



TADİL TASARISI
DRAFT AMENDMENT

Sayfa 1/1

TS 667: 2008
tst/T2:

ICS 67.120.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Ziraat İhtisas Grubu'nca hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Kuzu - Gövde etleri (Karkas)

Lamb - Carcasses

Standardın 6.2 Maddesinin ilk paragrafı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"Kuzu gövde etleri, Şekil 6'da verilen gövdedeki damga çizgisi boyunca herhangi bir yerinden, mevzuatında kullanılmasına izin verilen mavi renkli boyayla, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde damgalanır. Şayet gövde, parçalara ayrılarak ticarete arz ediliyorsa her bir parça ayrıca damgalanmalıdır."

Standardın 6.3 Maddesinin 9. fıkrası aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"- Kuzu gövde etleri, parçalanmamış bir bütün halinde veya yarım/çeyrek parçalar halinde taşıma araçlarında asılı olarak taşınmalıdır."



TADİL TASARISI
DRAFT AMENDMENT

TS 10930: 2010
tst/T1:

ICS 67.120.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Mamul Gıdalar İhtisas Grubu'na hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Salçalı sulu köfte (İzmir köfte) konservesi - Hazır yemek

Canned tomato sauced meatball (İzmir's meatball) - Ready to serve

Standardın adı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir

Türkçe adı: "Sulu köfte konservesi – Hazır yemek"

İngilizce adı: "Canned sauced meatball – Ready to serve"

Madde 1 Kapsam aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir

Bu standard, sulu köfte hazır yemek konservesini kapsar.

Madde 3.1' başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir

"Madde 3.1 Sulu köfte konservesi

Kemik, tendo, fasia, kıkırdak, lenf yumrusu, büyük sinirlerinden ve kısmen yağlarından ayrılmış, sığır gövde eti, koyun gövde eti ve dana gövde etinden bir veya birkaçının katılmasıyla elde edilen kıymaya soğan, yemeklik tuz, muhtelif baharat, maydanoz, bağlayıcı olarak yumurta, galeta unu ve/veya nişasta vb gibi maddelerden bir veya bir kaçının karıştırıldıktan sonra şekil verilmek suretiyle hazırlanan köfte ile küp şeklinde kesilmiş veya uzunluğuna üçgen dilimlenmiş yada dilim çapına bakılmaksızın yarım ay veya daire biçimli ince dilimlenmiş patates, havuç, sos ve istendiğinde lezzet ve çeşni verici maddelerden bir veya birkaçı ile mevzuatında katılmasına müsaade edilen katkı maddeleri eklendikten sonra tekniğine uygun olarak pişirilen, hermetik olarak kapatılmış kutularda ısıtma işlemi sterilize edilerek dayanıklı hâle getirilen hazır yemek konservesi."

Madde 4'ün başlığı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"Madde 4. Sınıflandırma ve özellikler"

Madde 4.1 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"Madde 4.1 Sınıflandırma

Madde 4.1.1 Sınıflar

Sulu köfte

- Salçalı sulu köfte

- İzmir köfte

olmak üzere 2 sınıfa ayrılır."

Madde 4.2 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"Madde 4.2 Özellikler

Madde 4.2.1 Sınıf özellikleri

İzmir köftede;

Köftelerin çapı 2 cm – 2,5 cm, boyu ise 4 cm - 5 cm olmalıdır. Patatesler üçgen dilim şeklinde, dilimin uzunluğuna bakılmaksızın, kalın kenar genişliği, dilimin yaklaşık orta kısmında 1,5 cm – 2,5 cm doğranmış olmalıdır. Havuçlar silindirik biçiminde kesilmiş, çapı 2,5 cm'den iri parçalar enine ikiye ayrılmış olmalı ve dilim kalınlığı 1,5 cm'yi geçmemelidir.

ICS 67.120.10

Salçalı sulu köftede;

Köfteler çeşitli şekillerde olabilir. Patatesler küp şeklinde 1,5 cm – 2,5 cm irilikte veya dilim çapına bakılmaksızın yarım ay veya daire biçimli ince dilimler şeklinde doğranmış olmalıdır. Havuçlar silindirik biçiminde kesilmiş, çapı 2,5 cm'den iri parçalar enine ikiye ayrılmış olmalı ve dilim kalınlığı 1,5 cm'yi geçmemelidir."

