|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa 1/3 |
| **TADİL TASARISI**  *DRAFT AMENDMENT* |
|  |

|  |
| --- |
| TS 3958:2010 |
| tst T2: |

**ICS** 67.080.10

Bu tadil, TSE Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu’na bağlı TK24 Gıda Teknik Komitesi’nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun ……. tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

|  |
| --- |
| **Vişne reçeli** |
| Sour cherry jam |

* Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkarılmıştır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe Adı** | **İngilizce Adı** |
| TS 6063 ISO 7251 | Mikrobiyoloji - Muhtemel Escherichia coli sayımı için genel kurallar en muhtemel sayı tekniği | Microbiology - General guidance for enumeration of presumptive Escherichia coli - Most probable number technique |
| TS EN ISO 6579 | Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem | Microbiolgy of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection of salmonella spp |
| TS 6580 | Mikrobiyoloji - Maya ve küf sayımında genel kurallar - 25°C'ta koloni sayım tekniği | Microbiology - General guidance for enumeration of yeasts and moulds - Colony count technique at 25 degree |
| TS 6582-1 EN ISO 6888-1 | Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Koagulaz - Pozitif stafilokokların (staphyloccus aureus 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 (staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Technique using baird - parker agar medium; amendment 1: Inclusion of precision data |
| TS EN ISO 7932 | Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Muhtemel Bacillus cereus sayımı için yatay yöntem - 30°C ’ta koloni sayım tekniği | Microbiology - General guidance for the enumeration of bacillus cereus - Colony count technique at 30 °C |
| TS EN ISO 7937 | Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Clostridium perfringens sayımı için yatay yöntem - Koloni sayım tekniği | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of clostridium perfringens - colony count technique |
| TS EN ISO 10272-1\* | Gıda ve hayvan besleme maddelerinin mikrobiyolojisi - Campylobacter spp. nin sayımı ve belirlenmesi için yatay metot - Bölüm I:Belirleme yöntemi | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for detection and enumeration of campylobacter spp. - Part 1: Detection 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; amendment 1: Modification of the isolation media and the haemolysis test, and inclusion of precision data |

Sayfa 2/2

ICS 67.080.10 TS 3958: 2010/tst T2

* Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar listesine aşağıdaki standart eklenmiştir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe Adı** | **İngilizce Adı** |
| 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 |

* Madde 4.2.5 Mikrobiyoljik özellikler Çizelge 5 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**Çizelge 5** - Vişne reçelinin mikrobiyolojik özellikleri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mikrobiyolojik özellik** | **n** | **c** | **m** | **M** |
| Küf | 5 | 2 | 102 | 103 |
| 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. | | | | |

* Madde 4.3 Özellik, muayene ve deneyler Çizelge 6 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**Çizelge 6 -** Özellik, muayene ve deney madde numaraları

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Özellikler | Özellik Madde No. | Muayene ve Deney Madde No. |
| Ambalaj ve işaretleme | 6.1 ve 6.2 | 5.2.1 |
| Duyusal özellikler | 4.2.1 | 5.2.2 |
| Meyve oranı | 4.2.2 | 5.3.1 |
| Çözünür katı madde | 4.2.2 | 5.3.2 |
| Kabın dolum oranı | 4.2.3 | 5.3.3 |
| Çekirdek veya parçası | 4.2.3 | 5.3.4 |
| Ham ve kusurlu meyve | 4.2.3 | 5.3.5 |
| pH | 4.2.4 | 5.3.6 |
| Kükürtdioksit ve tuzları | 4.2.4 | 5.3.7 |
| Yapay boya maddesi | 4.2.4 | 5.3.8 |
| Hidroksimetilfurfural | 4.2.4 | 5.3.9 |
| Küf | 4.2.5 | 5.3.10 |

-Madde 5.3.10 “Maya ve küf tayini” başlığıyla beraber aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**5.3.10 Küf sayımı tayini**

Küf sayımı tayini, TS ISO 21527-2’ye göre yapılır. Sonucunmadde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

-Madde 5.3.11 “*Salmonella* spp. aranması ” standart metninden çıkarılmıştır.

-Madde 5.3.12 “*L. monocytogenes* aranması” standart metninden çıkarılmıştır.

-Madde 5.3.13 “Termotolerant *Campylobacter* spp. aranması” standart metninden çıkarılmıştır.

-Madde 5.3.14 “*E.coli* aranması” standart metninden çıkarılmıştır.

-Madde 5.3.15 “*S. aureus* aranması” standart metninden çıkarılmıştır.

-Madde 5.3.16 “*B. cereus* aranması” standart metninden çıkarılmıştır.

-Madde 5.3.17 “*C. perfringens* aranması” standart metninden çıkarılmıştır.