



TS 13358: 2016
tst T1:

ICS 67.100.30

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.

Lor peyniri

Lor cheese

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

TS ISO 3433*	Peynir - Yağ muhtevası tayini - Van Gulik yöntemi	Cheese - Determination of fat content - Van Gulik method
-----------------	--	---

- Madde 4.1.2 Kimyasal özellikler Çizelge 2'den aşağıdaki satır çıkarılmıştır.

Çizelge 2 – Lor peynirinin kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Süt yağı, kuru maddede, % (m/m), en çok	15

- Madde 4.2 Özellik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 4'den aşağıdaki satır çıkarılmıştır.

Özellik	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Süt yağı	4.1.2	5.3.3

- Madde 5.3.3 "Süt yağı tayini" standart metninden çıkarılmıştır.

Sonraki madde numaraları bir öncekine göre teselsül ettirilmiştir.