

TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 933

2023

TS 933:2003 **yerine**

ICS 67.220.20

Yemeklik tuz

Edible salt

Kaynak: TÜRK STANDARDI TASARISI

İş Program Numarası: 2023/157829

Doküman Tipi: Standart



**TÜRK
STANDARDLARI
ENSTİTÜSÜ**

Türk Standardı

tst 933

2023

TS 933:2003 yerine

ICS 67.220.20

Yemeklik tuz

Edible salt

**TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN**

© TSE 2023

Tüm hakları saklıdır. Aksi belirtilmedikçe bu yayının herhangi bir bölümü veya tamamı, TSE'nin yazılı izni olmaksızın fotokopi ve mikrofilm dâhil, elektronik ya da mekanik herhangi bir yolla çoğaltılamaz ya da kopyalanamaz.

TSE Standard Hazırlama Merkezi Başkanlığı

Necatibey Caddesi No: 112
06100 Bakanlıklar * ANKARA

Tel: + 90 312 416 68 30

Faks: + 90 312 416 64 39

E-posta: dokumansatis@tse.org.tr

Web: www.tse.org.tr

Önsöz

Bu standart, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce TS 933:2003'ün revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Bu standart yayımlandığında TS 933:2003'ün yerini alır.

Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standartlar ve ekonomik ilişkilerimiz bulunan yabancı ülkelerin standartlarındaki esaslar da göz önünde bulundurularak; yarar görülen hallerde, olabilen yakınlık ve benzerliklerin sağlanmasına ve bu esasların, ülkemiz şartları ile bağdaştırılmasına çalışılmıştır.

Bu standart son şeklini almadan önce; üretici, imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre revize edilmiştir.

Bu standartta kullanılan bazı kelime ve/veya ifadeler patent haklarına konu olabilir. Böyle bir patent hakkının belirlenmesi durumunda TSE sorumlu tutulamaz.

İçindekiler

	Sayfa
1 Kapsam	1
2 Bağlayıcı atıflar	1
3 Terimler ve tanımlar	2
4 Sınıflandırma ve özellikler	2
4.1 Sınıflandırma.....	2
4.2 Özellikler	2
4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları	3
5 Numune alma, muayene ve deneyler	4
5.1 Numune alma	4
5.2 Muayeneler	4
5.3 Deneyler.....	4
5.4 Değerlendirme.....	7
5.5 Muayene ve deney raporu	7
6 Piyasaya arz.....	8
6.1 Ambalajlama.....	8
6.2 İşaretleme	8
6.3 Taşıma ve muhafaza	8
7 Çeşitli hükümler.....	8
Kaynaklar.....	10

1 Kapsam

Bu standart, yemeklik tuzu kapsar.

2 Bağlayıcı atıflar

Bu standartta, diğer standart ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste hâlinde verilmiştir. Tarihli atıflarda, yalnızca alıntı yapılan baskı geçerlidir. Tarihli olmayan dokümanlar için, atıf yapılan dokümanın (tüm tadiller dâhil) son baskısı geçerlidir. * İşaretili olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standartları'dır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 545	Ayarlı çözeltilerin hazırlanması	Preparation of Standard Solutions for volumetric analysis
TS 1346	Sanayide kullanılan sodyum klorür-Suda veya asitte çözünmeyen madde miktarı tayini ve diğer tayinler için temel çözeltilerin hazırlanması	Sodium Chloride for Industrial use - Determination of Matter Insoluble in Water or in Acid and Preparation of Principal Solutions for Other Determinations
TS EN ISO 927	Baharat ve çeşniler - Yabancı madde ve dış kaynaklı madde muhtevasının tayini	Spices and condiments - Determination of extraneous matter and foreign matter content
TS 2104	Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri	Indicators - Methods of preparation of indicator solutions
TS ISO 3310-1*	Deney elekleri - Teknik özellikler ve deneyler - Bölüm 1: Metal tel örgülü deney elekleri	Test sieves -- Technical requirements and testing -- Part 1: Test sieves of metal wire cloth
TS 3606	Gıdalar - Metalik elementlerin tayini	Foodstuffs - Determination of metallic elements - Atomic absorption spectrometric method
TS EN ISO 3696	Su - Analitik laboratuvarında kullanılan - Özellikler ve deney metotları	Water for analytical laboratory use - Specification and test methods
TS ISO 4832	Gıda ve Hayvan Yemleri Mikrobiyolojisi - Koliformların Sayımı İçin Yatay Yöntem - Koloni Sayım Tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms -- Colony-count technique
TS 6670	Sodyum karboksimetil selüloz-Gıda sanayiinde kullanılan	Sodium Carboxymethyl Cellulose-for Food Industry
TS 6675	Sodyum karboksimetil selüloz-Sodyum klorür tayini	Sodium Carboxymethyl Cellulose-Determination of Sodium Chloride
TS EN ISO 12846	Su kalitesi - Cıva tayini - Zenginleştirmeli ve/veya zenginleştirme olmadan atomik absorpsiyon spektrometri (AAS) yöntemi (ISO 12846:2012)	Water quality - Determination of mercury - Method using atomic absorption spectrometry (AAS) with and without enrichment (ISO 12846:2012)

