



TÜRK STANDARDI TASARISI

DRAFT TURKISH STANDARD

tst 485

Revizyon

ICS 67.080.10

KURU KAYISI

Dried apricot

I. MÜTALAA
2009/75293

Bu tasarıya görüş verilirken, tasarı metni içerisinde kullanılan kelime ve/veya ifadelerle ilgili olarak bilinen patent hakları hususunda tarafımıza bilgi ve gerekli dökümanın sağlanması da göz önünde bulundurulmalıdır.

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

Kuru kayısı

1 Kapsam

Bu standard, kükürtlenerek veya kükürtlenmeden kurutulmuş kuru kayısıları kapsar. İki'den fazla parçaya ayrılmış, kesilmiş, kıyılmış, una, bala vb. maddelere batırılmış, içlerine veya dışlarına susam, badem vb. maddeler konmuş olan kuru kayısılarla yaprak kuru kayısıları ve zerdalileri kapsamaz.

2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

Bu standardda diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. * işaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standardlarıdır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS 1128 ISO 763	Meyve ve sebze mamulleri - Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini	Fruit and vegetable products - Determination of ash insoluble in hydrochloric acid
TS 791	Kayısı	Apricots
TS 2964 ISO 2826	Kuru kayısı - Soğuk depolama kılavuzu	Apricots - Guide to cold storage
TS 3411	Çekirdeksiz kuru üzüm	Seedless raisin

3 Terimler ve tarifler

3.1 Kuru kayısı

Prunus armeniaca L. türüne giren kültür ağaçlarının TS 791'e uygun meyvelerinin güneşte veya bilinen diğer metotlardan biri ile kurutulmuş, kükürtlenmiş veya kükürtlenmemiş olan ürünler.

3.2 Bozuk

Çeşidine özgü rengi, tadı ve kokusu kaybolmuş olan kuru kayısı.

3.3 Hasarlı

Böcekler, kemiriciler ve diğer haşereler tarafından yenmiş, mekanik işlemler sonunda yırtılmış veya parçalara ayrılmış olan kuru kayısı.

3.4 Fermente olmuş

Fermentasyonun etkisi ile çeşidine özgü tadı, karakteristik görünümü belirgin bir şekilde değişikliğe uğramış kuru kayısı.

3.5 Vuruk

Herhangi bir sebeple bir veya birkaç yerinde belirli sertlik veya çil dışında başka leke bulunan kuru kayısı.

3.6 Çilli

Clasterosporium carpophyllum mantarından meydana gelen ve bir yüzünde 15'ten fazla kendi renginden daha koyu renkte ve çapları 1 mm'den büyük olan çilleri taşıyan kuru kayısı.

3.7 Kesik

Kesilme nedeniyle bütünlüğünün 1/10'inden fazlası bozulmuş olan kuru kayısı.

3.8 Kirli

Üzerinde çıplak gözle görülebilir kum, kil, toprak çamur gibi kirletici madde bulunan kuru kayısı.

3.9 Naturel

Kükürt dioksit ile muamele edilmeden kurutulmuş olan kuru kayısı.

3.10 Kükürtlenmiş

Kükürt dioksit ile muamele edildikten sonra kurutulmuş olan kuru kayısı.

3.11 Renk kusurları

Meyve yüzeyinin üçte birinden fazlasının siyahlaşması ve yüzeyin yarısından fazlasının anormal renkli veya önemli derecede renksizleşmesi.

Not - Kurutulmuş kayısının aşırı derecede kahverengimsi renkte olması, meyve kükürt dioksit ile muamele edilmemiş ise kusur sayılmaz. Gri renkler, sarımtırak gri renk; pas rengi veya kahverengi kırmızı renkler anormal sayılmaz. Anormal renk veya renksizlik, aşırı derecede olgunlaşma, fermentasyon, kükürt dioksit düzeyinin düşük olması, çürüme, düşük rutubet, yıllanma (yaş) ve böcek istilası gibi çeşitli faktörlere bağlıdır.

3.12 Yapı kusurları

Meyvenin bir kısmında etli kısmın bulunmaması (bütün meyvenin dörtte birine ulaşan miktarda), sertleşme, aşırı kuruma veya çukurluk.

