

**Tahin****1 Kapsam**

Bu standart tahini kapsar.

**2 Bağlayıcı atıflar**

Bu standartta diğer standart ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. Tarihli atıflarda, yalnızca alıntı yapılan baskı geçerlidir. Tarihli olmayan dokümanlar için, atıf yapılan dokümanın (Tüm tadiller dâhil) son baskısı geçerlidir. \* İşarelli olanlar bu standartın basıldığı tarihte ingilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standardlarıdır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS 545	Ayarlı çözeltilerin hazırlanması	Preparation of standard solutions for volumetric analysis
TS EN ISO 660	Bitkisel ve hayvansal yağlar – Asit sayısı ve asitlik tayini	Vegetable and animal fats and oils – Determination of acid value and or acidity
TS EN ISO 734	Yağlı tohum küspeleri - Yağ muhtevalarının tayini - Bölüm 1: Heksan (veya petrol eteri) ile ekstraksiyon metodu	Oilseed meals - Determination of oil content - Extraction method with hexane (or light petroleum) (ISO 734:2015)
TS 1201 EN ISO 1741	Dekstroz- Kurutmada kütte kaybının tayini- Vakumlu etuv metodu	Dextrose- Determination of loss in mass on drying – Vacuum oven method
TS 2104	Belirteçler- Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri	Indicators – Methods of preparation of indicator solutions
TS 3606	Gidalar - Metaller ve diğer elementlerin tayini - Atomik absorbsiyon spktrofotometrik metod	Food staffs – Determination of metals and other elements – Atomic absorption spectrophotometric method
TS EN ISO 3696	Su-Analitik laboratuvarında kullanılan- Özellikler ve deney metodları	Water for analytical laboratory use- Specification and test methods
TS 3792	Üzüm Pekmezi	Pekmez (Traditional Turkish Grape Juice Concentrate)
TS ISO 6884	Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Kütlü tayini	Animal and vegetable fats and oils - Determination of ash
TS 11359	Ambalajlanmış madde ve mamuller - Kütle ve hacimlerinin kontrol esasları	Determination of Mass and Volume of The Pre-Packed Goods
TS EN ISO 12966-4	Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar- Yağ asitleri metil esterlerinin gaz kromatografisi - Bölüm 4: Kapiler gaz kromatografisi ile tayin	Animal and vegetable fats and oils - Gas chromatography of fatty acid methyl esters - Part 4: Determination by capillary gas chromatography
TS ISO 16649-1	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Beta-Glucuronidase – Positive <i>Escherichia coli</i> 'nin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Membranlar ve 5-Bromo-4-Chloro-3-Indolyl beta-D-Glucuronide kullanılarak 44°C'da koloni sayımları	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> -Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide
TS ISO 21527-2	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi – Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 2: Su aktivitesi 0,95'e eşit veya daha düşük olan ürünlerde koloni sayımlı teknigi	Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method

### 3 Terimler ve tanımlar

#### 3.1 Tahin

Susam (*Sesamum indicum*) tohumlarının teknigue uygun olarak kabukları ayrıldıktan ve fırında kurutulup kavrulduktan sonra dejirmende ezilmesi ile elde edilen mamul.

#### 3.2 Yabancı madde

Tahin üretiminde kullanılan ve katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki, kabuk ve çekirdek dahil gözle görülebilir her türlü madde.

### 4 Sınıflandırma ve özellikler

#### 4.1 Sınıflandırma

##### 4.1.1 Sınıflar

Tahin bir sınıfı tür.

#### 4.2 Duyusal özellikler

Tahinin duyusal özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 1 – Tahinin duyusal özellikleri**

Özellik	Değer
Renk ve görünüş	Kendine özgü renk ve görünüşte olmalıdır.
Tat ve koku	Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

#### 4.3 Kimyasal özellikler

Tahinin kimyasal özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 2 – Tahinin kimyasal özellikleri**

