.TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 3884

TS 3884:2019 **yerine**

ICS 67.080.20

Kurutulmuş biber

Dried Peppers

Kaynak: TÜRK STANDARDI TASARISI
İş Program Numarası: 2024/164187
Doküman Tipi: Standart

MÜTALAA SAYFASI

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

Türk Standardı

tst 3884

TS 3884:2019 yerine

ICS 67.080.20

Kurutulmuş biber

Dried Peppers

© TSE – Tüm hakları saklıdır.



TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN

© TSE 2026

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

Ön söz

Bu standart, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK-15: Gıda ve Ziraat Teknik Komitesince TS 3884 (2019)'un revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun …….. tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

© TSE – Tüm hakları saklıdır.

İçindekiler

Sayfa

Ön söz iii
1 Kapsam 1
2 Bağlayıcı atıflar 1
3 Terimler ve tanımlar 2
4 Sınıflandırma ve özellikler 3
4.1 Sınıflandırma 3
4.2 Özellikler 3
4.3 Boyut ve toleranslar 5
4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları 6
5 Numune alma 6
5.1 Nmune alma 6
5.2 Muayeneler 6
5.3 Deneyler 7
5.4 Değerlendirme 8
5.5 Muayene ve deney raporu 8
6 Piyasaya arz 8
6.1 Bir örneklik 8
6.2 Ambalajlama 8
6.3 İşaretleme ve etiketleme 9
6.4 Taşıma ve muhafaza 9
7 Çeşitli hükümler 10
Kaynaklar 11

© TSE – Tüm hakları saklıdır.

1 Kapsam

Bu standart kurutulmuş biberi kapsar.

Not: Standart metninde bundan sonra “kurutulmuş biber” ifadesi yerine “biber” kullanılacaktır.

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. * İşaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standartları’dır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
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 EN ISO 948	Baharat - Numune alma kuralları	Spices and condiments-Sampling
TS ISO 2859-1	Muayene ve deney için numune alma metotları - Nitel özelliklere göre - Bölüm 1: Parti muayene için kabul kalite sınırına göre (aql) indekslenmiş numune alma programları	Sampling procedures for inspection by attributes – Part 1: Sampling schemes indexed by acceptance quality limit (AQL) for lot-by-lot inspection
TS 3687 ISO 7703	Kurutulmuş şeftali - Özellikler ve deney metotları	Dried peaches - Specification and test methods
TS EN ISO 6579-1*	Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Salmonella'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: Salmonella spp.	Microbiology of the food chain-Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp.
TS EN ISO 11290-1*	Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Listeria monocytogenes ve Listeria spp.'nin aranması ve sayımı için yatay metod Bölüm 1: Arama metodu	Microbiology of the food chain-Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* and of *Listeria spp.* Part 1: Detection method
TS EN 14082	Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Kuru yakma işleminden sonra kurşun, kadmiyum, çinko, bakır, demir ve kromun atomik absorpsiyon spektrometri (aas) ile tayini	Foodstuffs – Determination of trace elements – Determination of lead, cadmium, zinc, copper, iron and chromium by atomic absorption spectrometry (AAS) after dry ashing
TS EN 14083	Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Basınç altında parçalama işleminden sonra kurşun, kadmiyum, krom ve molibdenin grafit fırınlı atomik absorpsiyon spektrometri (gfaas) ile tayini	Foodstuffs - Determination of trace elements - Determination of lead, cadmium, chromium and molybdenum by graphite furnace atomic absorption spectrometry (GFAAS) after pressure digestion
TS EN 14084	Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Mikrodalga 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

© TSE - Tüm hakları saklıdır.

