



TS 2590: 2017

T2:

ICS 67.180.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü 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.

Tahin helvası

Tahini halva

- Madde 2 Bağlayıcı atıflar çizelgesinden aşağıdaki standart çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS ISO 21527-2	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 2: Su aktivitesi 0,95'e eşit veya daha düşük olan ürünlerde koloni sayım tekniki	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95

- Madde 4.2.3 Tahin helvasının kimyasal özellikler Çizelge 2'ye aşağıdaki satır eklenmiştir.

Özellik	Değer
- Tahin içeriği % (m/m), en az	52

- Madde 4.2.4 Mikrobiyolojik özellikler Çizleğe 5 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Çizelge 4 — Tahin helvasının mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	Sınır			
	n	c	m	M
<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
<i>Salmonella</i>	5	0	25 g veya mL'de bulunmamalı	
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.				

- Madde 4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 5'deki "Maya ve Küf" satırı aşağıdaki satır değiştirilmiştir.

Özellik	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Tahin içeriği	4.2.3	5.3.15

- Madde 5.3.15 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.15 Tahin içeriği tayini

Tahin içeriği tayini, Madde 5.3.1'de bulunan susam yağı içeriği 1,9 ile çarpılarak tahin helvasındaki tahin içeriği hesaplanır ve sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.