



TS 4199:2015 tst T1:

ICS 67.080.20

Bu tadil, TSE Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK24 Gıda Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Biber turşusu

Pepper Pickle

- Madde 4.1 aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

4.1 Tipler

Biber turşusu içerdiği biber tipine göre;

- Sivri,
- Charleston,
- Dolma,
- Köy tipi,
- Karışık biber,
- Biberiye,
- Jalapeno

olmak üzere yedi tipe ayrılır.

- Çizelge 2 aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir.

Çizelge 2 - Biber turşusunun fiziksel özellikleri

Özellik	Süzme kütlelerinin net kütleyle oranı, en az, % (m/m)**
Sivri biber	50
Charleston biber	45
Dolma biber	30
Köy tipi biber	45
Karışık biber*	40
Biberiye	50
Jalapeno	45

* Süzme kütlelerinde her biber tipinden en az, % 20 (m/m) bulunmalıdır.

** Süzme kütlesi içinde çeşni maddeleri ve değişik sebze oranı toplamı, en çok, % 3 (m/m) olmalıdır.

- Madde 4.2.3'e aşağıdaki satırlar ilave edilmiştir.

Biberiye: Kısa, 1-2 cm çapında, sarı renkli, koni şeklinde ve genellikle acı olan biberlerdir.

Jalapeno: Genellikle yeşil ve acı olan jalapeno biberinin dilimlenmiş halidir.