3.13 Sıcak zararı

Meyvenin görünüşüne, lezzet ve kokusuna, tüketimine etki yapan ve kurutma esnasında meydana gelen aşırı derecede sığağa maruz kalma veya güneş yanığının sebep olduğu zarar.

3.14 Kallus (nasırlaşmış doku)

Yara izleri (dolu vurutusu, bereler vb.), viral hastalıkların sebep olduğu bozuk şekillenme.

3.15 Yaralar

Çatlaklar, yırtıklar veya kırıklar (meyvenin değerli kısmına etki yapan).

3.16 Bozulma

Mikroorganizmalar etkisiyle meyve yapısının bozulması.

3.17 Böcek zararı

Böceklerin veya hayvansal parazitlerin sebep olduğu görülebilir zararlar, ölü böceklerin veya böcek kırıntılarının bulunması.

3.18 Olgunlaşmamış meyve

Yüzeyinin bir kısmı yeşilimsi veya hafif gri renkte, yapısı sertleşmiş, muhtemelen daha az tatlı veya mayhoş tatta meyve.

3.19 Ürün yılı

Kayısıların hasat edildiği yıl.

3.20 Yabancı madde

Kuru kayısı üzerinde bulunan kum, taş, toprak gibi kendisinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4 Sınıflandırma ve özellikler**4.1 Sınıflandırma**

Kuru kayısılar; piyasaya arz ediliş durumlarına göre gruplara, hazırlama şekillerine göre tiplere, kalite özelliklerine göre sınıflara, 1 kg'daki dane sayısına göre de boylara ayrılır.

4.1.1 Gruplar

Kuru kayısılar piyasaya arz ediliş durumlarına göre;

- naturel,
- kükürtlenmiş

olmak üzere iki gruba ayrılır.

4.2.2 Grup özellikleri**4.2.2.1 Naturel kuru kayisılar**

Naturel kuru kayisılar, kükürt dioksit (SO_2) ile muamele edilmemiş olmalıdır.

4.2.2.2 Kükürtlenmiş kuru kayisılar

Bu kuru kayisılar, kurutmada önce veya kurutmada sonra kükürtlenmiş olmalı, bunlarda kükürt dioksit oranı 2000 mg/kg'ı geçmemelidir²⁾.

4.2.3 Tip özellikleri**4.2.3.1 Çekirdekleri çıkarılmamış bütün kuru kayisılar**

Çekirdeği çıkarılmamış olan kayisıların bütünlüğü bozulmamış olmalı, bunlarda yırtık, ezik, yarık vb. kusurlar bulunmamalıdır.

4.2.3.2 Çekirdekleri çıkarılmış bütün kuru kayisılar

Çekirdekleri çıkarılmış kuru kayisılar bütünlüğünü kaybetmemiş olmalı bunlarda kesim yerinden başka bıçak yaraları, yırtıklar, parçalanmalar olmamalıdır.

4.2.3.3 Uzunlamasına iki parçaya ayrılmış (yarım) kuru kayisılar

Uzunlamasına iki parçaya ayrılmış (yarım) kuru kayisılarda yarımaların büyüklüğü birbirine yakın olmalı, bunlara yapışık çekirdek veya çekirdek kırıkları bulunmamalıdır.

4.2.4 Sınıf özellikleri**4.2.4.1 Ekstra**

Bu sınıfa giren kuru kayisılar en iyi kalitede olmalı, bunlar çeşidinin ve/veya ticari tipinin³⁾ bütün özelliklerini taşımalıdır. Ekstra sınıf kuru kayisılar renk bakımından yeterince birörnek olmalıdır⁴⁾. Bu sınıfa giren kuru kayisılar, ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafaza kalitesini, ambalaj içindeki sunumunu etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlar hariç, her türlü kusurdan arı olmalıdır.

4.2.4.2 Sınıf I

Bu sınıfa giren kuru kayisılar iyi kalitede olmalı, bunlar çeşidinin ve ticari tipinin özelliklerini taşımalıdır. Bu sınıf kuru kayisılarda aşağıda gösterilen ve ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içindeki sunumunu etkilemeyecek kusurlara müsaade edilir.

Bu kusurlar ;

- hafif renk kusurları,
- hafif kabuk kusurlarıdır.

