



**TÜRK
STANDARLARI
ENSTİTÜSÜ**

Türk Standardı

TS 12399

TS 12399:2002

ICS 67.160.20

Konserve - Garnitür

Canned garnish

I.Mütalaa

Kaynak: TÜRK STANDARDI
İş Program Numarası: 98360
Doküman Tipi: Standart



TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN

© TSE 2018

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

Kaynak: TÜRK STANDARDI

İş Program Numarası: 98360

Doküman Tipi: Standart

Önsöz

Bu standart, Türk Standartları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK24 Gıda Teknik Komitesi'nce TS 12399 (2002)'un revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Bu standardın daha önce yayımlanmış bulunan baskıları geçersizdir.

Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standartlar 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; bilimsel kuruluşlar, üretici/ imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre olgunlaştırılmıştır.

Bu standartta kullanılan bazı kelime ve/veya ifadeler patent haklarına konu olabilir. Böyle bir patent hakkının belirlenmesi durumunda TSE sorumlu tutulamaz.

İçindekiler

	Sayfa
1 Kapsam.....	1
2 Bağlayıcı atıflar	1
3 Terimler ve tanımlar	1
4 Sınıflandırma ve özellikler.....	2
4.1 Sınıflandırma	2
4.2 Özellikler	2
4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları	3
5 Numune alma, muayene ve deneyler	3
5.1 Numune alma	3
5.2 Muayeneler	3
5.3 Deneyler.....	4
5.4 Değerlendirme	4
5.5 Muayene ve deney raporu	4
6 Piyasaya arz.....	4
6.1 Ambalajlama	5
6.2 İşaretleme	5
6.3 Depolama ve taşıma	5
7 Çeşitli hükümler	5
Kaynaklar	6

1 Kapsam

Bu standart garnitür konserveini kapsar.

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. * İşaretili olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standartları'dır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 545	Ayarlı çözeltilerin hazırlanması	Preparation of Standard Solutions for Volumetric Analysis
TS 1728 ISO 1842	Meyve ve sebze mamulleri - pH tayini	Fruits and Vegetable Products Determination of pH"
TS 1924	Konserve kutuları (Meyve ve Sebze Mamulleri İçin Silindirik)	Cylindrical cans for fruit and vegetable products
TS 2104	Belirteçler- Belirteç Çözeltileri Hazırlama Yöntemleri	Indicators- Methods of Preparation Indicator Solutions
TS 2664	Bitkisel Sıvı Yağlı Barbunya Plaki Konserve	Canned stewed spotted - Red beans with vegetable oil
TS 6065 ISO 2447	Meyve ve sebze mamulleri - Kalay muhtevası tayini	Fruit and vegetable products - Determination of tin content
TS 10524	Mikrobiyolojik deney metotları - Konserve gıdada	Microbiological test methods of canned foods
TS 11359	Ambalajlanmış madde ve mamuller - Kütle ve hacimlerinin kontrol esasları	Determination of mass and volume of the pre-packed goods

3 Terimler ve tanımlar

3.1

garnitür konserve

konserve üretimine uygun taze iç bezelye, soyulup doğranmış havuç ve patates, istendiğinde garnitür olarak tüketilebilecek diğer sebzeler ilave edildikten sonra dolgu sıvısı içinde ve hermetik kaplarda ısı ilemele dayamlı hale getirilerek hazırlanan mamul

3.2

dolgu sıvısı

içme suyu, yemeklik tuz, şeker ve gerektiğinde mevzuatında katılmasına izin verilen katkı maddelerinin eklenmesiyle hazırlanan çözelti

3.3

katkı maddeleri

ilgili mevzuatında garnitür konserveye katılmasına izin verilen maddeler

3.4**yabancı madde**

garnitür konserveye katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki gözle görülebilir her türlü madde

4 Sınıflandırma ve özellikler**4.1 Sınıflandırma**

Garnitür konserve bir sınıftır.

4.2 Özellikler**4.2.1 Duyusal özellikler**

Garnitür konervesinin duyusal özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Garnitür konervesinin duyusal özellikleri

Özellik	Değer
Görünüş	Karışımı oluşturan sebzeler, kendilerine has görünüşte olmalı, ezilmiş ve dağılmış olmamalıdır.
Tat ve koku	Karışımı oluşturan sebzeler kendilerine has tat, koku ve renkte olmalı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

4.2.2 Fiziksel özellikler

Garnitür konervesinin fiziksel özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 — Garnitür konervesinin fiziksel özellikleri

Özellik	Değer
Kutu dolum oranı, %(v/v), en az	90
Tepe boşluğu, %(v/v), en az	2
Süzme kütlesinin net kütleye oranı, %(m/m) en az	60
Süzme kütlesinde bezelye oranı, % (m/m), en az	40
Süzme kütlesinde havuç oranı, % (m/m), en az	25
Süzme kütlesinde patates oranı, % (m/m), en çok	25
Süzme kütlesinde diğer sebze oranı, %(m/m), en çok	10

4.2.3 Kimyasal özellikler

Garnitür konervesinin kimyasal özellikleri Çizelge 3'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 — Garnitür konervesinin kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Dolgu sıvısındaki tuz oranı, %(m/v), en çok	2
Kalay miktarı, mg/kg, en çok	200

4.2.4 Mikrobiyolojik özellikleri

- Numune kutularının yarısı 35°C'da 10 gün, diğer yarısı da 55°C'da 7 gün süreyle inkübasyona tâbi tutulduğunda sızıntı ve bombaj görülmemelidir.
- Numunelerden, düşük ve orta asitli gıdalara ait besiyerlerine aerobik ve anaerobik şartlarda yapılan ekimlerin, mezofilik ve termofilik inkübasyon derecelerindeki inkübasyonları sonunda üreme görülmemelidir. Hidrojen sülfür (H₂S) meydana getiren termofilik anaerop bakteriler ürememelidir.
- Inkübasyona tâbi tutulan ve inkübasyona tâbi tutulmayan kutuların pH'ları arasındaki fark 0,5'den fazla olmamalıdır.

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Garnitür konservesinin özellikleri ile bunların muayene ve deneylerine ait madde numaraları Çizelge 5'te verilmiştir.

Çizelge 4 — Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Ambalajlama ve İşaretleme	6.1 ve 6.2	5.2.1
Duyusal	4.2.1	5.2.2
Fiziksel özellikler	4.2.2	5.2.3
Dolgu sıvısındaki tuz	4.2.3	5.3.1
Kalay	4.2.3	5.3.2
pH	4.2.4	5.3.3
Mikrobiyolojik	4.2.4	5.3.4

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Ambalajı, ambalaj büyüklüğü, üretim tarihi, seri numaraları aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan garnitür konserveleri bir parti sayılır. Partiden numune TS 2664' e göre alınır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj muayenesi bakılarak, tartılarak, elle kontrol edilerek ve gerektiğinde TS 11359'a göre yapılır. Ambalajın Madde 6.1'deki özelliklere uygun olup olmadığına ve Madde 6.2'deki işaretleme ile ilgili kısımları ihtiva edip etmediğine bakılır.

5.2.2 Duyusal muayene

Garnitür konservesinin duyusal özellikleri bakılarak, koklanarak ve tadılarak muayene edilir ve sonuçların Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.3 Fiziksel muayene

5.2.3.1 Kutu dolum oranı tayini

Kutu dolum oranı tayini, TS 2664'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2' ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.3.2 Tepe boşluğunun tayini

Tepe boşluğu tayini TS 2664'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.3.3 Süzme kütlesindeki bezelye, havuç, patates ve diğer sebze oranlarının tayini

Süzme kütlesindeki bezelye, havuç, patates, diğer sebze oranlarının tayini için, net kütledeki süzme kütlesinin tayininden sonra bütün sebzeler çeşitlerine göre ayrılır ve her çeşidin kütlesi tartılarak bulunur. Sebzelerin bulunan kütlelerinden, orantı ile net kütledeki yüzde oranları hesaplanır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

Deneylerde damıtık su kullanılmalıdır. Kullanılan bütün reaktifler analitik saflıkta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e, indikatör çözeltiler ise TS 2104'e göre hazırlanmalıdır.

5.3.1 Dolgu sıvısında tuz tayini

Dolgu sıvısında tuz tayini, TS 2664'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Kalay tayini

Kalay tayini, TS 6065 ISO 2447'ye göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 pH tayini

Mikrobiyolojik muayene sırasındaki pH tayinleri, TS 1728 ISO 1842'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.4'e uyup uymadığına bakılır.

5.3.4 Mikrobiyolojik muayeneler

Garnitür konservenin mikrobiyolojik muayenesi TS 10524'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Madde 5.1'e göre alman 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 alman tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metodlarında 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

Garnitür konservesi ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

6.1 Ambalajlama

Garnitür konserve TS 1924'e uygun kalaylı ve laklı levhalardan yapılan teneke veya alüminyum kutu veya cam konserve içinde ambalajlanmalıdır.

6.2 İşaretleme

Garnitür konserve ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.

- Firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 12399 şeklinde),
- Mamulün adı,
- Parti ve/veya seri/kod numaralarından en az birisi,
- Garnitür konserve net kütlesi (g veya kg olarak),
- Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,
- Son tüketim tarihi.

Bu bilgiler gerektiğinde Türkçenin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

6.3 Depolama ve taşıma

Garnitür konserve bulunan ambalajlar, rutubetsiz, 20 °C'un altında ve güneşsiz yerlerde muhafaza edilmeli, yağmur altında bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalı, garnitür konserve doğrudan güneş ışığından korunmuş raflarda satışa sunulmalıdır.

7 Çeşitli hükümler

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

- Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
- Madde 5'teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun belirtilmesi gerekir.

Kaynaklar

- [1] Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Resmi Gazete).