TS EN 14123	Gıda maddeleri - Fındık, yerfıstığı, Antep fıstığı, incir ve kırmızı toz biberde aflatoksin B_1 ile aflatoksin B_1, B_2, G_1 ve G_2 toplamlarının tayini - Art kolon türevlendirmeli ve immunoaffinite ile kolondan geri almalı yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi	Foodstuffs - Determination of aflatoxsin B_1 and the sum of aflatoxin B_1, B_2, G_1, G_2 in peanuts, pistachios, figs, and paprika powder - High performance liquid chromatographic method with post column derivatization and immunoaffinity column clean-up
TS EN 15763*	Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Basınç altında parçalama işleminden sonra arsenik, kurşun, kadmiyum ve civanın indüktif çift plazma kütle spektometri uygulaması (ıcp-Ms) ile tayini	Foodstuffs - Determination of trace elements - Determination of arsenic,cadmium, mercury and lead in foodstuffs by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS) after pressure digestion
TS EN ISO 16654	Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi-*Eschericha coli* 0157'nin tespiti için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the detection of *Escherichia coli* O157
TS EN 17250*	Gıda maddeleri - IAC temizleme ve HPLC-FLD ile baharat, meyan kökü, kakao ve kakao ürünlerinde okratoksin A tayini	Foodstuffs - Determination of ochratoxin A in spices, liquorice, cocoa and cocoa products by IAC clean-up and HPLC-FLD

3 Terimler ve tanımlar

3.1
kurutulmuş biber

Capsicum annuum L. türüne giren uygun nitelikte bulunan taze biberlerin temizlenmiş, sap, taç yaprakları ve tohum göbekleri çıkarıldıktan sonra, bütün, yarım ve şerit halinde dilimlenmiş veya parçalar şeklinde kesilmiş ve usulüne uygun olarak kurutulmuş hali

3.2
bozuk biber

bayat, ezik, küflenmiş, acılaşmış, yanık, doğal yapısı bozulmuş, odunlaşmış, rengi esmerleşmiş, sararmış veya kararmış, gözle görülebilen küf, bakteri ve funguslarla dokusu zarar görmüş ve bunların dışında diğer hastalık belirtileri gösteren biber

3.3
biber parçaları

kırılmış, normal dilimlenmiş ve uzunluğu boyunca enine ya da boyuna parçalara bölünmüş biber kurularından daha küçük biber

3.4
biber parça kırıkları

göz açıklığı 6 mm olan yuvarlak delikli elekten kolayca geçebilen biber parçaları

 © TSE - Tüm hakları saklıdır.

3.5
böcek hasarlı biber

böceklerin veya haşerenin sebep olduğu çıplak gözle görülebilir hasarlar veya ölü böceklerle, böcek yenikli, böcek kalıntılarının bulunduğu biber

3.6
yabancı madde

biberler arasında ve/veya üzerlerinde bulunan gözle görülebilir kum, taş, toprak, kabuk, sap, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka her türlü maddelerle kendine ait kök parçaları

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Biber tek sınıftır.

4.1.2 Gruplar

Biberler renklerine göre;

- Kırmızı
- Yeşil,
- Karışık

olmak üzere üç gruba ayrılır.

4.1.3 Tipler

Biberler şekillerine göre;

- Bütün,
- Yarım,
- Şerit halinde dilim,
- Parça

olmak üzere dört tipe ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel özellikler

Biberler en az aşağıdaki özelliklerde olmalıdır:

- Sağlam olmalı, çürüyerek ve kötüleşerek tüketime uygunsuz hâle gelenler ürünü etkilememeli,
- Temiz olmalı, fiziksel özelliklerdeki sınırlar dahilinde toprak kalıntısı olmamalı, gözle görülebilir yabancı maddelerden ari olmalı,
- Kendine has renk, tat, yapı, koku ve görünüşte olmalı, yabancı tat ve koku olmamalı,
- Sap, taç yaprakları ve tohum göbekleri çıkarılmış olmalı,
- Canlı böceklerden, normal çıplak veya görme bozuklukları giderilmiş gözle bakıldığında veya herhangi özel bir durumda büyütme ile görülebilecek ölü böceklerden, böcek kalıntılarından ve

© TSE - Tüm hakları saklıdır.

kemirgen hayvan pisliklerinden arınmış olmalı (Büyütme 10 katı aşarsa bu durum deney raporunda belirtilmeli)

- Bozuk ve küflü olmamalı,
- Elle dokunmaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı

dır.

