|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa 1/1 |
| TADİL TASARISI *DRAFT AMENDMENT* |
|  |

|  |
| --- |
| TS 1470: 2009 |
| 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.

|  |
| --- |
| **Türlü konservesi** |
|  |
| Canned mixed vegetables |

- Madde 5.2.3.1 Süzme kütlesinin net kütleye oranı, aşağıdaki gibi değiştirilmiştir.

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. Elekle birlikte elek üzerinde kalanlar 0,1g yaklaşımla 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.

- Madde 5.2.3.4 aşağıdaki gibi değiştirilmiştir.

**5.2.3.4 Süzme kütlesindeki sebzelerin oranının tayini**

Süzme kütlesinde bulunan sebzeler çeşitlerine göre ayrılır, tartılır ve her birinin yüzde oranı ambalaj üzerindeki süzme kütlesi değeri kullanılarak hesap edilir. Sonucun Madde 4.2.2'ye uyup uymadığına bakılır.