**TÜRK STANDARDI TASARISI**

**tst 12423**

**yerine**

ICS

Kahve beyazlatıcısı (krema)-Toz

MÜTALAA SAYFASI

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| tse35 |  | | |
| TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ | Türk Standardı | |
|  | | |
|  |  | | |
|  | tst 12423 | | |
|  |  | | |
|  | yerine | | |
|  |  | | |
|  | ICS | | |
|  |  | | |
|  |  | | |
|  |  | | |
|  |  | | |
|  |  | | |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | | |

C:\Users\Oğuzhan\Desktop\Adsız kopya.png 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 İhtisas Kurulu’na bağlı Teknik Komitesi’nce ’in revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun ……………… tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Bu standart yayımlandığında TS 12423:1998'in yerini alır.

Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standardlar 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

Önsöz iii

1 Kapsam 1

2 Bağlayıcı atıflar 1

3 Terimler ve tanımlar 1

4 Sınıflandırma ve özellikler 1

4.1 Sınıflandırma 1

4.2 Özellikler 2

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları 2

5 Numune alma, muayene ve deneyler 3

5.1 Numune alma 3

5.2 Muayeneler 3

5.3 Deneyler 3

5.4 Değerlendirme 3

5.5 Muayene ve deney raporu 3

6 Piyasaya arz 4

6.1 Ambalajlama 4

6.2 İşaretleme 4

6.3 Taşıma ve muhafaza 4

7 Çeşitli hükümler 4

Kaynaklar 5

# Kapsam

Bu standart, kahve beyazlatıcısını kapsar. Süt kreması esaslı kahve beyazlatıcısını kapsamaz.

# 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 707\* | Süt ve süt ürünleri - Numune alma kılavuzu | Milk and milk products - Guidance on sampling |
| TS 1201 EN ISO 1741 | Dekstroz-Kurutmada kütle kaybının tayini-Vakumlu etüv metodu | Dextrose-Determination of Loss in Mass on Drying-Vacuum Oven Method |
| TS ISO 5538\* | Süt ve süt ürünleri - Numune alma-Nitel özelliklerin muayenesi | Milk and milk products - Sampling - Inspection by attributes |
| TS ISO 16649-1\* | Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Beta-Glucuronidase-Positive *Escherichia coli*'nın sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Membrenlar ve 5-Bromo-4-Chloro-3-İndolyl beta-D-Glucuronide kullanılarak 44°C'da koloni sayım yöntemi | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive *Escherichia coli* - Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide |

# Terimler ve tanımlar

3.1

kahve beyazlatıcısı

içinde filtre kahve, çözünebilir kahve vb. içeceklere içimi hafifletmek, yumuşatmak ve lezzeti geliştirmek amacıyla katılan, ana maddesi yenebilir kurutulmuş glikoz şurubu, hidrojenlenmiş bitkisel yağ ve süt proteinleri olan bir mamul

3.2

katkı maddeleri

ilgili mevzuatında kahve beyazlatıcısına katılması kabul edilen asitliği düzenleyiciler, süt şekeri, emülsifiyerler, aroma maddeleri ve doğal renklendiriciler ile vb. maddeler

3.3

yabancı madde

kahve beyazlatıcısının bileşiminde bulunması gereken maddelerin dışındaki gözle görülebilir her türlü madde

# Sınıflandırma ve özellikler

## Sınıflandırma

### Sınıflar

Kahve beyazlatıcısı tek sınıftır.

## Özellikler

### Duyusal özellikler

Kahve beyazlatıcısının duyusal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Kahve beyazlatıcısının duyusal özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** |
| Tat ve koku | Kahve beyazlatıcısı kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acıma, küflenme, kokuşma ve/veya bozulma sonucu yabancı tat ve koku olmamalıdır. |
| Renk ve görünüş | Kahve beyazlatıcısı kendine beyaz renkte, akışkan olmalıdır. Topaklaşma olmalıdır. |
| Yabancı madde | Bulunmamalıdır. |

### Fiziksel özellikler

Kahve beyazlatıcısının fiziksel özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 — Kahve beyazlatıcısının fiziksel özellikleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellikler** | **Sınırlar** |
| Rutubet muhtevası, %(m/m), en çok | 5 |

### Mikrobiyolojik özellikleri

Kahve beyazlatıcısının mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3’te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 — Kahve beyazlatıcısının mikrobiyolojik özellikleri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Özellik** | **Sınır** | | | |
| **n** | **c** | **m** | **M** |
| *E. coli* | 5 | 0 | <101 | |
| 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 . | | | | |

## Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Kahve beyazlatıcısının özellikleriyle bunların muayene ve deneylerine ilişkin Madde numaraları Çizelge 4’te verilmiştir.