4.2.2 Kimyasal ve fiziksel özellikler

Biberlerin kimyasal ve fiziksel özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Biberlerin kimyasal ve fiziksel özellikleri

Özellikler	Değer
Rutubet, % (m/m), en çok	6,0
Su absorbe etme oranı, %(m/m), en az	25
Aflatoksin B_1, µg/kg, en çok	5,0
Aflatoksin $B_1+B_2+G_1+G_2$, µg/kg, en çok	10,0
Okratoksin A (µg/kg), en çok	20,0
Kurşun, (mg/kg), en çok	1,0
Böcek zararlı biber, %(m/m) en çok	0,5
Bozuk biber[2)], %(m/m) en çok	2,0
Biber parçaları, % (m/m) en çok	5,0
Sap, kabuk, yaprak vb. bitkisel parçalar %(m/m) en çok	3,0
Renkten sapma, %(m/m) en çok	2,0
Biber parça kırıkları, %(m/m) en çok	2,0
Yabancı madde[1)], %(m/m) en çok	0,5
[1)] Sap, yaprak vb. bitkisel parçacıklar dışındaki yabancı maddeler. [2)] Böcek zararlı, parça ve kırık biberler dışındaki bozuk biberler.	

4.2.3 Mikrobiyolojik özellikleri

Biberlerin mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

© TSE - Tüm hakları saklıdır.

Çizelge 2 — Biberlerin mikrobiyolojik özellikleri

Mikroorganizma	Numune alma planı		Değer	
	n	c	m	M
E. coli O 157	5	0	25 g'da bulunmamalı	
Listeria monocytogenes	5	0	25 g'da bulunmamalı	
Salmonella	5	0	25 g'da bulunmamalı	
Numune alma planında; n: Partiden bağımsız ve rastgele seçilen numune sayısı, c: m ve M arasında olmasına izin verilen azami numune sayısı (M değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı), m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla mikrobiyolojik değer, M: c sayıdaki numunenin bu değeri aşması hâlinde uygunsuz olup, kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısıdır.				

4.2.4 Tip özellikleri

4.2.4.1 Bütün biber

Bütün haldeki biberlerin sap, taç yaprakları ve tohum göbekleri çıkarılmış olmalıdır.

4.2.4.2 Yarım biber

Yarım biberler bütün biberlerden uzunlamasına ortadan kesilmiş olmalıdır.

4.2.4.3 Şerit halinde dilim biber

Şerit halinde dilimlenmiş biberler bütün veya yarım biberlerden diyagonal olarak şerit halinde kesilmiş olmalıdır.

4.2.4.4 Parça biber

Parça biberler, yarım veya şerit halindeki biberlerden daha küçük parçalar halinde kesilmiş olmalıdır.

4.2.5 Grup özellikleri

Biberler renklerine göre kırmızı, yeşil ve karışık renkli olabilmeli ve grup özellikleri muhafaza edilmelidir.

4.3 Boyut ve toleranslar

4.3.1 Tip toleransları

Biberler etiketinde belirtilen tiplerde olmalıdır, diğer tiplerden karışmış biber miktarı kütlece %10'u geçmemelidir.

4.3.2 Grup toleransları

Biberler etiketinde belirtilen gruplarda olmalıdır, kırmızı ve yeşil grup içinde birbirine karışım miktarı kütlece %5'i geçmemelidir.

© TSE - Tüm hakları saklıdır.