4.2.4.3 Sınıf II

Bu sınıfa, daha üst sınıflara girmek için gerekli özellikleri taşımayan buna karşılık daha önce bildirilen genel özellikleri taşıyan kuru kayisılar girer. Bu sınıf kuru kayisılarda genel görünüşü, kalite ve muhafaza kalitesi ile piyasaya arz gibi temel özellikleri etkilemeyen ve aşağıda gösterilen kusurlara müsaade edilir.

- Renk kusurları,
- Hafif kabuk kusurları (çatlaklar, ezikler).

Yarım kuru kayisılar Sınıf II'ye girer.

4.2.4.4 Endüstriyel

Bu sınıfa, diğer sınıflara giremeyecek kadar özürli özellikte olan kuru kayisılar girer.

4.2.5 Boy özellikleri

Kuru kayisıların, 1 kg'daki meyve sayısına göre belirlenmiş olan boy özellikleri Çizelge 1'de verilmiştir.

²⁾ İhracatta alıcı ülke mevzuatına göre bu oran değişebilir. Kükürt dioksit oranı standarttaki değerden yüksek olan kuru kayisılarla ilgili olarak alıcının isteğinin belgelenmesi kaydıyla ihracı mümkündür.

³⁾ Ticari tipin ifade ettiği anlam her parti kuru kayısının genel tipinin ve görünüşünün üretici ülke tarafından resmi olarak kabul edilmiş olan çeşitlerin karışımlarına uygun olmasıdır.

⁴⁾ Açık sarı, sarı, sarı portakal, portakal ve koyu portakal şeklinde renk sıralaması normal kabul edilir.

ICS 67.080.10

TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 485/Revizyon

Çizelge 1 - Kuru kayısıların boy özellikleri

Boy	Çekirdekli (bütün) adet/kg	Çekirdeksiz (bütün) adet/kg	Parça (yarım) adet/kg
1	80'e kadar	100'e kadar	200'e kadar
2	81 - 100	101 - 120	201 - 240
3	101 - 120	121 - 140	241 - 280
4	121 - 140	141 - 160	281 - 320
5	141 - 160	161 - 180	321 - 360
6	161 - 180	181 - 200	361 - 400
7	181 - 200	201 - 220	401 - 440
8	201 ve daha çok	221 ve daha çok	441 ve daha çok

Boylarına göre ayırma endüstriyel sınıf dışındaki kuru kayısılar için zorunludur.

4.3 Boyut ve toleranslar

4.3.1 Tip toleransları

Tiplerin her birinde başka tiplerden bulunabilecek kuru kayısı oranı kütlece en çok % 1'dir.

4.3.2 Sınıf toleransları

Belirli sınıfın özelliklerini karşılamayan ürünün her ambalajı için kalite ve boy toleranslarına müsaade edilir. 1000 g'lık asgari bir numune biriminde kütlece kabul edilebilir sınıf toleransları kütlece % olarak Çizelge 2'de verilmiştir.

Endüstriyel sınıfta diğer sınıflardan karışma oranı % 20'yi geçemez.

Çizelge 2 - Kuru kayısıların sınıf toleransları

Kabul edilebilir kusurlar	Kabul edilen toleranslar (kusurlu numunenin kütlece %'si olarak, en çok)			
	Ekstra	Sınıf I	Sınıf II	Endüstriyel
Toplam tolerans	9	15	20	Aranmaz
a) Bireysel kusurlar - toplam tolerans sınırı içinde				
Renkte ve yapıda önemli kusurlar (güneş yanığı, vuruks)	5	8	10	Aranmaz
Çilli meyve	3	5	10	Aranmaz
Lezyonlar ve kalluslar (yara, bere)	3	6	8	Aranmaz
Çürük, bozuk	0	1	2	Aranmaz
Böceklerin ve ölü parazitlerin sebep olduğu kusurlar	1	2	4	Aranmaz
Küflü meyve	0	1	1	Aranmaz
Kirli meyve	2	5	8	Aranmaz
Fermentasyon	0	4	5	Aranmaz
Yabancı madde (çekirdekleri çıkarılmış meyvelerde çekirdek bulunması hariç)*	0,5	0,5	0,5	0,5
b) Toplam toleransa dâhil olmayan azami kusurlar				
Çekirdekleri çıkarılmış meyvelerde bulunan çekirdek	1	1	2	3
Bütünde ve yarımda parça meyve bulunuşu	1	2	5	Aranmaz
Ham meyve bulunuşu	2	4	6	Aranmaz

* Yabancı madde toleransı içinde metal, cam ve benzeri sert madde parçalarına müsaade edilmez.

