



## **TS 12397: 2014**

### **tst T1:**

**ICS 67.160.20**

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.

### **Böğürtlen nektarı**

#### **Blackbarry nectar**

- Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve veya/ dökümanlar kısmından aşağıdaki standart çıkartılmıştır.

| <b>TS No</b>    | <b>Türkçe adı</b>                                   | <b>İngilizce adı</b>                                               |
|-----------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| TS 1125 ISO 750 | Meyve ve sebze ürünleri - Titrasyon asitliği tayini | Fruit and vegetable products - Determination of titratable acidity |

- Madde 2 Atıf yapılan standartlar ve veya/ dökümanlar kısmına aşağıdaki standart ilave edilmiştir.

| <b>TS No</b>     | <b>Türkçe adı</b>                                                                                                                                                        | <b>İngilizce adı</b>                                                                                                                                                                           |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TS 6473          | Meyve, sebze ve mamulleri - Uçucu asitlik tayini                                                                                                                         | Fruits, vegetables and derived products - Determination of volatile acidity                                                                                                                    |
| TS ISO 4831      | Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Koliformların tespiti ve sayımı için yatay yöntem - En muhtemel sayı tekniği                                                    | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique                                             |
| TS EN ISO 4833-1 | Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Dökme plak tekniğiyle 30°C'ta koloni sayımı                                       | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique                                    |
| TS EN 14084      | Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Mikroalga ile parçalama işleminden sonra kurşun, kadmiyum, çinko, bakır ve demirin atomik absorpsiyon spektrometri (AAS) ile tayini | Foodstuffs - Determination of trace elements - Determination of lead, cadmium, zinc, copper and iron by atomic absorption spectrometry (AAS) after microwave digestion                         |
| TS ISO 21527-1   | Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Su aktivitesi 0,95'ten yüksek olan ürünlerde koloni sayım tekniği          | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0,95 |

- Çizelge 2 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**Çizelge 2** - Böğürtlen nektarının kimyasal özellikleri

| Özellik                                  | Değer       |
|------------------------------------------|-------------|
| Laktik asit, g/L, en çok                 | 0,5         |
| Etil alkol, g/L, en çok                  | 3           |
| HMF (Hidroksimetilfurfural) mg/L, en çok | 20          |
| Sorbik ve benzoik asit                   | Bulunmamalı |
| Meyve oranı % (m/m), en az               | 40          |
| Uçucu asit, g/L, en çok                  | 0,4         |
| Kurşun, mg/kg, en çok                    | 0,05        |

- Madde 4 Özellikler başlığına “**4.3 Mikrobiyolojik özellikler**” eklenmiştir.

**Çizelge 3** - Böğürtlen nektarının mikrobiyolojik özellikleri

| Özellik                            | N | C | m                 | M                 |
|------------------------------------|---|---|-------------------|-------------------|
| Mezofilik aerobik bakteri (kob/mL) | 5 | 2 | $1,0 \times 10^2$ | $1,0 \times 10^4$ |
| Küf ve maya (kob/mL)**             | 5 | 2 | $1,0 \times 10^1$ | $1,0 \times 10^3$ |
| Koliform bakteri (adet/mL)*        | 5 | 0 | <3                | -                 |

n: analize alınacak numune sayısı,  
c: “M” değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı,  
m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer,  
M: “c” sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değeridir.  
\* En muhtemel sayı tablosuna göre (adet/mL)  
\*\* kob: koloni oluşturan birim

- Çizelge 3 Çizelge 4 olarak değiştirilmiş sonraki çizelge numaraları bir önceki çizelge numarasına göre teselsül ettirilmiştir.

**Çizelge 4** - Özellik, muayene ve deney madde numaraları

| Özellik                     | Özellik madde no | Muayene ve deney madde no |
|-----------------------------|------------------|---------------------------|
| Ambalaj, işaretleme         | 6.1, 6.2         | 5.2.1                     |
| Duyusal                     | 4.1              | 5.2.2                     |
| Laktik asit                 | 4.2              | 5.3.1                     |
| Etil alkol                  | 4.2              | 5.3.2                     |
| Hidroksimetilfurfural (HMF) | 4.2              | 5.3.3                     |
| Sorbik ve benzoik asit      | 4.2              | 5.3.4                     |
| Meyve oranı                 | 4.2              | 5.3.5                     |
| Uçucu asit                  | 4.2              | 5.3.6                     |
| Kurşun                      | 4.2              | 5.3.7                     |
| Mezofilik aerobik bakteri   | 4.3              | 5.3.8                     |
| Küf ve maya                 | 4.3              | 5.3.9                     |
| Koliform bakteri            | 4.3              | 5.3.10                    |

Madde 5.3.1 “Titrasyon asitliği tayini” standart metninden çıkarılmış sonraki maddeler buna göre teselsül ettirilmiştir

- Standart metnine Madde 5.3.6”Uçucu asit tayini”aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

#### **5.3.6 Uçucu asit tayini**

Uçucu asit tayini, TS 6473’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metnine Madde 5.3.7 “Kurşun tayini” aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

#### **5.3.7 Kurşun tayini**

Kurşun tayini, TS EN 14084’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metnine 5.3.8 “Mezofilik aerobik bakteri sayısı tayini” aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

#### **5.3.8 Mezofilik aerobik bakteri sayısı tayini**

Mezofilik aerobik bakteri tayini, TS EN ISO 4833-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 4. 3’e uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metnine 5.3.9 “Küf ve maya sayısı tayini” aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

#### **5.3.9 Küf ve maya sayısı tayini**

Küf ve maya tayini, TS ISO 21527-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metnine 5.3.10 “Koliform bakteri(EMS) tayini” aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

#### **5.3.10 Koliform bakteri (EMS) tayini**

Koliform bakteri (EMS) tayini, TS ISO 4831’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.3’e uygun olup olmadığına bakılır.