4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

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

Çizelge 3 — Özellik, muayene ve madde numaraları

Özellikler	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Genel özellikler	4.2.1	5.2.2
Rutubet	4.2.2	5.3.1
Su absorbe etme oranı	4.2.2	5.3.2
Aflatoksin	4.2.2	5.3.3
Okratoksin A	4.2.2	5.3.4
Kurşun	4.2.2	5.3.5
Bozuk biber, böcek zararlı biber, biber parça ve kırıkları, renkten sapma ve yabancı madde	4.2.2	5.3.6
E. coli O 157	4.2.3	5.3.7
Salmonella	4.2.3	5.3.8
Listeria monocytogenes	4.2.3	5.3.9
Tip özellikleri	4.2.4	5.2.2 – 5.3
Boyut ve toleranslar	4.3	5.2.2
Ambalajlama ve işaretleme	5.2.1	6.2 - 6.3
Piyasaya arz	6	5.2.1

5 Numune alma

5.1 Nmune alma

Grubu, tipi ve ambalajları aynı olup bir defada muayeneye sunulan biberler bir parti sayılır. Numune partiden TS EN ISO 948'e göre alınır ve TS ISO 2859-1'e göre hazırlanır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi gözle, elle incelenerek, boyutları ölçülerek ve tartılarak yapılır ve sonuçların Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Ürünün muayenesi

Biberlerin muayenesi, gözle, gerektiğinde mikroskopla, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, ölçülerek, elenerek, tartılarak yapılır. Canlı böcekler, ölü böcekler, böcek kalıntıları ve kemirgen hayvan pisliklerinin muayenesi TS EN ISO 927'ye göre yapılır. Sonuçların Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

 © TSE - Tüm hakları saklıdır.

5.2.3 Grup ve tip muayenesi

Biberlerin grup ve tip muayenesi gözle ve elle incelenerek, ölçülerek ve gerektiğinde Madde 5,3'teki deneyler uygulanarak yapılır ve sonuçların Madde 4.2.4'e ve Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

5.3.1 Rutubet tayini

Rutubet tayini, TS 3687 ISO 7703'e göre yapılır ve sonuçların Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Su absorbe etme oranı tayini

Yaklaşık 100 g biber 0,1 g duyarlıkla tartılır. Kaynamaya yakın sıcaklıktaki bir litre suya atılarak burada 10 min. bekletilir. Sonra kap ateş üzerinde, oda şartlarında 15 dakika kaynatılır. Delik açıklığı, 2 mm olan kare gözlü tel elekten iyice süzülüp pamuklu kumaştan beyaz bir zemin üzerine dökülerek yayılır. Burada, üzerlerinde kalmış bulunan serbest su damlaları emilinceye kadar oda sıcaklığında kısa bir süre tutulur, sonra 0,1 g duyarlıkta tartılır. Ayrıca biberlerin bu deney sonucunda şişerek eski hallerini alıp almadığına da bakılır. Su absorbe etme oranı (P) kütlece yüzde olarak aşağıdaki bağıntı ile hesaplanır:

$$P = \frac{M_0}{M_1} x100$$

Burada;

M_0:Alınan numune miktarı, g

M_1: Pişirildikten ve serbest suyu alındıktan sonraki numune miktarı, g

dır.

Sonuçların Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Aflatoksin tayini

Aflatoksin tayini, TS EN 14123'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Okratoksin A tayini

Okratoksin A tayini, TS EN 17250'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 Kurşun tayini

Kurşun tayini, TS EN 15763, TS EN 14082', TS EN 14083'e veya TS EN 14084'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2.'ye uygun olup olmadığına bakılır. İhtilaf durumunda TS EN 15763 referans yöntem olarak kullanılır.

5.3.6 Bozuk biber, böcek zararlı biber, biber parça ve kırıkları, renkten sapma ve yabancı madde tayinleri

Bozuk biber, böcek zararlı biber, biber parça ve kırıkları, renkten sapma ve yabancı madde tayinleri, TS EN ISO 927'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 *Escherichia coli O 157* aranması

Escherichia coli 0 157 aranması, TS EN ISO 16654'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

© TSE - Tüm hakları saklıdır.

5.3.8 *Salmonella spp.* aranması

Salmonella spp.. aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.9 *Listeria monocytogenes* aranması

Listeria monocytogenes aranması, TS EN ISO 11290-1'e göre yapılır ve 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

Biberler, kalitesini ve yapısal özelliklerini bozmayan mevzuatına uygun kapalı ambalajlar içerisinde piyasaya arz edilir. Tüketici ambalajları daha büyük dış ambalajlara da konulabilir.

