********

|  |
| --- |
| **tst …** |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **ICS** 67.080 |
|  |

|  |
| --- |
|  |
|  |
| **ÇEKİRDEKSİZ KURU ZEYTİN POSASI**  Seedless olive pomace |

**I.MÜTALAA**

**2016/107991**

|  |
| --- |
|  |

**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 ……………… 2017 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

**İçindekiler**

1 Kapsam 1

2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar 1

3 Terimler ve tarifler 1

3.1 Çekirdeksiz kuru zeytin posası 1

3.2 Bozulmuş posa 1

3.3 Yabancı madde 1

4 Sınıflandırma ve özellikleri 2

4.1 Sınıflar 2

4.2 Özellikler 2

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları 2

5 Numune alma, muayene ve deneyler 2

5.1 Numune alma 2

5.2 Muayeneler 2

5.3 Deneyler 3

5.4 Değerlendirme 3

5.5 Muayene ve deney raporu 3

6 Piyasaya arz 3

6.1 Ambalâjlama 4

6.2 İşaretleme 4

6.3 Muhafaza ve taşıma 4

7 Çeşitli hükümler 4

Yararlanılan kaynaklar 4

**Çekirdeksiz kuru zeytin posası**

# 1 Kapsam

Bu standard, çekirdeksiz kuru zeytin posasını kapsar. Zeytin küspesi ve diğer posaları kapsamaz.

# 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. \* işaretli 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 546 | Standard çözeltilerin hazırlanması | Preparation of standard solutions for colorimetric analysis |
| TS 2104 | Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri | Indicators - Methods of preparation of indicator solutions |
| TS 2947 EN ISO 658 | Yağlı tohumlar - Yabancı madde muhtevasının tayini | Oilseeds – Determination of impurities content |
| TS EN ISO 3696 | Su - Analitik laboratuvarında kullanılan - Özellikler ve deney metotları | Water for analytical laboratory use - Specification and test methods |
| TS 5526 EN ISO 6497 | Hayvan yemleri - Numune alma | Animal feeding stuffs - Sampling |
| TS 5545 ISO 6498 | Hayvan yemleri - Analiz numunesinin hazırlanması | Animal feeding struffs - Preparation of test sample |
| TS EN ISO 5983-1 | Hayvan yemleri - Azot muhtevasının tayini ve ham protein muhtevasının hesaplanması - Bölüm 1: Kjeldahl metodu | Animal feeding stuffs - Determination of nitrogen content and calculation of crude protein content - Part 1: Kjeldahl method |
| TS ISO 5984 | Hayvan yemleri - Ham kül tayini | Animal feeding stuffs - Determination of crude ash |
| TS ISO 5985 | Hayvan yemleri - Asitte çözünmeyen kül tayini | Animal feeding stuffs - Determination of ash insoluble in hydrochloric acid |
| TS 6318 | Hayvan yemleri - Rutubet tayini | Animal feeds - Determination of moisture |
| TS EN ISO 6865\* | Hayvan yemleri - Ham selüloz muhtevası tayini - Ara filtrasyon metodu | Animal feeding stuffs - Determination of crude fibre content - Method with intermediate filtration |
| TS ISO 14718 | Hayvan yemleri - Karma hayvan yemlerinin aflatoksin B1 muhtevasının tayini - Yüksek performanslı sıvı kromatografisi metodu | Animal feeding stuffs - Determination of aflatoksin B1 content of mixed feeding stuffs - Method using high performance liquid chromatography |

# 

# 3 Terimler ve tarifler

## 3.1 Çekirdeksiz kuru zeytin posası

Zeytinin (Olea europaea) fiziksel yöntemlerle yağı alınmış, meyve kabuğu, eti ve çekirdek parçalarından oluşan rutubetli yağlı posanın kurutularak çekirdek parçaları ayrılmış ürün.

**Not –** Bundan sonra standard metnin içerisinde “çekirdeksiz kuru zeytin posası” yerine “posa” ifadesi kullanılacaktır.

## 3.2 Bozulmuş posa

Küflenmiş, kızışmış, böceklenmiş, topaklaşmış ve yapısı bozulmuş posa.

## 3.3 Yabancı madde

Posada bulunan çekirdek parçaları ve kökeni zeytin olmayan gözle görülebilir her türlü madde.

# 4 Sınıflandırma ve özellikleri

**4.1 Sınıflar**

Posa tek sınıftır.

## 4.2 Özellikler

### 4.2.1 Genel özellikler

* Kendine özgü renk ve görünüşte olmalıdır.
* Gözle görünür çekirdek parçası, küf, canlı ve cansız zararlılarla bunların parça ve kalıntılarını ihtiva etmemelidir.
* Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.

