



TS 11914: 2012
tst T1:

ICS 67.160.20

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 nektarı

Sourcherry nectar

- Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve/veya dökümanlar listesinden aşağıdaki standart çıkarılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN 12147	Meyve ve sebze suları - Titre edilebilir asiditenin tayini	Fruit and vegetable juices - Determination of titratable acidity

- Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve veya/ dökümanlar kısmına aşağıdaki standartlar ilave edilmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS ISO 4831	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Koliformların tespiti ve sayımı için yatay yöntem - En muhtemel sayı tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique
TS EN ISO 4833-1	Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Dökme plak tekniğiyle 30°C'ta koloni sayımı	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique
TS ISO 21527-1	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Su aktivitesi 0,95'ten yüksek olan ürünlerde koloni sayım tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0,95

- Madde 4.2 Kimyasal özellikler Çizelge 2'den aşağıdaki satır çıkarılmıştır.

Titrasyon asitliği, (susuz sitrik asit cinsinden) g/L, en az	8
--------------------------------------------------------------	---

- Madde 4 Özellikler başlığına "4.3 Mikrobiyolojik özellikler" eklenmiştir.

4.3 Mikrobiyolojik özellikler

Vişne nektarının mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 – Vişne nektarının mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	n	c	m	M
Mezofilik aerobik bakteri (kob/mL)	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^4$
Küf ve maya (kob/mL)**	5	2	$1,0 \times 10^1$	$1,0 \times 10^3$
Koliform bakteri (adet/mL)*	5	0	<3	-

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.
* En muhtemel sayı tablosuna göre (adet/mL)
** kob: koloni oluşturan birim

- Madde 4.3 "Özellik muayene ve deney madde numaraları" aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.
- Çizelge 3 Çizelge 4 olarak değiştirilmiş sonraki çizelge numaraları bir önceki çizelge numarasına göre teselsül ettirilmiştir.

4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 4'te verilmiştir.

Çizelge 4 - Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik	Özellik madde no.	Muayene ve deney madde no.
Ambalaj ve işaretleme	6.1 ve 6.2	5.2.1
Duyusal	4.1	5.2.2
Yabancı madde	4.1	5.2.3
Laktik asit	4.2	5.3.1
Uçucu asit	4.2	5.3.2
Etil alkol	4.2	5.3.3
Hidroksimetilfurfural (HMF)	4.2	5.3.4
Formol sayısı	4.2	5.3.5
Kimyasal koruyucu madde	4.2	5.3.6
%10'luk HCl'de çözünmeyen kül	4.2	5.3.7
Meyve oranı	4.2	5.3.8
Mezofilik aerobik bakteri	4.3	5.3.9
Küf ve maya	4.3	5.3.10
Koliform bakteri	4.3	5.3.11

- Madde 5.3.1 "Titrasyon asitliği tayini" standart metninden çıkarılmıştır.
Sonraki madde numaraları teselsül ettirilmiştir.

- Standart metnine 5.3.9 Mezofilik aerobik bakteri sayısı tayini aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

5.3.9 Mezofilik aerobik bakteri sayısı tayini

Mezofilik aerobik bakteri tayini, TS EN ISO 4833-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metnine 5.3.10 Kūf ve maya sayısı tayini aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

5.3.10 Kūf ve maya sayısı tayini

Kūf ve maya tayini, TS ISO 21527-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metnine 5.3.11 Koliform bakteri(EMS) tayini aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

5.3.11 Koliform bakteri (EMS) tayini

Koliform bakteri (EMS) tayini, TS ISO 4831'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.



TS 1535: 2012
tst T2:

ICS 67.160.20

Bu tadil, Türk Standartları 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.

Portakal suyu

Orange juice

- Madde 5.3.11 Meyve oranı tayini aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.11 Meyve oranı tayini

Meyve oranının belirlenmesi için numunede potasyum, kalsiyum ve magnezyum tayini TS EN 1134'e göre, fosfor tayini TS EN 1136'ya göre formol sayısı TS EN 1133'e göre yapılır.

Analizi yapılan kriterlerden en az üç tanesi Çizelge 4'te verilen değeri sağlaması durumunda numunenin %100 meyveden yapıldığı kabul edilir.

Çizelge 4 - Meyve oranının hesaplanmasında yararlanılan kriterlerin portakal suyundaki değerleri

Kriter	Değer (en az)
Potasyum (K), mg/L	1300
Magnezyum (Mg), mg/L	70
Kalsiyum (Ca), mg/L	50
Fosfor (P), mg/L	115
Formol sayısı, mL 0,1 M NaOH/100 mL	15