



TS 10930: 2010

tst T2:

ICS 67.120.10

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.

Sulu köfte konservesi - Hazır yemek

Canned sauced meatball - Ready to serve

Madde 4.2'ye aşağıdaki satır eklenmiştir.

4.2 Fiziksel özellikler

Konservede pişme ve dolum gibi işlemler sonucu ufalanmış/parçalanmış patates kütlesi toplam patates kütlesinin en fazla %10'u olmalıdır.

Madde 5.2.3.3 aşağıdaki gibi değiştirilmiştir.

5.2.3.3 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 sosun temizlenmesi amacıyla silinir. Son olarak elek üstündeki kısım ılık su ile tanelere zarar vermeyecek şekilde yavaşça yıkanır. Yıkama işlemi sonrası suyun iyice süzülmesi sağlanmalıdır. Eleklerle birlikte elek üzerinde kalanlar 0,1g yaklaşımla tartılır.

Süzme kütlesi yüzde, olarak aşağıdaki bağıntı ile hesaplanır:

$$\% \text{Süzme kütlesi} = \frac{m_1 - m_2}{m_3} \times 100$$

Burada;

m_1 = Elek ve üzerindikilerin beraberce kütlesi, g,

m_2 = Elek kütlesi, g,

m_3 = Ambalaj üzerinde verilen net kütle, g

Elde edilen %süzme kütlesi değerlerinin aritmetik ortalaması hesaplanır ve sonucun Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır. Ortalama değer hesaplanmasında kullanılan değerlerin her biri Madde 4.2'de verilen limit değerden en fazla %2 oranında düşük olabilir.

Madde 5.2.3.5 aşağıdaki gibi değiştirilmiştir.

5.2.3.5 Süzme kütlesi bileřenlerinin toplam süzme kütlesine oranı

Süzme kütlesi bulunduktan sonra elek üzerinde kalan bileşenler ayrılarak 0,1g yaklaşımla tartılır.

Süzme kütlesinde köfte, patates ve havuç oranı aşağıdaki bağıntı ile hesaplanır.

$$\% \text{Süzme kütlesinde domates oranı} = \frac{m_4}{m_5} \times 100$$

Burada;

m_4 = Bileřenin toplam kütlesi (köfte, patates veya havuçtan biri), g,

m_5 = Ambalaj üzerinde belirtilen süzme kütlesi, g
dir.

Sonucun Madde 4.2' ye uygun olup olmadığına bakılır.

-Standart metnine aşağıdaki madde eklenmiştir

5.2.3.6 Ufalanmış/parçalanmış patates oranı

Patatesler içerisinde bulunan ufalanmış/parçalanmış patatesler ayrılır ve toplam patates kütlesi içersindeki kütlece yüzdesi hesaplanır. Sonucun Madde 4.2' ye uygun olup olmadığına bakılır.