4.3.3 Boy toleransları

Ekstra sınıf için zorunludur. 1000 g'lık bir numunede, en ağır 10 adet kuru kayısı kütlesi, en hafif 10 adet kuru kayısı kütlesinin iki mislini aşmamalıdır.

4.3.4 Kütle toleransları

Küçük tüketici ambalajlarında 500 g'a kadar olanlarda kütlece % 4, 500 g ile 1 kg arasında (1 kg dâhil) kütlece % 2, 1 kg'dan büyüklerde kütlece % 1 oranında kütle toleransı tanınır. 1000 g'lık ve daha küçük ambalajlarda noksan kütle toleransı büyük ambalajların içersindeki adedin en çok % 10'u kadar olabilir. Bunlarda noksan kütle % 5'ten fazla olmamalıdır.

4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Bu standardda verilen özellikler ile bunların muayene ve deney madde numaraları Çizelge 3'te verilmiştir.

Çizelge 3 – Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellikler	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Genel özellikler	4.2.1	5.2.2
Hidroklorik asitte çözünmeyen kül	4.2.1	5.3.1
Rutubet	4.2.1	5.3.2
Grup özellikleri	4.2.2	5.2.2
Kükürt dioksit	4.2.2	5.3.3
Tip özellikleri	4.2.3	5.2.2
Sınıf özellikleri	4.2.4	5.2.2
Boy özellikleri	4.2.5	5.2.2
Boyut ve toleranslar	4.3	5.2.2
Yabancı madde	4.3.2	5.3.4
Ambalajlama	6.2	5.2.1
İşaretleme	6.3	5.2.1

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Numune partiden alınır. Grubu, tipi, sınıfı, boyu, tipi, ürün yılı, menşei ve ambalajı aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan kuru kayısılar bir parti sayılır. Numuneler TS 3411'e göre alınır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi göze, elle incelenerek ve gerekirse ölçülerek yapılır. Sonucun Madde 6'ya uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Kuru kayısının muayenesi

Kuru kayısının muayenesi, bakılarak (gerektiğinde açılarak), elenerek, koklanarak, tadılarak, sayılarak, tartılarak yapılır ve sonucun Madde 4.2 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

5.3.1 Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini

Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini TS 1128 ISO 763 'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Rutubet tayini

5.3.2.1 Prensip

Metodun prensibi, bir kuru meyve numunesinin $70^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ sıcaklıkta 100 mmHg'dan daha fazla olmayan basınç altında ısıtılması ve kurutulmasıdır.

5.3.2.2 Cihaz ve malzemeler

Genel laboratuvar cihaz ve malzemeleri ile özellikler aşağıdakiler:

5.3.2.2.1 Etüv; $70^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 'ta, 100 mmHg basınca ayarlanabilen,

5.3.2.2.2 Kurutma kabı, kapaklı, aşınmaya dayanıklı metalden yapılmış, yaklaşık 8,5 cm çapında,

5.3.2.2.3 Öğütme değirmeni, elle çalıştırılan veya mekanik olarak çalışan,

5.3.2.2.4 Desikatör, etkili bir nem çekici ihtiva eden,

5.3.2.2.5 Analitik terazi, 0,01 g yaklaşımla tartım yapabilen.

5.3.2.2.6 DFA cihazı, hızlı veya rutin rutubet ölçebilen.

5.3.2.3 İşlem

5.3.2.3.1 Numunenin hazırlanması

Laboratuvar numunesinden yaklaşık 50 g kuru kayısı alınır ve öğütücü cihazdan iki defa geçirilir.

5.3.2.3.2 Deney numunesi

Kurutma kabının içine 2 g çok ince, daha önceden hidroklorik asitle yıkanmış ve daha sonra su ile çok iyi bir şekilde durulanıp kurutulmuş olan kum konulur, kabin.kapak ve kum ile birlikte darası alınır (m_0), kurutulur ve içine yaklaşık 5 g numune 0,01 g yaklaşımla tartılarak konur (m_1).