Standard metninde bulunan "Duyusal özellikler", "Fiziksel özellikler" ve Kimyasal özellikler" maddelerinin, madde numaraları aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.
"Madde 4.2.2 Duyusal özellikler", "Madde 4.2.3 Fiziksel özellikler", "Madde 4.2.4 Kimyasal özellikler"

Çizelge 4 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Özellik	Özellik madde numaraları	Muayene ve deney madde numaraları
Ambalajlama	6.1 ve 6.2	5.2.1
Sınıf özellikleri	4.2.1	5.2.3
Duyusal özellikler	4.2.2	5.2.2
Fiziksel özellikler	4.2.3	5.2.3
Toplam yağ	4.2.4	5.3.1
Tuz	4.2.4	5.3.2
Kalay	4.2.4	5.3.3
Mikrobiyolojik özellikler	4.4	5.3.4
Serolojik özellikler	4.5	5.3.5

Madde 5.2.3.4 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.2.3.4 Sınıf özelliklerinin tayini

Konserve muhtevasında bulunan köfte, doğranmış patates ve havuçların iriliği cetvel ve/veya kumpas yardımıyla ölçülür ve sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

Madde 6.2 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir

"Madde 6.2 İşaretleme

Sulu köftenin ambalajları üzerine, en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.

- Firmanın ticari unvanı, adı, adresi, varsa tescilli markası,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 10930),
- Mamulün adı (sulu köfte),
- Sınıfı (salçalı sulu köfte veya İzmir köfte)
- Kullanılan etin cinsi/cinsleri,
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Net kütlesi (en az g veya kg olarak),
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi.

Bu bilgiler gerektiğinde Türkçe'nin yanı sıra yabancı dilde de yazılabilir."



TÜRK STANDARDI
TURKISH STANDARD

TS 1194: 2008
ts1/T2

ICS 67.080.20

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Ziraat İhtisas Grubu'nca hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Yeşil salata ve marul

Lettuces and romaine lettuces

Standartda yer alan Çizelge 1 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Çizelge 1 - Yeşil salata ve marulların kütleleri

	Açıktaki yetiştirilen g/tane (en az)	Örtü altında yetiştirilen g/tane (en az)
Baş salata	150	100
Kıvırcık salata	200	150
Yedikule marulu (romen salatası)	150	100



TÜRK STANDARDI
TURKISH STANDARD

TS 10913: 2001
İst/T1

ICS 67.180.10

Bu tedit, Türk Standardları Enstitüsü Mamul Gıdalar İhtisas Grubu'na hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Yaz Helvası

Halvah- Special Turkish sweet

Çizelge 1'de bulunan rutubet, tahin, susam yağı oranlarına ait satırlar aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir

ÖZELLİKLER	SINIRLAR
Rutubet, % (m/m), en çok	10
Susam yağı, % (m/m), en az	10
Tahin % (m/m), en az	20

Madde 1.2.2.2' nin son cümlesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.
Helva bünyesinden ayrılabilen fındık, ıstık vb. gibi çeşni maddelerinin oranı en az (m/m) % 10 olmalıdır.
Helva bünyesinden ayrılamayan pekmez, kakao, vanilya ve vanilin gibi çeşni madde erinde oran aranmaz.



TADİL TASARISI
DRAFT AMENDMENT

Sayfa 1/1

TS 13451: 2011
tst/T1:

ICS 65.120

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Ziraat İhtisas Grubu'nca hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Hayvan yemleri - Çözünür maddeli kurutulmuş damıtık tahıl

Animal feeds - Dried distillers grains with solubles (DDGS)

Çizelge 2 'de bulunan Ham yağ oranı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Özellik	Değer
Ham yağ, % (m/m)	5-12

Çizelge 2 – Damıtık tahılın fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Ham protein, % (m/m), en az	25
Ham selüloz, % (m/m), en çok	10
Ham yağ, % (m/m)	5-10
Ham kül, % (m/m), en çok	6
Aflatoksin B ₁ , (µg/kg), en çok	20
Rutubet, % (m/m), en çok	12