|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa 1/4 |
| TÜRK STANDARDI *TURKISH STANDARD* |
|  |

|  |
| --- |
| TS 1595: 2016 |
| tst T1: |

ICS 67.160.20

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kuruluna bağlı TK15 Gıda ve Teknik Komitesi’nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun ….. tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

|  |
| --- |
| **Domates suyu** |
| Tomato juice |

* Madde 2 Atıf yapılan standardlar ve veya/ dökümanlar kısmından aşağıdaki standartlar kaldırılmıştır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe adı** | **İngilizce adı** |
| TS ISO 763\* | Meyve ve sebze mamulleri - Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini | Fruit and vegetable products - Determination of ash ınsoluble in hydrochoric acid |
| TS 3631 | Vişne suyu | Sourcherry juice |
| TS 6065 ISO 2447 | Meyve ve sebze mamulleri - Kalay muhtevası tayini | Fruit and vegetable products - Determination of tin content |
| TS EN 12147 | Meyve ve sebze suları - Titre edilebilir asiditenin tayini | Fruit and vegetable juices - Determination of titratable acidity |

* Madde 2 Atıf yapılan standardlar ve veya/ dökümanlar kısmına aşağıdaki standartlar ilave edilmiştir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe adı** | **İngilizce adı** |
| 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 15763 | Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Basınç altında parçalama işleminden sonra arsenik, kurşun, kadmiyum ve civanın indüktif çift plazma kütle spektometri uygulaması (ICP-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 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 |
| TS ISO 22855\* | Meyve ve sebze ürünleri - Benzoik asit ve sorbik asit derişimlerinin tayini -Yüksek performanslı sıvı kromatografi yöntemi | Fruit and vegetable products - Determination of benzoic acid and sorbic acid concentrations - High performance liquid chromatography method |

* Madde 4.2 Kimyasal özellikler aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**4.2 Kimyasal özellikler**

Domates suyunun kimyasal özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 2** - Domates suyunun kimyasal özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** |
| Suda çözünür katı madde (refraktometrik), %(m/m), en az | 5 |
| Laktik asit, g/L, en çok | 0,5 |
| Uçucu asit, (asetik asit cinsinden) g/L, en çok | 0,4 |
| Etil alkol, g/L, en çok | 3,0 |
| HMF (Hidroksimetilfurfural) mg/L, en çok | 20 |
| Sorbik ve benzoik asit | Bulunmamalı |
| Formol sayısı, (100 ML için ML 0,1 M NaOH), en az | 15 |
| Tuz (NaCl), % (m/m), en çok | 1,5 |
| İndirgen şeker, % (m/m), en az | 3,5 |
| Sakkaroz, % (m/m), en çok | 15 |
| Kurşun, mg/kg, en çok | 0,05 |

* Standart metne mikrobiyolojik özellikler aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

**4.3 Mikrobiyolojik özellikler**

Domates suyunun mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 — Domates suyunun mikrobiyolojik özellikleri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Özellik** | **n** | **c** | **m** | **M** |
| Mezofilik aerobik bakteri (kob/mL) | 5 | 2 | 1,0 x 102 | 1,0 x 104 |
| Küf ve maya (kob/mL)\*\* | 5 | 2 | 1,0 x 101 | 1,0 x 103 |
| 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 | | | | |

* Madde 4.3 “Özellik, muayene ve deney madde numaraları” Çizelge 4 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Özellik | Özellik madde no. | Muayene ve deney madde no. |
| Ambalaj ve işaretleme | 6.1 ve 6.2 | 5.2.1 |
| Duyusal | 4.1 | 5.2.2 |
| Suda çözünür katı madde | 4.2 | 5.3.1 |
| Laktik asit | 4.2 | 5.3.2 |
| Uçucu asit | 4.2 | 5.3.3 |
| Etil alkol | 4.2 | 5.3.4 |
| HMF | 4.2 | 5.3.5 |
| Sorbik ve benzoik asit | 4.2 | 5.3.6 |
| Formol sayısı | 4.2 | 5.3.7 |
| Tuz | 4.2 | 5.3.8 |
| İndirgen şeker | 4.2 | 5.3.9 |
| Sakkaroz | 4.2 | 5.3.10 |
| Kurşun | 4.2 | 5.3.11 |
| Mezofilik aerobik bakteri | 4.3 | 5.3.12 |
| Küf ve maya | 4.3 | 5.3.13 |
| Koliform bakteri (EMS) | 4.3 | 5.3.14 |

* Madde 5.3.2 “Titre edilebilir asitlik tayini” standart metninden çıkartılmıştır.
* Madde 5.3.7 “%10’luk HCl’de çözünmeyen kül tayini” standart metninden çıkartılmıştır.
* Madde 5.3.8 “Kimyasal koruyucu madde tayini” standart metninden çıkarılmıştır.
* Madde 5.3.13 “Kalay tayini” standart metninden çıkartılmıştır.
* Standart metnine Madde 5.3.6 “Sorbik ve benzoik asit tayini” eklenmiştir.

**5.3.6 Sorbik ve benzoik asit tayini**

Sorbik ve benzoik asit tayini, TS ISO 22855’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

* Standart metnine “5.3.10 Mezofilik aerobik bakteri sayısı tayini” aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

**5.3.10 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.

* Madde 5.3.11 “Kurşun tayini” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**5.3.11 Kurşun tayini**

Kurşun tayini, TS EN 15763’e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

* Standart metnine “5.3.13 Küf ve maya sayısı tayini” aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

**5.3.13 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 “5.3.14 Koliform bakteri(EMS) tayini” aşağıdaki şekilde eklenmiştir.

**5.3.14 Koliform bakteri (EMS) tayini**

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