6.1 Bir örneklik

Her ambalajdaki biberler sınıf, grup ve tip bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajın gözle görülebilir kısmındaki her biber, ambalajdaki ürünü tam olarak temsil etmelidir.

6.2 Ambalajlama

Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme, ürüne ve insan sağlığına zararsız, yeni, temiz, kokusuz, kuru ve içindeki ürünün özelliğini bozmayacak, özellikle rutubet almalarını önleyecek, bariyerli, sızdırmasız ve taşıma sırasında ürünün korunmasını sağlayacak nitelikte olmalıdır. Biber dolu ambalajlar, ürünü muhafaza edecek şekilde düzenlenmelidir.

 © TSE - Tüm hakları saklıdır.

Ambalajların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk toksik veya diğer şekillerde insan sağlığına zarar vermemelidir. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların iç yüzüne, ürünü koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış astar döşenmeli veya ürün önce bu gibi malzemeden yapılmış bir torbaya konulduktan sonra uygun ambalaja yerleştirilmelidir.

Kağıt, polietilenden vb. uygun malzemeden yapılmış küçük tüketici ambalajlarına konulan biberler ayrıca bunları ezilmekten koruyacak karton kutulara yerleştirilebilir.

Ambalajlar, yukarıda anılanların dışında her türlü yabancı maddeden ari olmalı, rutubet ve koku çeken malzemeden yapılmamalıdır.

6.3 İşaretleme ve etiketleme

Biber ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında açılıp kapatıldığı belli olmalıdır.

- İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 3884 şeklinde),
- Ürünün adı (Kurutulmuş biber şeklinde),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Grubu,
- Tipi,
- Ağırlığıi (en az g veya kg),
- Ürünün üretildiği bölge ya da yöre ismi (isteğe bağlı),
- Firmaca tavsiye edilen tüketim tarihi,
- Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajlarının sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

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

- Ürünün adı,
- Net ağırlığı (kg veya g olarak),
- Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi,

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

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

6.4 Taşıma ve muhafaza

Biber ve içinde biber bulunan ambalajlar, işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalı, rutubetsiz, havadar, serin ve doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde özellikle gölgede tutulmalı çiğ, yağmur ve güneş altında veya dondurucu soğuklarda bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalıdır.

Biberlerin ambalajlanması, ambalajların vasıtalara yükletilip boşaltılması ve taşınması sırasında fazla basınç uygulayacak veya ezecek hareketlerden kaçınılmalı, ambalajların konulduğu depoların tabanı,

© TSE - Tüm hakları saklıdır.

aşırı rutubetten korunmak ve hava dolaşımını sağlamak amacıyla uygun malzemeden yapılmış ızgara ile döşenmiş olmalı ve yeterli hava sirkülasyonu olacak şekilde istiflenmelidir..

7 Çeşitli hükümler

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

- 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.

 © TSE - Tüm hakları saklıdır.

Kaynaklar

[1] Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (13.02.2025 tarih ve 32812 sayılı Resmi Gazete)

[2] Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği (26.01.2017 tarih ve 29960 mükerrer sayılı Resmi Gazete).

[3] Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ no: 2022/7)

[4] Türk Gıda Kodeksi – Bulaşanlar Yönetmeliği (05.11.2023 tarih ve 32360 sayılı Resmi Gazete)

[5] Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yayınları, Sebze Yetiştiriciliği, Ankara, 2000.

[6] UN/ECE Standard FFV – 21, 2002.

[7] Vural, H.; Eşiyok, D.; Duman, İ., 2000. Kültür Sebzeleri (Sebze Yetiştirme), Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir.

[8] Kuru ve Kurutulmuş Sebze ve Meyve Endüstrisi Semineri, Hami Kuyrukçu, 1999, Ankara

[9] Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Prof Dr. Bekir Cemeroğlu, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2005, Ankara

© TSE - Tüm hakları saklıdır.