3 Terimler ve tanımlar

3.1

yemeklik tuz

ana maddesi sodyum klorür (NaCl) olan, gerektiğinde katkı maddeleri ilavesi ile zenginleştirilebilen ve gıda amaçlı olarak üretilen mamul

3.2

sofralık tuz

doğrudan son tüketiciye sunulan, ince öğütülmüş, iyotla zenginleştirilmiş, rafine edilmiş veya edilmemiş işlenmiş tuzu

3.3

gıda sanayiinde kullanılan tuz

gıda sanayiinde kullanılan, doğrudan son tüketiciye sunulmayan, iyotlu veya iyotsuz olarak üretilen işlenmiş tuzu veya yeraltı kaynak tuzunu

3.4

yabancı madde

tuz tanecikleri dışında gözle görülebilir her türlü organik ve inorganik maddeler

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Yemeklik tuz kullanıldığı yere göre;

- Sınıf 1 – Sofralık tuz,
- Sınıf 2 – Gıda sanayiinde kullanılan tuz

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.1.2 Tipler

Sofralık tuz;

- Tip 1 - İyotlu tuz,
- Tip 2 - İyotsuz tuz

olmak üzere iki tipe ayrılır

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel özellikler

Yemeklik tuz, beyaz renkli, homojen görünüşte olmalıdır.

4.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikler

Yemeklik tuzun fiziksel ve kimyasal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Yemeklik tuzun fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer		
	Sınıf 1		Sınıf 2
	İyotlu yemeklik tuz	İyotsuz yemeklik tuz	
Rutubet, %(m/m), en çok	0,5	0,5	2
Tane büyüklüğü	Göz açıklığı 1000 µm'lik elekten tamamı geçmeli ve göz açıklığı 210 µm'lik elekten geçen kısım en çok %20 olmalı		
Suda çözünmeyen madde, %(m/m), en çok	0,5	0,5	0,5
Asitte çözünmeyen madde, %(m/m), en çok	0,5	0,5	0,5
Sodyum klorür, kuru maddede, %(m/m), en az	98	98	97
İyot, mg/kg, potasyum iyodat (KIO ₃) cinsinden (İyot için belirlenmiş üst limit +3 mg/kg farklılık gösterebilir.)	25-40	-	-
Arsenik (As), mg/kg, en çok	0,5	0,5	0,5
Bakır (Cu), mg/kg, en çok	2	2	2
Kurşun (Pb), mg/kg, en çok	2	2	2
Cıva (Hg), mg/kg, en çok	0,1	0,1	0,1
Kadmiyum (Cd), mg/kg, en çok	0,5	0,5	0,5
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.		

4.2.3 Mikrobiyolojik özellikleri

Yemeklik tuzun mikrobiyolojik özellikler Çizelge 2'ye uygun olmalıdır.

Çizelge 2 — Yemeklik tuzun mikrobiyolojik özellikler

Mikroorganizma	Değer			
	n	c	m	M
Koliform bakteri	5	2	10 ¹	10 ²
n = Deney numunesi sayısı c = "m" ile "M" arasındaki sayıda mikroorganizma bulunduran kabul edilebilir en fazla deney numunesi sayısı m = (n-c) sayıdaki deney numunesinde bulunmasına müsaade edilen mikroorganizma sayısı M = "c" sayısındaki deney numunesinin mL'sinde bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı				

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Yemeklik tuzun özellikleriyle bunların muayene ve deneylerine ilişkin Madde numaraları Çizelge 3'de verilmiştir.