### 4.2.2 Kimyasal özellikler

Posanın kimyasal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 1 -** Posanın kimyasal özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** |
| Rutubet, % (m/m) en çok | 13,0 |
| Ham protein, % (m/m) en az | 7,0 |
| Ham selüloz , % (m/m) en çok | 35,0 |
| Ham kül, % (m/m) en çok | 10,0 |
| Asitte çözünmeyen kül, % (m/m) en çok | 2,5 |
| Aflatoksin B1 µg/kg, en çok | 15 |
| Yabancı madde, % en çok | 1,0 |

## 4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik, muayene ve deneylere ait madde numaraları Çizelge 2’de verilmiştir.

**Çizelge 2 -** Posanın özellik, muayene ve deney madde numaraları.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellik** | **Özellik madde no** | **Muayene ve deney madde no** |
| Genel özellikler | 4.2.1 | 5.2.2 |
| Rutubet | 4.2.2 | 5.3.1 |
| Ham protein | 4.2.2 | 5.3.2 |
| Ham kül | 4.2.2 | 5.3.3 |
| Asitte çözünmeyen kül | 4.2.2 | 5.3.4 |
| Ham selüloz | 4.2.2 | 5.3.5 |
| Aflatoksin B1 | 4.2.2 | 5.3.6 |
| Yabancı madde | 4.2.2 | 5.3.7 |
| Ambalaj ve ambalajlama | 5.2.1 | 6.1 |
| İşaretleme | 6.2 | 6.2 |

# 5 Numune alma, muayene ve deneyler

## 5.1 Numune alma

Ambalajı, ambalaj büyüklüğü, üretim tarihi, seri veya kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan posa bir parti sayılır. Numune TS 5526 EN ISO 6497'ye göre alınır ve TS EN ISO 6498'e göre işlem yapılır.

## 5.2 Muayeneler

### 5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi, gözle bakılarak elle incelenerek ve tartılarak yapılır. Sonuçların Madde 6.1 ve Madde 6.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.2.2 Posanın muayenesi

Posanın muayenesi, gözle ve elle incelenerek, koklanarak ve tadılarak yapılır ve sonucun Madde 4.2.1’e uygun olup olmadığına bakılır.

## 5.3 Deneyler

### Deneyler, en az iki paralel numune üzerinde yapılmalı, deneylerde ve reaktiflerin hazırlanmasında TS EN ISO 3696’ya uygun özellikte su veya buna eş değer saflıkta su kullanılmalıdır. Kullanılan bütün kimyasal maddeler analitik saflıkta olmalı, deneylerde kullanılan ayarlı çözeltiler TS 545’e, standart çözeltiler TS 546’ya ve belirteç çözeltiler TS 2104’e göre hazırlanmalıdır.

### 5.3.1 Rutubet tayini

Rutubet tayini, TS 6318’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.2 Ham protein tayini

Ham protein tayini, TS EN ISO 5983-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.3 Ham kül tayini

Ham kül tayini, TS ISO 5984’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.4 Asitte çözünmeyen kül tayini

Asitte çözünmeyen kül tayini, TS ISO 5985’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.5 Ham selüloz tayini

Ham selüloz tayini, TS EN ISO 6865’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.6 Aflatoksin B1 tayini

Aflatoksin B1 tayini, TS ISO 14718’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3.7 Yabancı madde

Yabancı madde tayini, TS 2947 EN ISO 658’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

## 5.4 Değerlendirme

Muayene ve deney sonuçlarının her biri bu standarda 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 adı,
* Muayeneyi 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 değerlendirilmesi,
* 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

Posa ambalajlı veya dökme olarak etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir. Posanın şekli, görünümü, ambalajı, kullanılan ambalaj malzemesi, sergileme şekli, etiketi ve sunum şekli tüketiciyi yanıltıcı nitelikte olmamalıdır.

## 

## 6.1 Ambalajlama

Posanın ambalaj malzemesi, mevzuatına uygun ve hayvan sağlığını bozmayacak maddelerden yapılmış olmalıdır.

## 6.2 İşaretleme

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

* Üretici, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece yurt dışındaki ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, “Türk Malı” ibaresinin yazılması),
* Firma onay veya kayıt numarası,
* Bu standardın işareti ve numarası (TS …. şeklinde),
* Parti, seri veya kod numarası,
* Ürünün adı (“Çekirdeksiz kuru zeytin posası” şeklinde),
* Birim kütle miktarı (kg olarak),
* Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi (ay ve yıl olarak),

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

## 

## 6.3 Muhafaza ve taşıma

Posa oda sıcaklığında depolanmalı ve taşınmalıdır. Ambalajların doğrudan güneş ışığı almasından kaçınılmalıdır.

# 7 Çeşitli hükümler

İmalâtçı veya satıcı, bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği posa için istendiğinde, standarda uygunluk belgesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir.

Bu beyannamede satış konusu posanın;

* Madde 4’teki özelliklere uygun olduğunun,
* 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

1. Yemlerde İstenmeyen Maddeler Hakkında Tebliği, 2014/11 No.lu, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ankara, 2014.
2. Yemlerin Piyasaya Arz ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ankara, 2011.