Özellik	Değer
Rutubet % (m/m), en çok	1,5
Protein % (m/m), en az	20
Toplam kül % (m/m), en çok	3,2
Acılık (Kreiss testi)	Negatif
Asitlik (öztürenen yağda, oleik asit cinsinden) % (m/m), en çok	2,4
Susam yağı % (m/m), en az	50
Yağ asitleri bileşimi:	
- Miristik asit, % (m/m)	TED <sup>†</sup> - 0,1
- Palmitik asit, % (m/m)	7,9 - 10,2
- Palmitoleik asit, % (m/m)	TED <sup>†</sup> - 0,2
- Margarik asit, % (m/m)	TED <sup>†</sup> - 0,2
- Heptadesenoik asit, % (m/m)	TED <sup>†</sup> - 0,1
- Stearik asit, % (m/m)	4,5 - 6,7
- Oleik asit, % (m/m)	34,4 - 45,5
- Linoleik asit, % (m/m)	36,9 - 47,9
- Linolenik asit, % (m/m)	0,2 - 1
- Arasidik asit, % (m/m)	0,3 - 0,7
- Elkosenolk asit, % (m/m)	TED <sup>†</sup> - 0,3
- Behenik asit, % (m/m)	TED <sup>†</sup> - 1,1
- Lignoserik asit, % (m/m)	TED <sup>†</sup> - 0,3
TED <sup>†</sup> Tespit edilemeyecek düzey (%0,05'in altı)	
Demir (Fe) (mg/kg), en çok	75
Arsenik (As) (mg/kg), en çok	0,2
Bakır (Cu) (mg/kg), en çok	18
Kurşun (Pb) (mg/kg), en çok	0,3

#### 4.4 Mikrobiyolojik özellikler

Tahinin mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 3 – Tahinin mikrobiyolojik özellikleri**

Özellik	Sınır			
	n	c	m	M
Maya ve kük	5	2	$10^2$	$10^3$
E. coli	5	0	<10 <sup>1</sup>	

n: deney numunesi sayısı  
c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numunesi sayısı  
m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 g'ında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı  
M: c sayıdaki deney numunesinin 1 g'ında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

#### 4.5 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Tahinin özellikleri ile bunların muayene ve deneylerine ait madde numaraları Çizelge 4'te verilmiştir.

**Çizelge 4 - Özellik, muayene ve deney madde numaraları**

Özellik	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Ambalaj ve işaretleme	6.1 - 6.2	5.2.1
Duyusal	4.2	5.2.2
Rutubet	4.3	5.3.1
Protein	4.3	5.3.2
Toplam Kül	4.3	5.3.3
Acılık	4.3	5.3.4
Asitlik	4.3	5.3.5
Susam yağı içeriği	4.3	5.3.6
Yağ asitleri bileşimi	4.3	5.3.7
Demir	4.3	5.3.8
Arsenik	4.3	5.3.9
Bakır	4.3	5.3.10
Kurşun	4.3	5.3.11
Maya ve Küf	4.4	5.3.12
E.coli	4.4	5.3.13

### 5 Numune alma, muayene ve deneyler

#### 5.1 Numune alma

Ambalajı, ambalaj büyüklüğü, tavsiye edilen tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan tahnin bir parlı sayılır. Partiden numune TS 3792'ye göre alınır.

#### 5.2 Muayeneler

##### 5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj muayenesi, ambalajlar bakılarak, tartılarak TS 11359'daki kontrol esasları dâhilinde yapılır. Etiketlerin işaretleme ile ilgili hususları ihtiva edip etmediği kontrol edilir. Sonucun Madde 6.1'deki özelliklerle, Madde 6.2'deki işaretlemeye uygun olup olmadığına bakılır.

##### 5.2.2 Duyusal muayene

Duyusal muayene, bakılarak, tadılarak ve koklanarak yapılır ve sonucun Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.3 Deneyler

Deneylerde TS EN ISO 3696'ya uygun damıtık su veya buna eşdeğer saflikta su kullanılmalıdır. Kullanılan tüm reaksiyonlar analitik saflikta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e, belirteç çözeltiler ise TS 2104'e göre hazırlanmalıdır.

**5.3.1 Rutubet tayini**

Rutubet tayini, TS 1201 EN ISO 1741'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.2 Protein tayini**

Protein tayini, TS EN ISO 16634-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.3 Toplam kül tayini**

Toplam kül tayini, TS ISO 6884'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.4 Acılık testi (Kreiss yöntemi)****5.3.4.1 Cihaz ve malzemeler**

5.3.4.1.1 Genel laboratuvar cihaz ve malzemeleri.

5.3.4.1.2 Taksimatlı pipet, 2 mL'lik, 10 mL'lik

5.3.4.1.3 Ölçülü silindir, 25 mL'lik, cam kapaklı, ölçülü.

