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

|  |
| --- |
| TS 1275:2015 |
| tst T1: |

ICS 67.080.10

Bu tadil, TSE 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.

|  |
| --- |
| **Ceviz - Kabuklu** |
| Inshell walnut |

- Çizelge 3 **“Toleranslar (hasarlı meyve sayısı kütlece % olarak”** başlığı **“Toleranslar (hasarlı meyve kütlece % en çok”** şeklinde değiştirilmiştir.

- Çizelge 4 “Özellik, muayene ve deney madde numaraları” çizelgesine aşağıdaki satır eklenmiştir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellikler** | **Özellik madde no** | **Muayene ve deney madde no** |
| Boyut ve toleranslar | 4.3 | 5.2.2 – 5.2.3 |

- Standart metne “5.2.3 Toplam yenilebilir kısım kusurları tayini” maddesi eklenmiştir.

**5.2.3 Toplam yenilebilir kısım kusurları tayini**

Toplam yenilebilir kısım kusurlarının ayrı ayrı tayini için toplam ürünü temsil eden Madde 5.1’e göre alınmış paçal numuneden 1 kg’lık 3 adet numune alınır. Her bir numunedeki cevizler kırılarak ayrı ayrı tartılır ve her bir numunenin toplam kütlesi belirlenir. Her bir numunedeki yenilebilir kısım kusurlu iç cevizler bir pens yardımı ile ayrılarak tartılır. Elde edilen kütleler kullanılarak aşağıdaki bağıntı yardımı ile toplam yenilebilir kısım kusurlar oranı hesaplanır. Madde 4.3.1’e uygun olup olmadığına bakılır.

$$\%Kusur=\frac{A}{B}×100$$

Burada;

% Kusur : Toplam yenilebilir kısım kusur oranı

A:Tartılarak elde edilen yenilebilir kısım kusurlu iç ceviz kütlesi,

B: Tartılarak elde edilen toplam iç ceviz kütlesi.