



TS 321:2007 tst/T1:

ICS 65.120 ; 67.200.20

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.

Soya küspesi

Soybean meal (cake)

-“Madde 3.1 Soya küspesi ” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

3.1 Soya küspesi

Baklagiller (*Leguminosae*) familyasının *Glycine hispida* (Moench-Maxim) türüne giren bitki tohumlarının insan ve hayvan sağlığına zararsız yağ çözücülerini ile özütlenerek yağı alınmış kalıntıları.

-“Madde 3.3 Expeller ” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.

-“Madde 4.1.1 Tipler ” maddesi aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

4.1.1 Tipler

Soya küspesi özütlenme olarak tek tiptir.

-“Madde 4.2.2 Tip ve sınıf özellikleri ” maddesi aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

4.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikleri

Soya küspesi, toz veya pelet şeklinde olmalıdır.

Soya küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri Çizelge 1’de belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 – Soya küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	Özütlenme tipi	
	Sınıf I	Sınıf II
Rutubet, %(m/m), en çok	12,0	12,0
Ham protein, %(m/m), en az	47,0	43,0
Ham yağ, %(m/m), en çok	1,5	4,5
Ham selüloz, %(m/m), en çok	4,0	7,0
Ham kül, %(m/m), en çok	8,0	8,0
Üreaz aktivitesi, mg N/g, en çok	0,3	0,3
Yabancı madde, %(m/m), en çok	1,0	1,0
Aflatoksin B ₁ , µg/kg, en çok	50,0	50,0