaade edilir.

### 4.3.1 Sınıf toleransları

### 4.3.1.1 Ekstra

Bu sınıfa, sınıfın özelliklerini karşılamayan, ancak Sınıf I’in özelliklerini karşılayan (Sınıf I’in toleransı hariç) karpuzlardan kütlece veya sayıca % 5’e kadar karışma kabul edilmektedir.

### 4.3.1.2 Sınıf I

Bu sınıfa, sınıfın özelliklerini karşılamayan, ancak Sınıf II’nin özelliklerini karşılayan (Sınıf II’nin toleransı hariç) karpuzlardan kütlece veya sayıca % 10’a kadar karışma kabul edilmektedir.

### 4.3.1.3 Sınıf II

Bu sınıfa, genel özelliklere ve sınıfın özelliklerine uymayan fakat tüketime uygun karpuzlardan kütlece veya sayıca % 10’a kadar karışma kabul edilmektedir (çürüme, kötüleşme ile tüketime uygunsuz haldeki ürünler hariç).

### 4.3.2 Boy toleransları

Bütün sınıflarda, bir ambalajdaki karpuzlardan, boy ile ilgili özelliklere uymayan, fakat bir alttaki veya üstteki boy özelliklerini karşılayan karpuzlardan kütlece veya sayıca %10 oranına kadar karışıma müsaade edilir.

## 4.4 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 |
| Sınıf özellikleri | 4.2.3 | 5.2.2 |
| Rutubet | 4.2.2 | 5.3.1 |
| Elekle muayene | 4.2.3 | 5.2.3 |
| Kükürt dioksit | 4.2.2 | 5.3.2 |
| Bozuk karpuz, karpuz parça ve kırıkları, renk değişimi ve yabancı madde | 4.2.3 | 5.3.3 |
| Su absorbe etme oranı | 4.2.2 | 5.3.4 |
| Aflatoksin | 4.2.2 | 5.3.5 |
| Maya ve küf | 4.2.4 | 5.3.6 |
| Boyut ve toleranslar | 4.3 | 5.2.2 |
| Piyasaya arz | 6 | 5.2.1 |

# 5 Numune alma ve muayeneler

## 5.1 Numune alma

Sınıfı, boyutu ve ambalajları aynı olup bir defada muayeneye sunulan ananaslar 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 Karpuzların muayenesi

Kurutulmuş karpuzların muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak yapılır ve sonuçların Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.3 Elekle muayene

Elekle 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, standart çözeltilerin hazırlanması TS 546’ya, belirteç çözeltileri TS 2104’e göre hazırlanmalıdır.

5.3.1 Rutubet tayini

Rutubet tayini, TS 3687 ISO 7703’e göre yapılır ve sonuçların Madde 1.2 hükümlerine uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Kükürt dioksit tayini

Kükürt dioksin tayini, TS 3687 ISO 7703’e göre yapılır ve sonuçların Madde 1.2 hükümlerine uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Bozuk karpuz, karpuz parça ve kırıkları, renkten sapma ve yabancı madde tayinleri

Bozuk karpuz, karpuz parça ve kırıkları, renkten sapma ve yabancı madde tayinleri, aşağıdaki yönteme göre yapılır ve sonuçların Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

100 g karpuz numunesi 0,1 g duyarlılıkta tartılır ve beyaz düz bir zemin üzerine yayılır. Numune içerisinde bulunan bozuk karpuz, karpuz parça ve kırıkları, renkten sapma 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 bağıntı ile ayrı ayrı hesaplanır.

Burada;

N : Deney numunesinin miktarı, g

n : Ayrı ayrı olmak üzere; Bozuk karpuz, karpuz parça ve kırıkları, renkten sapma ve yabancı madde miktarı, g

dır.

### 5.3.4 Su absorbe etme oranı tayini

Yaklaşık 50 g kurutulmuş karpuz 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 karpuzların bu deney sonucunda şişkinleşip eski halle­rini alıp almadığına da bakılır. Su absorbe etme oranı (P) ağırlıkça aşağıdaki bağıntı ile 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’e 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,
* 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

Karpuzlar piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

## 6.1 Bir örneklik

Her ambalajdaki karpuzlar sınıf ve boy bakımından bir örnek olmalıdır.

Ambalajın gözle görülebilir kısmındaki her karpuz, ambalajdaki ürünü tam olarak temsil etmelidir.

Ambalajın görünen kısmındaki durum, bütün ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın 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. Karpuz 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 karpuzlar 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

Karpuz ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında açılıp kapatıldığı belli olmalıdır.

* İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, “Türk Malı” anlamına gelen bir ibarenin yazılması)
* Bu standardın işaret ve numarası (TS … şeklinde),
* Ürünün adı ( “Kurutulmuş karpuz” şeklinde ),
* Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
* Sınıfı,
* Kütlesi (en az g, kg),
* Ürünün üretildiği bölge ya da yöre ismi (isteğe bağlı),
* 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

Karpuz ve içinde karpuz bulunan ambalajlar, işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

İçinde karpuz bulunan ambalajlar rutubetsiz, havadar, serin ve direk güneş ışığı almayan yerlerde özellikle gölgede tutulmalı çiğ, yağmur ve güneş altında veya dondurucu soğuklarda bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalıdır.

İçinde karpuz bulunan 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.

Karpuzlar kolay kırılıp ufala­nabilir özelikte olduklarından bunların ambalajlan­ması, ambalajların vasıtalara yükletilip boşaltılması ve taşınması sırasında fazla basınç uygulayacak veya ezecek hareketlerden kaçınılmalıdır.

Karpuzların ve içlerinde karpuz bulunan ambalajların saklandıkları depolar, gerektiğinde uygun ve kalıntı bırakmayacak şekilde hayvansal zararlılara ve böceklere karşı dezenfekte edilmeğe elverişli olmalı, ayrıca depolara dışarıdan bö­cek veya diğer hayvansal zararlıların girmesini ön­leyecek gerekli tedbirler alınmalıdır.

Karpuzların ve içlerinde karpuz bulunan ambalajların saklandığı ambarlarda yapılması gereken ilaçlamalar sonucu içeride saklanmakta olan ürün üzerinde herhangi bir leke, toksik kalıntı veya ya­bancı koku kalmamasına dikkat edilmelidir

# 7 Çeşitli hükümler

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

Bu beyannamede satış konusu olan karpuzun;

* Madde 4'deki özelliklere uygun olduğunu,
* Madde 5'deki 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

* Vural, H.; Eşiyok, D.; Duman, İ., 2000. Kültür Sebzeleri (Sebze Yetiştirme), Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir.
* Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Prof Dr. Bekir Demeroğlu, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara