



TS 323: 2003 tst T2:

ICS 65.120

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.

Fındık küspesi

Hazelnut cake

-“Madde 0.2.1 Fındık küspesi ” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

0.2.1 Fındık küspesi

Palamutgiller (*Betulaceae*) familyasının *Corylus sp.* türüne giren fındık meyveleri içlerinin, insan ve hayvan sağlığına zararsız yağ çözücülerini ile özütlenerek yağı alınmış kalıntıları.

-“Madde 0.2.3 Expeller ” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.

-“Madde 0.2.4 Adi pres ” maddesi standart metinden çıkartılmıştır.

-“Madde 1.1.1 Tipler ” maddesi aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

1.1.1 Tipler

Fındık küspesi özütlenme olarak tek tiptir.

-“Madde 1.2.2 Tip özellikleri ” maddesi aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

1.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikler

Fındık küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri Çizelge 1’de belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 - Fındık küspesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	Değerler
Rutubet, %, en çok	12,0
Ham protein, % (m/m), en az	41,0
Ham yağ, % (m/m), en çok	3,0
Ham selüloz, % (m/m), en çok	10,0
Ham kül, % (m/m), en çok	9,0
Yabancı madde, % (m/m), en çok	1,0
Aflatoksin B ₁ , µg/kg, en çok	50,0