Çizelge 4 — Özellik, muayene ve deney madde numaraları

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellik** | **Özellik Madde No** | **Muayene ve Deney Madde No** |
| Duyusal muayene | 4.2.1 | 5.2.2 |
| Rutubet muhtevası tayini | 4.2.2 | 5.3.1 |
| *E. coli* aranması | 4.2.3 | 5.3.2 |
| Ambalaj | 6.1 | 5.2.1 |
| İşaretleme | 6.2 | 6.2 |

# Numune alma, muayene ve deneyler

## Numune alma

Ambalajı, ambalaj kütlesi, tavsiye edilen tüketim tarihi ve parti, seri veya kod numarası aynı olan ve bir defada tüketime sunulan kahve beyazlatıcısı bir parti sayılır. Partiden numune TS ISO 5538’ de belirtilen esaslar dahilinde alınır. Partiden alınan numunelerin taşınması, muhafazası, muayenesi ve deneyleri TS EN ISO 707’e göre yapılır.

## Muayeneler

### Ambalaj muayenesi

Ambalajlar bakılarak ve tartılarak muayene edilir ve sonuçların Madde 6.1 ve Madde 6.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### Duyusal muayene

Kahve beyazlatıcısının duyusal özellikleri bakılarak, koklanarak ve tadılarak muayene edilir ve sonuçların Madde 4.2.1’e uygun olup olmadığına bakılır.

## Deneyler

### Rutubet muhtevasının tayini

Rutubet muhtevasının tayini, TS 1201 EN ISO 1741’e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

### *E. coli* aranması

*E. coli* aranması, TS ISO 16649-1’e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

## Değerlendirme

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

## 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.

# Piyasaya arz

Kahve beyazlatıcısı, mevzuata uygun ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

## Ambalajlama

Kahve beyazlatıcısı aseptik koşullarda sağlığa zararlı olmayan alüminyum folyo, plastik vb malzemelerle rutubet geçirmeyecek şekilde ambalajlanır.

Tüketici ambalajları (küçük ambalajlar) daha büyük dış ambalajlara da konulabilir.

## İşaretleme

Kahve beyazlatıcısı ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiket olarak takılır.

* Firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası,
* Bu standardın işaret ve numarası (TS 12423 şeklinde),
* Mamulün adı,
* Parti ve/veya seri/kod numaralarından en az birisi,
* Net kütlesi (g veya kg olarak),
* Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,
* Üretimde kullanılan maddelerin kullanım oranı sırasına göre adları,mikro
* Firmaca tavsiye edilen tüketim tarihi.

Bu bilgiler gerektiğinde Türkçenin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

## Taşıma ve muhafaza

Kahve beyazlatıcısı, özelliğini bozacak, fena kokulu yerlerde muhafaza edilemez ve taşınamaz. Kahve beyazlatıcısı, muhafaza ve nakliye esnasında güneş ışığından korunmalı ve bozulmasını önleyici tedbirler alınmalıdır.

Kahvebeyazlatıcısının bulunduğu ambalajlar kuru zemin ve tahta ızgara üzerine, iyi hava alabilecek durumda istiflenmeli, bunlar yağış altında bırakılmamalı ve bu şartlarda yükletilip boşaltılmamalıdır.

# Çeşitli hükümler

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

* 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 Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği (26.01.2017 tarih ve 29960 mükerrer sayılı Resmi Gazete)
4. Türk Gıda Kodeksi Gıda Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik (05.04.2018 tarih ve 30382 sayılı Resmi Gazete)
5. Anonymous.,1989. Codex Alimentarius. Abridged. Division 5. Sugars
6. Hui, Y.H.,1992, Encyclopeadia of Food Science and Technology. Vol. 1-4. A Wiley - Interscience Publication.
7. Khan, R., 1993, Low - calorie Foods and Food Ingredients. Blackie Academic and Professional.