



TÜRK STANDARDI
TURKISH STANDARD

Sayfa 1/4

TS 1864: 2008
tst T2:

ICS 67.100.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü 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.

Krema ve kaymak

Cream and kaymak

Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar kısmına aşağıdaki standartlar eklenmiştir.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS EN ISO 707	Süt ve süt ürünleri - Numune alma kılavuzu	Milk and milk products - Guidance on sampling
TS ISO 1738	Tereyağı - Tuz muhtevası tayini	Butter- Determination of salt content
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 EN ISO 8968-1	Süt ve süt ürünleri-Azot içeriği tayini- Bölüm 1: Kjeldahl prensibi ve ham protein hesaplanması	Milk and milk products - Determination of nitrogen content - Part 1: Kjeldahl principle and crude protein calculation
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
TS ISO 21528-2	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi- Enterobacteriaceae'nin aranması ve sayımı için yatay yöntem - Bölüm 2: Koloni sayım yöntemi	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae - Part 2: Colony-count method

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

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS 1333 ISO 1738	Tereyağı- Tuz Muhtevası Tayini	Butter- Determination of salt content
TS 2530 EN ISO 707	Süt ve süt mamulleri - Numune alma klavuzu	Milk and milk products guidance on sampling
TS ISO 6611	Süt ve süt ürünleri - Küf ve/veya Mayaların koloni oluşturan birimlerinin sayısı - 25 °C' da koloni sayım tekniği	Milk and milk products - Enumeration of colony - Forming units of Yeast and/or Moulds colony - Count technique at 25 °C
TS 7436	Süt ve Süt Mamulleri - Fotometrik Metotla Bakır Tayini (Referans Metot)	Milk and Milk Products-Determination of Copper Content-Photometric Reference Method
TS 7703 ISO 4833	Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Mikroorganizmaların sayısı için yatay yöntem - 30 °C'ta koloni sayım tekniği	Microbiology-General Guidance For The Enumeration Of Microorganisms-Colony Count Technique At 30 °C.
TS EN ISO 7937	Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - <i>Clostridium perfringens</i> sayısı için yatay metot - Koloni sayım tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for enumeration of <i>clostridium perfringens</i> - Colony - count technique
TS 8866	Kazein ve kazeinatlar - Protein tayini - Referans metot	Caseins and caseinates - Determination of protein content - Reference method
TS 8907 ISO 6785	Süt ve süt ürünleri - <i>Salmonella</i> spp. Aranması	Milk and milk products-Detection of <i>Salmonella</i> Spp.
TS ISO 10560	Süt ve süt mamülleri - <i>Listeria monocytogenes</i> 'in aranması	Milk and milk products-Detection of <i>Listeria monocytogenes</i>
TS ISO 11866-1	Süt ve süt ürünleri - Muhtemel <i>Escherichia coli</i> sayısı - Bölüm 1: En muhtemel sayı tekniği	Milk and milk products - Enumeration of presumptive <i>Escherichia coli</i> - Part 1: Most probable number technique
TS ISO 4832	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Koliformların sayısı için yatay yöntem - Koloni sayım tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony - count technique

- Madde 4.2.5 Mikrobiyolojik özellikler aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

4.2.5 Mikrobiyolojik özellikler

Kremaya ait mikrobiyolojik değerler Çizelge 3'te, kaymağa ait mikrobiyolojik değerler Çizelge 4'te ve krema tozuna ait mikrobiyolojik değerler Çizelge 5'de verilmiştir.

Çizelge 3 – Kremaya ait mikrobiyolojik değerler

Özellik	n	c	m	M
<i>Salmonella</i>	5	0	25 g veya mL'de bulunmamalı	
<i>L. monocytogenes</i>	5	0	25 g veya 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 .				

Çizelge 4 – Kaymağa ait mikrobiyolojik değerler

Özellik	Sınır			
	n	c	m	M
Koagulaz pozitif stafilokoklar	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella	5	0	25 g veya mL'de bulunmamalı	
L. monocytogenes	5	0	25 g veya 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 değeridir .

Çizelge 5 –Krema tozuna ait mikrobiyolojik değerler

Özellik	Sınır			
	n	c	m	M
Enterobacteriaceae	5	0	10 ¹ kob/mL	
Koagulaz pozitif stafilkokoklar	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella	5	0	25 g veya mL'de bulunmamalı	
n: analize alınacak numune sayısı, c: "M" değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı, m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değır, M: "c" sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değırdir .				

-Madde 4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Krema ve kaymağın özellikleri ile bunların muayene ve deneylerine ait madde numaraları Çizelge 6'da verilmiştir.

Çizelge 6 - Özellik, muayene ve deneyler

Özellik	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Ambalaj ve işaretleme	6.1 - 6.2	5.2.1
Duyusal	4.2.1	5.2.2
Yabancı madde	4.2.1	5.3.2
Hacim artışı	4.2.2	5.3.3
Titre edilebilir asitlik	4.2.2 ve 4.2.3	5.3.4
Yağ	4.2.2 ve 4.2.4	5.3.5
Kurumadde ve rutubet	4.2.1 ve 4.2.2	5.3.6
Toplam protein tayini	4.2.2	5.3.7
Tuz tayini	4.2.2	5.3.8
Peroksidaz testi	4.2.1	5.3.9
Pastörizasyon kontrolü	4.2.1	5.3.10
<i>Salmonella</i>	4.2.5	5.3.11
<i>L. monocytogenes</i>	4.2.5	5.3.12
Koagülaz pozitif stafilokoklar	4.2.5	5.3.13
Enterobacteriaceae	4.2.5	5.3.14
Metalik madde	4.2.1	5.3.15

-Madde 5.1'de bulunan "TS 2530 EN ISO 707" ibaresi "TS EN ISO 707" olarak değiştirilmiştir.

-Madde 5.3.7 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.7 Toplam protein tayini

Protein tayini, TS EN ISO 8968-1'a göre yapılır ve sonuç Madde 4.2.2'e uygun olup olmadığına bakılır.

-Madde 5.3.8 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.8 Tuz miktarı tayini

Tuz miktarı tayini, TS ISO 1738'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2' e uygun olup olmadığına bakılır.
TS EN ISO 8968-1

-Madde 5.3.11 başlığıyla birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.11 *Salmonella* aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

-Madde 5.3.12 başlığıyla birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.12 *L. monocytogenes* aranması

L. monocytogenes aranması, TS EN ISO 11290-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

-Madde 5.3.13 başlığıyla birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.13 Koagülaz pozitif stafilokok tayini

Koagülaz pozitif *stafilokok* tayini, TS 6582-1 EN ISO 6888-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

-Madde 5.3.14 başlığıyla birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.14 Enterobacteriaceae sayımı tayini

Enterobacteriaceae sayımı tayini, TS ISO 21528-2'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

-Madde 5.3.15 başlığıyla birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.15 Metalik madde tayini

Bakır tayini TS EN 14082 veya TS EN 14084 göre; kurşun TS EN 14082, TS EN 14083 veya TS EN 14084'e göre; kalay TS 6065 ISO 2447'ye göre ve demir TS EN 14082 veya TS EN 14084'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.1' e uygun olup olmadığına bakılır.

-Madde 5.3.16, Madde 5.3.17, Madde 5.3.18 ve Madde 5.3.19 standarttan çıkarılmıştır.