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

|  |
| --- |
| TS 4265: 2013 |
| tst T2: |

**ICS** 67.100.10

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.

|  |
| --- |
| **Dondurma - Süt esaslı** |
| Ice - Cream - Dairy |
|  |

* **Madde 4.1 Tipler aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;**

## 4.1 Tipler

Dondurma içerdiği süt yağı oranına göre;

* Tam yağlı,
* Yağlı,
* Yarım yağlı,
* Az yağlı,
* Yağsız

olmak üzere beş tipe ayrılır

* **Madde 4.3.2 Tip özellikleri aşağıdaki şeklide değiştirilmiştir;**

### 4.3.2 Tip özellikleri

Dondurmanın tip özellikleri Çizelge 2 ‘de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 2 - Dondurmanın tip özellikleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Özellik** | **Değer** | | | | |
| **Tam yağlı** | **Yağlı** | **Yarım yağlı** | **Az yağlı** | **Yağsız** |
| Toplam kuru madde, (m/m), %, en az | 40 | 36 | 31 | 28 | 28 |
| Süt yağı (m/m), % | SY ≥ 12 | 8 ≤ SY < 12 | 3 ≤ SY < 8 | 0,5 ≤ SY < 3 | SY < 0,5 |
| Yağsız kuru madde, (m/m), %, en az | 28 | 28 | 28 | 27,5 | 27,5 |
| Yağsız süt kuru maddesi, (m/m), %, en az | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |