|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa 1/2 |
| TÜRK STANDARDI *TURKISH STANDARD* |
|  |

|  |
| --- |
| TS 2664: 2007 |
| tst T3: |

**ICS** 67.080.20

Bu tadil, TSE Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu’na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi’nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun ………… tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

|  |
| --- |
| **Konserve - Bitkisel sıvı yağlı barbunya pilaki - Hazır yemek** |
| Canned red beans with vegetable oil - Ready to serve |

* Madde 4.2.3 Kimyasal özellikler Çizelge 3’den aşağıdaki satır çıkarılmıştır.

|  |  |
| --- | --- |
| Demir, mg/kg, en çok | 22 |

* Madde 5.2.3 aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

### 5.2.3 Süzme kütlesinin net kütleye oranı

Süzme kütlesi tayini için 25°C ± 5°C’ta en az 24 saat bekletilmiş numuneler kullanılır.

Kapalı ambalaj açılarak içindekiler darası alınmış 20 cm çapında 2,8 mm x 2,8 mm boyutlarında kare şeklinde delikleri bulunan elek üzerine yayılacak şekilde dökülür. En az 10 min sıvı kısmın süzülmesi beklenir. Süzme işlemi tamamlandıktan sonra eleğin alt kısmı, kağıt havlu yardımıyla, yapışan sıvının temizlenmesi amacıyla silinir. Son olarak elek üstündeki kısım ılık su ile tanelere zarar vermeyecek şekilde yavaşça yıkanır. Yıkama işlemi sonrası suyun iyice süzülmesi sağlanmalıdır. Elekle birlikte elek üzerinde kalanlar 0,1g hassasiyet ile tartılır.

Süzme kütlesi yüzde, olarak aşağıdaki bağıntı ile hesaplanır:

%Süzme kütlesi = 

Burada;

m1= Elek ve üzerindekilerin beraberce kütlesi, g,

m2= Elek kütlesi, g,

m3= Ambalaj üzerinde verilen net kütle, g

Elde edilen %süzme kütlesi değerlerinin aritmetik ortalaması hesaplanır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır. Ortalama değerin hesaplanmasında kullanılan değerlerin her biri Madde 4.2.2’de verilen limit değerden en fazla %2 oranında düşük olabilir.

Sayfa 2/2

ICS 67.080.20 TS 2664: 2007/tst T3

* Madde 5.2.3 aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

### 5.2.6 Barbunya Miktarının Tayini

Barbunya oranının tayini, süzme ağırlığı bulunduktan sonra elek üzerinde barbunya dışında kalan ve. ayrılması mümkün olan havuç, patates, yeşil biber vb. ayrılarak tartılır. Bu tartımdan süzme ağırlığındaki barbunya oranı aşağıdaki formülle hesaplanır:

%Barbunya Oranı= 

Burada;

m3= Ambalaj üzerinde verilen net kütle, g

m4= Barbunya dışındaki diğer maddelerin kütlesi, g,

Sonucun Madde 4.2.2’ ye uygun olup olmadığına bakılır.