Çizelge 3 — Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik	Özellik Madde No	Muayene ve Deney Madde No
Genel özellikler muayenesi	4.2.1	5.2.2
Rutubet muhtevası tayini	4.2.2	5.3.1
Tane büyüklüğü tayini	4.2.2	5.3.2
Suda ve asitte çözünmeyen madde tayini	4.2.2	5.3.3
Sodyum klorür tayini	4.2.2	5.3.4
İyot (İyodat iyonu ile iyotlanmış)	4.2.2	5.3.5
Arsenik tayini	4.2.2	5.3.6
Bakır tayini	4.2.2	5.3.7
Kurşun tayini	4.2.2	5.3.8
Civa tayini	4.2.2	5.3.9
Kadmiyum tayini	4.2.2	5.3.10
Yabancı madde tayini	4.2.2	5.3.11
Koliform bakteri sayımı	4.2.3	5.3.12
Ambalaj	6.1	5.2.1
İşaretleme	6.2	6.2

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Ambalâj büyüklüğü, imalât tarihi, sınıfı, tipi ve parti, seri veya kod numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan yemeklik tuz bir parti sayılır ve partiden numune TS 6670'e göre alınır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesi bakılarak ve tartılarak muayene edilir ve sonuçların Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

Deneyler, iki paralel numune üzerinde yapılmalıdır ve deneylerde TS EN ISO 3696 Sınıf 3'e uygun damıtık su veya buna eş değer saflıkta su kullanılmalıdır. Kullanılan tüm reaktifler analitik saflıkta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e, belirteç çözeltiler ise TS 2104'e göre hazırlanmalıdır.

5.3.1 Rutubet muhtevasının tayini

5.3.1.1 Cihaz ve malzemeler

5.3.1.1.1 Etüv, sıcaklığı $140 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 'ta tutabilen.

5.3.1.1.2 Kuru madde kabı, cam veya porselen.

5.3.1.2 İşlem

Yaklaşık 10 g numune (m_1), 0,1 mg yaklaşımla, $140^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 'da belli bir süre bekletilmek suretiyle önceden sabit kütleye getirilmiş kuru madde kabına (Madde 5.3.1.1.2) tartılır. Numune, 12 h'den az olmayacak bir süre ile etüvde tutulur. Daha sonra kap, etüvden çıkarılır ve desikatörde oda sıcaklığına

getirildikten sonra tartılır. Isıtma, soğutma ve tartma işlemine sabit tartıma ulaşınca kadar devam edilir. En son tartım sonucu kaydedilir (m_2).

5.3.1.3 Hesaplama ve sonuçların gösterilmesi

Numunenin rutubeti, R, kütlece yüzde olarak, aşağıdaki bağıntı ile hesaplanır.

$$R = \frac{m_1 - m_2}{m_1}$$

Burada;

m_1 : Alınan numunenin kurutma işleminden önceki kütlesi, g

m_2 : Numunenin kurutma işleminden sonraki kütlesi, g,

dır.

Elde edilen sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Tane büyüklüğü tayini

5.3.2.1 Cihaz ve malzemeler

- Elek sarsma makinesi
- Elekler, göz açıklığı 1000 μm ve 210 μm olan (TS ISO 3310-1'e uygun)
- Elek kapağı ve elek tavaşı

5.3.2.2 İşlem

Yaklaşık olarak 100 g numune 0,1 mg yaklaşımla tartılır. Elekler azalan göz açıklığına göre dizilir. En alta elek tavaşı, en üste elek kapağı gelmelidir. Numune, elek sarsma makinesine yerleştirilmiş eleklerle konur, elek kapağı kapatılır ve 10 min süreyle elenir. 1000 μm 'lik eleğin üstünde kalan kısım ($M_{\bar{u}}$) ve 210 μm 'lik eleğin altına geçen kısım (M_a) ayrı ayrı tartılır.