5.3.2.3.3 Tayin

Numune ve kum birkaç mL sıcak su ile ıslatılır ve bir spatül ile iyice karıştırılır. Spatül üzerindeki kalıntılar sıcak su ile kuru madde kabına yıkanır. Kurutma kabı ağzı açık olarak kaynar hâldeki su banyosu üzerinde, numunedeki suyun tamamı uçuncaya kadar buharlaştırılır. Daha sonra, kapağı yanında olmak üzere etüve yerleştirilir ve $70 \text{ }^\circ\text{C} \pm 1 \text{ }^\circ\text{C}$ ta, basınç 100 mm Hg düzeyini geçmeyecek şekilde 6 saat süre ile kurutulur. Bu süre içinde etüvün kapağı açılmamalıdır. Kuruma sırasında etüve, sülfürik asitten (H_2SO_4) geçirilerek kurutulan yavaş akımlı hava sevk edilir (saniyede 2 hava kabarcığı olacak şekilde). Metal kurutma kabı etüvün metal rafı üzerinde doğrudan temas edecek şekilde yerleştirilmelidir.

Kuruma işlemi tamamlandığında numune etüvde 6 saat bekletildikten sonra etüvden çıkarılıp, kuru madde kabı desikatörde soğutulur ve $\pm 0,01 \text{ g}$ yaklaşımla tartılır (m_2). Tartma işlemlerine sabit kütleye gelinceye kadar devam edilir.

5.3.2.3.4 Sonuçların gösterilmesi

Numunenin rutubet muhtevası (R), kütlece yüzde olarak, aşağıdaki bağıntı ile hesaplanır:

$$R = \frac{(m_1 - m_2)}{(m_1 - m_0)} \times 100$$

Burada;

m_0 : Boş kurutma kabı, kapağı ve kumun kütlesi (g),

m_1 : Kurutma kabının, kapağının, kumun ve deney numunesinin kurutmadan önceki kütlesi (g),

m_2 : Kurutma kabının, kapağının, kumun ve deney numunesinin kurutmadan sonraki kütlesi (g)'dir.

Sonuçlar bir ondalıklı rakam olarak ifade edilir.

İki tayin arasındaki rutubet muhtevası farkı yüzde 0,2'den fazla olmamalıdır. Fark, belirtilen orandan fazla olması hâlinde deney bir kez daha tekrarlanmalıdır. Sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Kükürt dioksit tayini

5.3.3.1 Prensip

Numunedeki kükürtdioksiti (SO_2) serbest hâle getirdikten sonra oluşan sülfürik asit molaritesi bilinen bir alkali ile titre edilir.

5.3.3.2 Reaktifler

5.3.3.2.1 Hidroklorik asit, % 15'lik,

5.3.3.2.2 Hidrojen peroksit, asitsiz, % 3'lük,

5.3.3.2.3 Sodyum hidroksit, 0,1 M,

5.3.3.2.4 Bromfenol mavisi, 100 mg bromfenol mavisi % 20'lik etanolde çözünmüş (pH 3,0 – 4,6),

5.3.3.2.5 Karbondioksit

5.3.3.3 Cihaz ve malzemeler

Genel laboratuvar cihaz ve malzemeleri ile özellikle aşağıdakiler:

5.3.3.3.1 Damıtma cihazı

5.3.3.3.2 Analitik terazi, 0,01 g yaklaşımla tartım yapabilen.

5.3.3.4 Numunenin hazırlanması

Laboratuvar numunesinden yaklaşık 50 g kuru kayısı alınır ve öğütücü cihazdan iki defa geçirilir.

5.3.3.5 Tayin

Damıtma cihazının (Şekil 1) A balonuna 150 mL su konulur. Bütün cihazdan en az 15 dakika karbondioksit geçmesi beklenir (gazın akımı yıkama şişesindeki sudan dakikada 30 kabarcık geçecek şekilde ayarlanır). D tüpüne 10 mL % 3'lük hidrojen peroksit konulur. Yaklaşık 5 g numune 0,01 g yaklaşımla tartılır, hızlı bir şekilde B kapağından A balonuna konulur ve 130 mL damıtık su ilave edilerek ağzı hemen kapatılır. 40 mL % 15'lik hidroklorik asit bir pipetle B hunisinden A balonuna alınır, soğutucunun suyu açılır ve A balonunun altındaki ocak yakılır. Bu kaynatmanın sonunda J musluğu açılır, ocağın, suyun ve karbondioksit tüpünün muslukları kapatılır. D tüpü muhteviyatı 200 mL damıtık su ile geniş ağızlı bir erlene yıkanır ve su banyosu üzerinde yarım saat kadar ısıtılır. Üzerine 3 damla bromfenol mavisi eriyiği ilave edilerek sarı renk, mavi menekşe renge dönünceye kadar 0,1 M sodyum hidroksitle titre edilir. Kükürt dioksit miktarı (K, mg/kg) aşağıdaki bağıntı ile hesaplanır:

$$K = \frac{V \times M \times 32000}{m}$$

Burada;