**5.3.4.2 Reaktifler**

5.3.4.2.1 Hidroklorik asit, d=1,18 g/mL

5.3.4.2.2 Fluoroglisin çözeltisi, %0,1'lük (0,1 g fluoroglisin 100 mL dietileterde çözülür)

**5.3.4.3 İşlem**

Tahindeň özülenen ya dan 5 g tارتilarak ölçülu bir silindire konur; üzerine 5 ml hidroklorik asit ilave edilir. Kapağı kapatılır ve 1 dakika kuvvetle çalkalanır ve 5 dakika beklenir. Ya ın altındaki asitli tabakanın rengi incelenir. Koyu pembe renk oluşuyorsa, ya ın çok acıla t  i sonucuna vanl r. Sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.5 Asitlik tayini**

Asitlik tayini, özülenen ya da, TS EN ISO 660'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.6 Susam ya i içeriği tayini**

Susam ya i içeriği tayini, TS EN ISO 734'e göre tayin edilir ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.7 Ya g asitleri bileşimi**

Ya g asitleri bileşimi tayini, özülenen ya da TS EN ISO 12966-4'e göre tayin edilir ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.8 Demir tayini**

Demir tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.9 Arsenik tayini**

Arsenik tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.10 Bakır tayini**

Bakır tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.11 Kurşun tayini**

Kurşun tayini, TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.12 Maya ve k f say m **

Maya ve k f say m , TS ISO 21527-2'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.3.13 E.coli sayımı**

E.coli sayımı, TS ISO 16649-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

**5.4 Değerlendirme**

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmamın 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 analize alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi, kullanılan yöntem,
- Numunenin tanıtılmaması,
- Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları,
- Deney sonucu,
- Standarda uygun olup olmadığı,
- Rapor ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

**6 Piyasaya arz****6.1 Ambalajlama**

Tahin kalitesini bozmayacak ve tahanın özelliklerini koruyacak nitelikte, mevzuatın uygundan ambalaj malzemeleri içerisinde piyasaya arz edilir. Tüketiciler ambalajları daha büyük dış ambalajlara konulabilir.

**6.2 İşaretleme**

Ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinemeyecek ve bozulmamak üzere şekilde yazılır veya basılır:

- Firmamın ticari unvanı, adı, adresi, varsa tescilli markası,
- Bu standardin işaretü ve numarası (TS 2589 şeklinde),
- Mamülün adı (Tahin),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Net kütlesi (en az g veya kg olarak),
- Firmaca tavaşye edilen tüketim tarihi (ay ve yıl olarak),
- Tahinin muhafazası ile ilgili bilgiler.

Bu bilgiler gereklidir, Türkçe'nin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

**6.3 Muhafaza ve taşıma**

Tahin oda sıcaklığından yüksek sıcaklıklarda depolanmamalı ve taşınmamalıdır. Ambalajların doğrudan güneş ışığı almasından ve ıslanmasından kaçınılmalıdır. Tahin özelliklerini bozacak diğer ürünlerle birlikte depolanmamalıdır.

**7 Çeşitli hükümler**

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal ettiğini beyan ettiği tahnin için istendiğinde, standarda uygunluk belgesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir. Bu beyannamede satış konusu tahninlerin,

- Madde 4'deki özelliklere uygun olduğunu,
- Madde 5'deki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu belirtilmesi gereklidir.

**Not -** Bu standartta yer almayan hususlarda Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.

**Yararlanılan kaynaklar**

1. Türk Gıda Kodeksi Tahin Tebliği (Tebliğ No: 2015/27)
2. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği 29.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Resmi Gazete)
3. Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği (Tebliğ No: 2012/29)

