|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa 1/3 |
| **BELGELENDİRME KRİTERİ***CERTIFICATION CRITERIA* |
|  |

|  |
| --- |
| TS 11242: 1994 |
| T1: |

ICS 67.080.20

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.

|  |
| --- |
| **Enginar -Dondurulmuş**Frozen artichoke |

* Atıf yapılan standartlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe adı** | **İngilizce adı** |
| TS 1128 | Meyve ve Sebze Mamulleri-Hidroklorik Asitte çözünnmeyen Kül Tayini | Fruit and Vegetable Products-Determination of Ash Insoluble in Hydrochloric Acid |
| TS 5670 | Kerevit (Tatlı su istakozu) konservesi (Dondurulmuş) | Canne craw fish (Frozen) |
| TS 6063 | Mikrobiyoloji-Muhtemel *Escherichia coli* Sayımı için Genel Kurallar-En Muhtemel Sayı Tekniği | Microbiology-General Guidance for Presumptive *Escherichia coli*-Most Probable Number Technique |
| TS 6580 | Mikrobiyoloji-Maya ve Küf Sayımında Genel Kurallar- 25°Ctfa Koloni Sayım Tekniği | Microbiology-General Guidance for Enumeration of Yeasts and Moulds-Colony Count Technique at 25°C |
| TS 6582 | Mikrobiyoloji- *Staphylococcus aereus* Sayımı için Genel Kurallar-Koloni Sayım Tekniği | Microbiology-General Guidance for Enumeration of *Staphylococcus aereus*-Colony Count Technique |
| TS 7438 | Mikrobiyoloji-Salmonella Aranmasında Genel Kurallar | Microbiology-General Guidance on Methods for the Detection of Salmonella |

* Atıf yapılan standartlar listesine aşağıdaki standartlar eklenmiştir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe adı** | **İngilizce adı** |
| TS ISO 763 | Meyve ve sebze mamulleri- Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini | Cannedredbeanswithvegetableoil- Ready toserve |
| TS EN ISO 6579-1\* | Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Salmonella'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: Salmonella spp. | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017) |
| TS EN ISO 11290-2 | Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - *Listeria monocytogenes*'in aranması ve sayımı için yatay metot bölüm 2: Sayım metodu | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* - Part 2: Enumeration method |
| TS EN ISO 16654 | Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi -*Eschericha coli* 0157'nin tespiti için yatay yöntem | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection of *Escherichia coli* O157 |

* Madde 1.2.1.3 Mikrobiyoljik özellikler Çizelge 3 aşağıdaki şeklide değiştirilmiştir;

**Çizelge 3 -** Dondurulmuş enginarın mikrobiyolojik özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mikroorganizma | Numune alma planı  | Limit |
| n | c | m | M |
| *E. coli O 157* | 5 | 0 | 25 g veya mL’de bulunmamalı |
| *Listeria monocytogenes* | 5 | 0 | 25 g veya mL’de bulunmamalı |
| *Salmonella*  | 5 | 0 | 25 g veya mL’de bulunmamalı |
| Numune alma planında;n: Partiden bağımsız ve rastgele seçilen numune sayısı,c: m ve M arasında olmasına izin verilen azami numune sayısı (M değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı),m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla mikrobiyolojik değer,M: c sayıdaki numunenin bu değeri aşması hâlinde uygunsuz olup, kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısıdır. |

* Madde 1.3 Özellik, muayene ve deney numaraları Çizelge 5 aşağıdaki şeklide değiştirilmiştir;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ÖZELLİKLER** | **Özellik Madde No:** | **Muayene ve Deney Madde No:** |
| AmbalajDuyuFizikiNet kütleKimyevi- %10'luk HCl'de çözünmeyen kül- Peroksidaz deneyi- RadyoaktiviteMikrobiyoloji-*E. Coli O157* aranmasıi-*Listeria monocytogenes* aranması-*Salmonella spp.* aranması | 3.11.2.1.11.2.23.21.2.1.21.2.1.21.2.1.21.2.1.31.2.1.31.2.1.3 | 2.2.12.2.32.2.42.2.22.3.12.3.22.3.32.3.4.12.3.4.22.3.4.3 |

* Madde 2.3.1 “Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir (Tadil I’de yapılan değişkilik);

**2.3.1 %10’luk Hidroklorik asitte çöüznmeyen kül tayini**

%10’luk Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tasyini, TS ISO 763'e göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1.2' ye uygun olup olmadığına bakılır.

* “Madde 2.3.4.1” maddesi başlığı ile birlikte aşağıdakii şekilde değiştirilmiştir;

**2.3.4.1 *E. Coli O157* aranması**

*E. coli O157* aranması TS EN ISO 16654'e göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.3’e uyup uymadığına bakılır.

* “Madde 2.3.4.2” maddesi başlığı ve madde numrası ile birlikte aşağıdakii şekilde değiştirilmiştir;

### 2.3.4.2 *Listeria monocytogenes* aranması

*Listeria monocytogenes* aranması TS EN ISO 11290-2'e göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.3’e uyup uymadığına bakılır.

* “Madde 2.3.4.3 " maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.3.4.3 *Salmonella spp.* aranması**

*Salmonella* aranması, TS EN ISO 6579-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 2.3.4.4, Madde 2.3.4.5 ve Madde 2.3.4.6 standart metinden çıkartılmıştır.