5.3.2.3 Hesaplama ve sonuçların gösterilmesi

Tane büyüklüğü, kütlece yüzde olarak aşağıdaki bağıntılar ile hesaplanır.

$$\text{Elek atlı, \% (m/m)} = \frac{M_a}{M_t} \times 100$$

$$\text{Elek üstü, \% (m/m)} = \frac{M_{\bar{u}}}{M_t} \times 100$$

Burada;

M_a : 210 μm 'lik eleğin altına geçen kısmın kütlesi, g

$M_{\bar{u}}$: 1000 μm 'lik eleğin üstünde kalan kısmın kütlesi, g

M_t : Numune kütlesi, g

dır.

Elde edilen sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Suda ve asitte çözünmeyen madde tayini

Suda ve asitte çözünmeyen madde tayini, TS 1346'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Sodyum klorür tayini

Sodyum klorür tayini, TS 6675'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 İyot tayini (İyodat iyonu ile iyotlanmış tuzlarda)

5.3.5.1 Prensip

Potasyum iyodat (KIO_3), asitli ortamda potasyum iyodürden (KI) iyotu serbest halde açığa çıkarır. Açığa çıkan serbest iyot, sodyum tiyosülfat çözeltisi ile titre edilir.

5.3.5.2 Reaktifler

5.3.5.2.1 Potasyum iyodür çözeltisi, 25 g/L'lik,

5.3.5.2.2 Hidroklorik asit çözeltisi, %25 (m/v)'lik,

5.3.5.2.3 Potasyum iyodür (KI),

5.3.5.2.4 Hidroklorik asit çözeltisi, 2 M,

5.3.5.2.5 Nişasta ($\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_5$) çözeltisi, %0,5 (m/v),

5.3.5.2.6 Sodyum tiyosülfat ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$) çözeltisi, 0,01 M, ayarlı, sodyum tiyosülfat çözeltisi aşağıdaki şekilde ayarlanır.

Yaklaşık 0,25 g potasyum iyodat (KIO_3) tartılır ve damıtık su ile 500 mL'ye tamamlanır. Bu çözeltiden 10 mL alınır ve üzerine 100 mL su ilâve edilir. Hazırlanan bu çözeltiye 1 g potasyum iyodür (Madde 5.3.5.2.3) ve 20 mL hidroklorik asit (Madde 5.3.5.2.4) ilave edilir (çözelti rengi koyu sarı hale gelir). Bu çözelti 0,01 M sodyum tiyosülfat çözeltisi ile çözeltinin rengi açık sarı renge dönünceye kadar titre edilir. Daha sonra titre edilen çözeltinin üzerine nişasta (Madde 5.3.5.2.5) çözeltisinden 2 mL ilâve edilir. Oluşan mavi renk kayboluncaya kadar sodyum tiyosülfat çözeltisi ile titrasyona devam edilir. Sodyum tiyosülfat çözeltisinin gerçek molaritesi aşağıdaki bağıntı ile hesaplanır.

$$M = \frac{0,56 \times m}{V}$$

Burada;

M: Sodyum tiyosülfat çözeltisinin gerçek molaritesi, mol/L

m: Potasyum iyodatın kütlesi, g

V: Titrasyonda harcanan sodyum tiyosülfat çözeltisinin hacmi, mL

dir.

Sodyum tiyosülfat çözeltisinin dayanıklı olması için 0,01 M $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ çözeltisine 0,1 mL amil alkol ilave edilebilir.

5.3.5.3 İşlem

Yaklaşık 50 g tuz 0,1 g yaklaşımla tartılır, 200 mL damıtık suda çözülür. Üzerine 2,5 mL hidroklorik asit çözeltisi (Madde 5.3.5.2.2), 10 mL KI çözeltisi (Madde 5.3.5.2.1) ilâve edilir ve çözelti, sodyum tiyosülfat çözeltisiyle (Madde 5.3.5.2.6) çözeltinin rengi açık sarı oluncaya kadar titre edilir ve daha sonra 2,5 mL nişasta çözeltisi (Madde 5.3.5.2.5) ilave edilerek vakit geçirilmeksizin 0,01 M sodyum tiyosülfat çözeltisi (Madde 5.3.5.2.6) ile mavi renk kayboluncaya kadar titrasyona devam edilir ve harcanan toplam sodyum tiyosülfat çözeltisi hacmi kaydedilir.

