



TADİL TASARISI
DRAFT AMENDMENT

Sayfa 1/2

TS 9775: 2011
tst T1:

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.

Antepfıstığı ezmesi

Pistachio paste

TS 9775 tst T1 Antepfıstığı ezmesi tadil tasarısının 1. Mütalaa değerlendirmesi

Uygun Görüş Bildirenler:

- T.C. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığı
- T.C. Ekonomi Bakanlığı Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürlüğü
- T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
- TK32 Sağlık Teknik Komitesi

Redaksiyonel Görüş Bildirenler:

Dr. Ali TORUN

- Atıf yapılan standart ve/veya dokümanlar listesinden aşağıda belirtilen standartlar çıkarılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 765	Yağlı tohum küspelerinde diethyl eter ile özütlenebilen yağın tayini	Oilseed residues - Determination of diethyl ether extract
TS 6580	Mikrobiyoloji - Maya ve küf sayımında genel kurallar - 25°C'da Koloni sayım tekniği	Microbiology - General guidance for enumeration of yeasts and moulds - Colony count technique at 25 degree

- Atıf yapılan standart ve/veya dokümanlar listesine aşağıda belirtilen standartlar 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
TS EN ISO 22630	Yağlı tohum küspeleri - Yağ muhtevasının tayini - Hızlı ekstraksiyon metodu	Oilseed meals - Determination of oil content - Rapid extraction method

- Madde 4.2.2 Tip özellikleri Çizelge 2'deki "Protein" ve "Aflatoksin B₁" satırları aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Özellik	Dilimlenmiş antepfıstığı ezmesi	Sürülebilir antepfıstığı ezmesi	Sürülebilir antepfıstığı kreması
Protein, % (m/m), en az	7	5	3
Aflatoksin B ₁ , (µg/kg) en çok	8	8	8

- Madde 5.3.1 Yağ tayini aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.1 Yağ tayini

Yağ tayini, TS EN ISO 22630'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2' ye uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde 5.3.12 Maya ve küf aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.12 Maya ve küf

Maya ve küf sayımı, TS ISO 21527-2'ye göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır. Gerekğinde ticari besiyerleri kullanılabilir.

- Yararlanılan kaynaklara aşağıdaki kaynak eklenmiştir.

TGK- Bulaşanlar Yönetmeliği- 29.12.2011 Resmi Gazete Sayısı: 28157 (3.mükerrer)