



**TADİL TASARISI**  
**DRAFT AMENDMENT**  
**TÜRK STANDARDI**  
**TURKISH STANDARD**

Sayfa 1/41

**TS 186412067:**  
**20081996**  
**tst T2:**

ICS 67.400180.10

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 yayımlına karar verilmiştir.

**Krema ve kaymak invert şeker şurubu**

**Creem and kaymak invert S syrup**

Madde 2 Atf 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 Atf 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 2630 EN ISO 707	Süt ve süt mamulleri – Numune alma klavuzu	Milk and milk products guidance on sampling
TS ISO 6611	Süt ve süt ürünleri - Kül ve/veya Mayaların koloni oluşturan birimlerinin sayımı - 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 sayımı 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> sayımı 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 kazeinatlara – Protein tayini- Referans metot	Casains 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 mamulleri – <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> sayımı – 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 sayımı 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 alınanak 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
<i>Koagülaz pozitif stafilokoklar</i>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<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 5 – Krema tozuna ait mikrobiyolojik değerler

Özellik	Sınır			
	n	c	m	M
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 <sup>2</sup> kob/mL	
<i>Koagülaz pozitif stafilokoklar</i>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</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.

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	6.2.1
Duyusal	4.2.4	6.2.2
Yabancı madde	4.2.4	6.2.2
Hacim artışı	4.2.2	6.2.3
Titre edilebilir asitlik	4.2.2 ve 4.2.3	6.2.4
Yağ	4.2.2 ve 4.2.4	6.2.5
Kurumadde ve rutubet	4.2.1 ve 4.2.2	6.2.6
Toplam protein tayini	4.2.2	6.2.7
Tuz tayini	4.2.2	6.2.8
Direksidaz testi	4.2.4	6.2.9
Pastörizasyon kontrolü	4.2.4	6.3.10
<i>Salmonella</i>	4.2.6	6.3.11
<i>L. monocytogenes</i>	4.2.6	6.3.12
<i>Koagülaz pozitif stafilokoklar</i>	4.2.6	6.3.13
<i>Enterobacteriaceae</i>	4.2.6	6.3.14
Metalik madde	4.2.4	6.3.15

1.1.4 Cesitler maddesine aşağıdaki cesitler eklenmiştir

Biçimlendirilmiş: Yazı tipi: Kalın

Biçimlendirilmiş: Yazı tipi: Kalın

- Çeşit 6 İnvvert şurubu - glükoz şurubu 70,0/50-50 (KM /karışım oranı)  
- Çeşit 7 İnvvert şurubu - fruktoz şurubu 70,0/50-50 (KM /karışım oranı)

Çizelge 3'te bulunan "Hidroksimetilfurfural (HMF)" satırı aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

Hidroksimetilfurfural (HMF), mg/kg, en çok	40
--	----

Çizelge 5'te bulunan "Kül" ve "Renk" satırları aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir. Dipnotlar çıkartılmıştır.

Kül, (iletkenlik), %(m/m), en çok	1,0	1,0	-0,1
Renk, IU <sub>420</sub> , en çok	60	60	40

Çizelge 6'ya aşağıdaki çeşitler eklenmiştir.

6	%-50 İnvvert Şurubu (71,0 Bx)	4-7,	0,08	25	69,0±0,5
▲	%-50 Glüköz Şurubu (60 DE)	4-7	0,08	26	69,0±0,5
7	%-50 İnvvert Şurubu (71,0 Bx)	4-7,	0,1	40	70,0±0,5
▲	%-50 Fruktoz Şurubu (69,0 Bx)	4-7	0,1	40	70,0±0,5

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

-Madde 5.3.7 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

ICS 67.100.10 Sayfa 4/4  
TS 1864: 2008/ist-T2

#### 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 stafillokok tayini

Koagülaz pozitif stafillokok 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.

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Sola

Biçimlendirilmiş Tablo

Biçimlendirilmiş: Ortadan

Biçimlendirilmiş: Sola

Biçimlendirilmiş: Ortadan

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş Tablo

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

Biçimlendirilmiş: Türkçe

#### 5.3.14 Enterobacteriaceae sayımı tayini

Enterobacteriaceae sayımı tayini, TS ISO 21528-2'ye göre yapılır ve sonucu 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 sonucu 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-