5.3.5.4 Hesaplama ve sonuçların gösterilmesi

Numunenin iyot içeriği, I, potasyum iyodat cinsinden, mg/kg olarak aşağıdaki bağıntı ile hesaplanır.

$$I = \frac{M \times V \times 214 \times 1000}{6 \times m} = \frac{M \times V \times 35667}{m}$$

Burada;

M: Sodyum tiyosülfat çözeltisinin molaritesi, mol/L

V: Titrasyonda harcanan sodyum tiyosülfat çözeltisinin hacmi, mL

m: Numune kütlesi, g

dır.

Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.6 Arsenik tayini

Arsenik tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 Bakır tayini

Bakır tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.8 Kurşun tayini

Kurşun tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.9 Civa tayini

Civa tayini, TS EN ISO 12846'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.10 Kadmiyum tayini

Kadmiyum tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.11 Yabancı madde tayini

Yabancı madde tayini, TS EN ISO 927'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.12 Koliform bakteri sayımı

Koliform bakteri sayımı, TS ISO 4832'ye göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Madde 5.1'e göre alınan numuneler üzerinde bu standart kapsamında bulunan muayene ve deneylerin sonuçları standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın adı ve adresi,
- Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı,
- Muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları görev ve meslekleri,
- Numunenin alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları,
- Sonuçların gösterilmesi,

- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburî görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

6 Piyasaya arz

6.1 Ambalajlama

Ambalaj malzemesi insan sağlığına zarar vermeyecek ve yemeklik tuzun niteliğini bozmayacak, mevzuatına uygun ambalaj malzemeleri içerisinde piyasaya arz edilir.

Küçük tüketici ambalajları daha büyük ambalajlar içerisinde konulabilir.

6.2 İşaretleme

Yemeklik tuz ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmayacak veya tekrar kapatıldığında kapatıldığı belli olacak şekilde kapatılmalıdır.

- Üretici, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece yurt dışındaki ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, “Türk Malı” ibaresinin yazılması).
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 933 şeklinde),
- İyot içeriği (mg/100 g, KIO₃ olarak),
- Ürünün adı (Yemeklik tuz),
- Sınıfı,
- Tipi,
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Büyük ambalaj içerisinde küçük ambalaj adedi,
- Tavsiye edilen tüketim tarihi,
- Net kütlesi (kg veya g olarak)

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe’nin yanı sıra yabancı dilde de yazılabilir

6.3 Taşıma ve muhafaza

Yemeklik tuzlar ve bunların ambalajları, işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirletecek böcek öldürücü ilâçlar ve diğer zehirli maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

İçinde yemeklik tuz bulunan ambalajlar, rutubetsiz, havadar, serin, doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde depolanmalı, yağış altında bırakılmamalı ve bu durumda yüklenip boşaltılmamalıdır. Ambalajların muhafazasında kullanılan depoların tabanı, aşırı rutubetten korunmak ve hava cereyanını sağlamak amacıyla tahta ızgara ile döşenmiş olmalıdır.

Ambalajlarının bulunduğu depo; kuru, hoşla gitmeyen kokulardan arı, böcek ve haşeratların girişine karşı korunmuş olmalıdır. Havalandırma ekipmanları; kuru havalarda iyi bir havalandırma sağlayacak ve yağışlı havalarda ise tamamen kapalı olacak şekilde ayarlanmalıdır.

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği yemeklik tuz için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu yemeklik tuzun;

- Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
- Madde 5'teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun belirtilmesi gerekir.

İhracatta ambalaj büyüklüğü alıcı firmanın isteğine göre hazırlanır.

Kaynaklar

- [1] Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarih ve 28157/3.mükerrer sayılı Resmi Gazete)
- [2] Türk Gıda Kodeksi – Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği (30.06.2013 tarih ve 28693 sayılı Resmi Gazete)
- [3] Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği (16.08.2013 tarih ve 28737 sayılı Resmi Gazete Tebliğ No: 2013/48)
- [4] Report of the twenty-third session of the Codex Committee on food additives and contaminants the hauge, The Netherlands, 4-9 March 1991.
- [5] EEC Council Directive Dir. 73/437 OJL 356/73 p.71
- [6] Dutch Food Law : Warenwet – Levensmiddelen (A-11.6)
- [7] Food and Drug Administration Extraneous Materials 945.75
- [8] Standard Analytical Methods of the Member Companies of the Corn Refiners Association, Inc E-27