**Adres listesi tkt 2590(Revizyon)**

- G.C. GIDA SAN. TİC. A.Ş.
- 745 SAYILI KOZYAN HAL TARIM SATIS KOOPERATIFI (745 SAYILI KOZAN BAL TAR.SAT. KOOP. ARICILIK ENT. TESİSLERI)
- ABDURRAHMAN TATLICI GIDA SAN.
- aqikel gıda san.tic.ltd.şti. (AÇIKEL GIDA SAN TİC.LTD.ŞTİ)
- AHMET AYTAÇ YILDIZ
- Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fak.Cida Müh.Bölümü
- Akgün Gida
- PELIT PASTACILIK VE GIDA SAN. A.Ş. (ALPER YÜKSEL)
- PELIT PASTACILIK VE GIDA SAN. A.Ş. (ALPER YÜKSEL)
- Aliparmak Gıda San ve Tic.Kel Şti.
- ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ (ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ)
- Ankara Sanayi Odası
- Arbil Helyactilik San. Tic. Ltd. Şti. (ARBİL HELVACILIK SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.)
- Balıkesir Rumeli Un ve süt mam.san tic.ltd.şti (Ayhan KESKİN (Balıkesir Rumeli Un))
- DURULLAR KOLLEKTİF ŞİRKETİ (AYLIN DURUL)
- Manisa Tanım İl Müdürlüğü (Aylın KİLİNC)
- ahenk helva İld.Şti. (ayşen yörükoglu)
- ERDEM SEPETÇİOĞLU ÇEKME HELVA GIDA İNŞ. NAKİ . TUR. SAN VE TİC. LTD.ŞTİ (bağdagül kaplan)
- Balıkesir Sanayi Odası (Balıkesir Sanayi Odası)
- TMMOB Cida Mühendisler Odası (Banş BAL(TMMOB Gıda Müh. Odası))
- Bell/Karper Nazmiye Güler Karaağac
- BESAN BESİN SAN. VE TIC A.Ş.
- Buremis Gıda San. ve Tic. A.Ş (Buremis Gıda San. ve Tic. A.Ş)
- Baklavacı Güllüoğlu (canan enginsepe)
- Cemil OGÜZCAN
- Gemilzade Lokum
- CİZRE GARNİZON KÖM. SİRNAK 70. MEK.TUG.KOM.MUA.KOM.BŞK
- Anı Bisküvi Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Çağdaş Kavurgacı)
- ÇFN-SA GIDA İNŞ. MAD. SAN. VE TİC LTD. ŞTİ (BUTAT LEZZET ŞÖLENİ) (ÇEN-SA GIDA İNŞ. MAD. SAN. VE TİC LTD. ŞTİ (BU FAT LEZZET ŞÖLENİ))
- Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak.Cida Müh. Bölümü
- ÇUMRA ŞEKER ENTEGRE TESİSLERİ
- Diş Ticaret Müsteşarı Ayna komite üyesi -Gıda
- haşak tükötüm ve gıda maddeleri sanayi ve pazarlama a.ş. (dilek sahin)
- Dimes Cida San. ve Tic.AŞ
- Doğu Karadeniz Hub.Bakliyat Yağı Toh.ve Marn.ihracatçı bir
- Dr.Ertan SEVEN
- DR.Mih. FMEL DAMARLI
- Dr.OETKER GIDA SAN. A.Ş.
- DTM Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr. (DTM Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr.)
- DİM Güneydoğu Anadolu İhracat. Bir.Gen.Sok.(GAİB)
- TUKAŞ GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş (Ebru YÜCEL)
- Ege Bölgesi Sanayi Odası Başkanlığı
- Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- İğde Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh. Bölümü Başkanlığı (İğde Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh. Bölümü Başkanlığı)
- Bursa Cida Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü (Ekmek Katmer)
- İkbal Gıda A.Ş (Elif Ayşe KOCAOĞLU)
- T.C.Ekonomi Bakanlığı Ürün. Güvenliği Denetimi Genel Müdürlüğü (Elif SAKALSIZ)
- FMİN GIDA MAD. SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.(EMİN USTA HELVA) (EMİN GIDA MAD. SAN. ve TİC. LTD.ŞTİ(EMİN USTA HELVA REÇEL))
- Baklavacı Güllüoğlu Gıda San.ve Dis Tic.A.Ş.(Fanuk Güllüoğlu) (Emine Akyıldız)
- Baklavacı Güllüoğlu Gıda San.ve Dis Tic.A.Ş. (Emine Akyıldız (Fanuk Güllüoğlu))
- Ença Ticaret (Ença Ticaret)
- Erhan Oğuzalp
- ITS'CALEB BRETT/DENİZ SURVEY A.Ş. (ERHAN METE)
- ERİŞSAN HELVA-KURUMEYVA GIDA S
- SANLILAR GIDA TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ (ERKAN SANLI)
- Sağlık Müdürü-MANİSA (Esat Ertekin)
- Ege Kadayıf ve Gıda San. ve Tic. Ltd. Sti. (Evren Burcu Atacan)
- Kütahya Şeker Fabrikası A.Ş. (Gizem Demirci)
- GÜL KAYACAN
- GÜLSAN GIDA SAN. TİC. A.Ş. (MEYVE ŞUyu)
- Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- Hacıbikir lokum