- V : Kullanılan sodyum hidroksit çözeltisinin miktarı (mL),
M : Kullanılan sodyum hidroksit çözeltisinin derişimi (M),
m : Numune miktarıdır (g).

Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Yabancı madde tayini

Yabancı madde tayini, Madde 5.1.2'de elde edilen numune üzerinde ellenerek ve bakılarak yapılır. Sonucun Madde 4.3.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Muayene ve deney sonuçlarının her biri 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 adı,
- Muayeneyi 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 standardların numaraları,
- Sonuçların değerlendirilmesi,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahsurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Numunenin standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

6 Piyasaya arz

Kuru kayısılar piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

6.1 Birörneklik

Bir ambalaj içerisindeki kuru kayısılar çeşit, orijin ve kalite bakımından birörnek olmalıdır. Boylama yapılmayan meyvelerde boy bakımından olabildiğince birörnek olmalıdır.

Ekstra sınıftaki meyveler renk bakımından da birörnek olmalıdır.

Her ambalajda görünen kuru kayısılar o ambalajdaki meyvelerin tamamını temsil etmelidir.

6.2 Ambalajlama

Kuru kayısılar yeni, temiz, kuru, kokusuz, içindeki ürünün özelliklerini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen ambalajlar içinde piyasaya arz edilir. Küçük ambalajlar sevkiyatta bunları koruyacak yukarıdaki şartlara uygun daha büyük ambalajlara konur. Naturel ve kükürtlü kayısılarda ambalajlar net 25 kg'ı geçemez. Yalnız endüstriyel kuru kayısılarda istenirse 100 kg'dan fazla olmamak üzere, yeni çuval ve torbalara da müsaade edilir. Basılı ambalaj kullanıldığında yazılı kısmın dışarı gelmesine ve ürüne değmemesine özen gösterilmeli, kullanılacak mürekkep ve yapıştırıcılar sağlığa zararlı olmamalıdır.

6.3 İşaretleme

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

- İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, "Türk Malı" anlamına gelen bir ibarenin de mutlaka yazılması) gerekmektedir.
- Firmanın adı ve adresi veya varsa ticari unvanı,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 485 şeklinde),
- Ürünün adı (Kuru kayısı),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Grubu,
- Tipi (Endüstriyel sınıfta aranmaz),
- Sınıfı (Sınıf I Fancy, Sınıf II Choice olarak yazılabilir),
- Boyu (Endüstriyel sınıfta aranmaz),
- Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı),
- Net kütlesi (g veya kg olarak),
- Menşei,
- Yeniden yumuşatılmış kuru kayısılarda "Rehidratasyon" (RTE, SOFT vs.),
- Koruyucu madde adı (kullanılmışsa),
- Ürün yılı,
- Küçük ambalaj adedi,
- Firmaca tavsiye edilen raf ömrü veya son kullanma tarihi.

Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajları üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;

- Malın adı,
- Kütlesi (Net/Brüt) veya adedi

bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe'nin yanı sıra yabancı dilde de yazılabilir.

Not: Küçük ambalajlarda bu bilgilerden malın adı, net miktarı ve son tüketim tarihinin bulunması yeterlidir.

6.4 Muhafaza ve taşıma

- Kuru kayısı ve içinde kuru kayısı bulunan ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirlüten maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
- İçinde kuru kayısı bulunan ambalajlar gölgede tutulmalı çiğ, yağmur ve güneş altında veya dondurucu soğuklarda bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalıdır.
- İçinde kuru kayısı bulunan ambalajların gemilere vinçle yükleme boşaltma işlerinde paletler kullanılmalıdır.
- Kuru kayısılar, işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda fena koku yayan veya bunları kirlüten maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

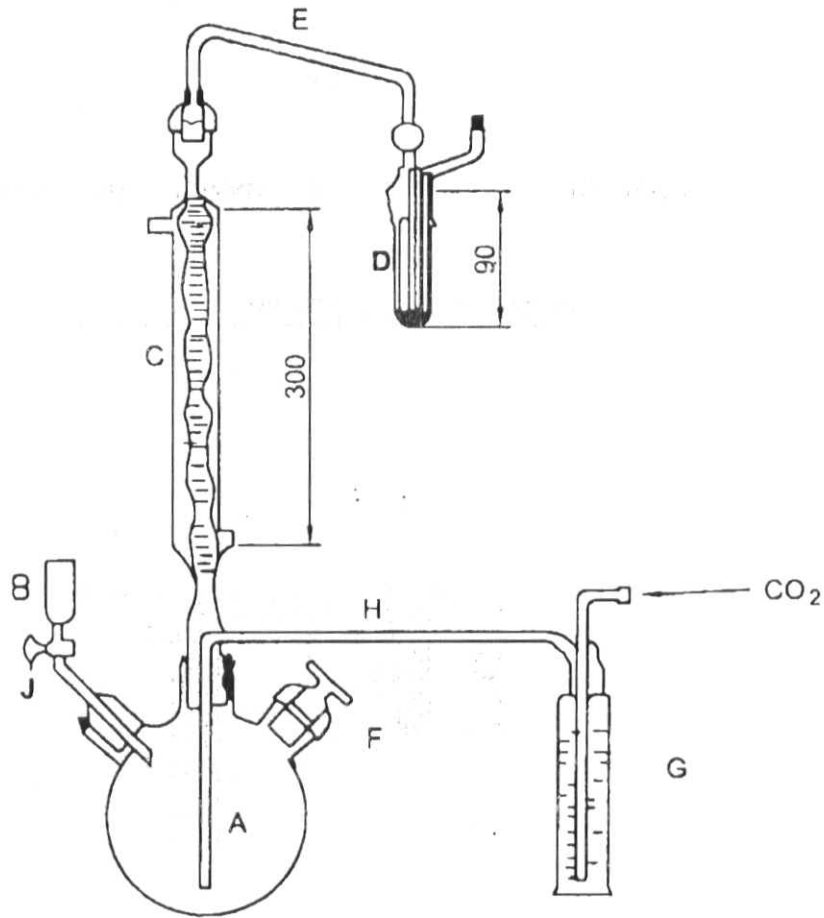
- İçlerinde kuru kayısı bulunan ambalajlar yağmur, kar, güneş ve rüzgâr altında tutulmamalı; bu şartlarda taşıtlara yükletilip boşaltılmamalıdır. Kuru kayısılar, taşıtlara yükletilinceye kadar iyi havalandırılmış gölge yerlerde bekletilmelidir.
- Kuru kayısı taşıyan araçlar açıkta fazla bekletilmemeli, gölge bir yerde tutulmalıdır.
- Kuru kayısıların soğuk depolaması ve taşınması TS 2964 ISO 2826'ya göre yapılmalıdır.

7 Çeşitli hükümler

Üretici bu standardda uygun olarak ürettiğini beyan ettiği kuru kayısılar için istenildiğinde standarda uygunluk belgesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu olan kuru kayısıların;

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

Ölçüler mm'dir.

**Açıklama**

- A 1 litrelik balon
- B Musluklu huni
- C 6 boğumlu soğutucu
- D 25 mL'lik tüp
- E Soğutucuyu tüpe bağlayan, tüpün dibine kadar uzanan, ucu yuvarlak ve küçük delikli boru
- F Kapak
- G Yıkama şişesi
- H Soğutucunun içinden A balonunun dibine kadar uzanan boru
- J Musluk

Şekil 1 – Damıtma cihazı

ICS 67.080.10

TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 485/Revizyon

Yararlanılan kaynaklar

- ASMA, M. B., Kayısı Yetiştiriciliği, Malatya, 2000
- Kayısı Yetiştiriciliği, Hastalık ve Zararlıları, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2003
- KOÇAL, H., Kayısı Yetiştiriciliği, 2003
- <http://kaum.inonu.edu.tr/kayisicesitleri.htm>
- http://www.ekoses.com/ekolojikyasamportali/bpg/publication_view.asp?iabspos=1&vjjob=vdocid,147639
- UN/ECE Standard DDP – 15, 1996.