- MIGROS TİCARET A.Ş. (Hediye Çadırıcı)
- Anı Bisküvi Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Hakan Kalaycı)
- Celal Bayar Ünv. Mhendislik Fak. Gıda Müh. Bölümü Muradiyc/Manisa (halil tosun)
- MARMARA LOKUM SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. (hülya luncor)
- arbel bakiliyat hububat sanayi ve ticaret a.ş. ( Hüseyin ARSLAN)
- Dr.Oetker Gıda San. ve Tic A.Ş. (DİL Reisoğlu)
- İkbal Gıda A.Ş (ikbal şekerleme)
- İpekyolu Baharat Gıda San. ve Tic.Ltd.Ayna komite üyesi -Gıda
- Melodi Çikolata Ve Gıda San. Ltd. Şti. (İsmail Gülbük)
- ENGİN ÇAVLI – ENÇA TİCARET (İsmail SÖNMEZ (Neşe Ticaret))
- İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı (İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı)
- KAYSERİLOGULLARI GIDA SAN. VE
- Kemal Tokuç
- Gürteks Suni Deri San. Tac. Ltd. Şti. (Keramettin ATEŞ)
- Kırsal Kalkınma ve Gıda Güvenliği Derneği
- (KÖYLÜM SÜT ÜRÜN. SAN.TIC. A.Ş Ayna komite üyesi -Gıda)
- Tayas Çikolata ve Şekerleme A.S. (Latife (Tanyıldızı) GÜLER)
- Mamsan Gıda San.ve Tic.A.Ş. (MAMSAN GIDA SANAYI VE TİC.A.Ş.)
- SERPA GIDA. İNŞ.LTD. ŞTİ. (Mehmet BUHAN(SERPA GIDA.İNŞ.LTD.ŞTİ))
- Mohmet Hakan YILDIRIM
- YAVUZLAR OTOMOTİV BALIKÇILIK SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ. (melike borlu)
- SUNAR MISİR A.Ş. (Meral Sencil ORAKÇI)
- Mesut Cevdet YAVUZ
- MND GIDA SAN. VE TİC. LTD.ŞTİ. (MND İNŞAAT TEKS. ELEKT.)
- Öz Can Pişmanıyo Gıda San. Ltd. Şti. (Murat CAN)
- Öz CAN Pişmanıyo (Murat CAN)
- BAĞDAT BAHARASI (MUSTAFA DANACI( Bağdat Gıda Sanı))
- Filiz Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Mümün Çeliner)
- Tayas Çikolata ve Şekerleme A.Ş. (Mümine Deniz)
- mürsel demirel
- MÜSİAD Müstakil Sanayici ve İşadamlar
- Nihat GÜNLER
- Ülker gıda (nazari kaya)
- Necatîn ÖZDEMİR
- Neslihan MİSİRLİ
- ESASLIGRUP GIDA SAN VE TİC.A.Ş. (Neşe Toksöz)
- NIŞASTA VE GLİKÖZ ÜRETİCİLERİ DERNEĞİ (NÜD) (NIŞASTA VE GLİKÖZ ÜRFTİCİLERİ DERNEĞİ (NÜD))
- HACI BEKİR LOKUM VE ŞEKERLİ MAMÜLLER SANAYİ A.Ş. (NURAY TORUN)
- Nurçihan ARDAHANLI (Üzcan Pişmanıyo)
- ŞENER PEKMEZ İELVA REÇEL TARİMSAL. ÜRÜNLERİ GIDA SANAYİ VE TİCARET LIMITED ŞİRKETİ (ORHAN SAYILGAN)
- TATSAM İA'LICİLİK SAN VE TIC LTD ŞTİ (OSMAN YEMEN)
- Özlem KARATAŞ
- PEHI İVAN HELVACIS
- Sepe Natural Organik Ürünler San. Tic. A.Ş. (Poyami Girişli Peyami Girgin)
- Prof.Dr. Nevzat ARTIK
- Prof.Dr.Ender Sinan POYRAZOĞLU
- \*TÜBİTAK MARMARA ARAŞTIRMA MERKEZİ (Sabri EMECAN)
- Organik Tarım ve Kalkınma Derneği Federasyonu (Sadreddin DOĞRUSOY(Organik Tar ve Kal.D))
- Güllüoğlu Kimya San. Ltd. Şti. (Sait Güllüoğlu)
- ŞİKER PIŞMANİYE SAN. TİC. LTD. ŞTİ. (SEDA ECE)
- SUNAR MISİR A.Ş. (Seda MÜLLAOĞLU)
- Seğmen Kardeşler A.Ş. (Seğmen Kardeşler Gıda Üretim ve Ambalaj san.A.Ş. (Emre Bey))
- Unilever(geçen) (Sanom GÖREL)
- Serdar Alp Subaşı
- SESINOKS İ.İ.İ. Ayna komite üyesi -Gıda
- Unilever(geçen) (Sevde Bekiroglu(Unilever ))
- İPEK PIŞMANİYE SAN. TİC. LTD.ŞTİ. (Suet KAÇAR)
- Suet KAÇAR (İpek Pişmanıyo)
- SUNAR MISİR A.Ş. (SUNAR MISİR ENTEGRE TESİSİ.ERİ VE TİC. A.Ş.)
- Manisa Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği (Sureyya Burçakoğlu)
- Şahin Et ve Et mamulleri (ŞAHİN ET VE FT MAMÜLLERİ GIDA SAN. TİC. LTD. ŞTİ)
- Şahin Sucuk (Şahin Sucuk (Sucuk- Mantı))
- Seziye ILGAZ
- Şekerçi Uzungil
- T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Gıda ve Kontrol Genel Müdür.
- T.C. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığı (Standardizasyon Şubesi) (T.C. Milli

Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığı (Standardızasyon Şubesi)

- T.C.Ekonomi.Bakanlığı-Ürün.Güv ve Denetimi.Genel.Müdürlüğü

- Dr.Oetur Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Talat YFI )

- Ege Üniversitesi İlaç Geliştirme Ve farmakokinetic Araştırma Uygulama Merkezi (Tanju Top)

- TAR-TAS Dondurulmuş gıda (TAR-TAS Dondurulmuş gıda)

- TAT Konsorcio San. A.Ş.(Maret)

- İatça gıda (TATSA Gıda San. (Mesir Mucunu))

- Tayas Çikolata ve Şekerleme A.Ş. (Tayas Çikolata ve Şekerleme A.Ş.)

- Melodika Müz. Hiz. LTD. ŞTİ (Tayian Oğuz)

- TK14:Kimya Teknik Komitesi

- TK2:Çevre Teknik Komitesi

- TK32:Sağlık Teknik Komitesi

- TK37:Hesap Teknik Komitesi

- TK38: Sosyal Hizmetler Teknik Komitesi

- Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Sanayi Dairesi)

- İOKGÖZ GIDA

- TSE Belgelendirme Merkezi Başkanlığı

- TSE-Deney ve Kalibrasyon Merkezi Başkanlığı(Gebze) (TSE-Deney ve Kalibrasyon Merkezi Başkanlığı(Gebze))

- bakkalvarı gülümşülü gıda san. ve dış tic. a.ş. (fıgahan coskun)

- BEC İtc. sti (Tugrul KOŞKER)

- İstanbul Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Tuna HASDEMİR (İstanbul Gıda-Yurt Konserve))

- Turgay ARMAY

- TÜBİTAK Başkanlığı (TÜBİTAK Başkanlığı)

- TÜBİTAK MARMARA ARAŞ. Gıda

- Dr.Oetur Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Türkan Çokuğraşan)

- TÜRKİYE ŞEKER FABRİKALARI A.Ş. ANKARA

- TÜRKİYE ŞEKER KURUMU

- OFÇAYSAN TARIM ÜRÜNİ Fİİ INTEGRÉ TESİSLERİ SAN. TİC. A.Ş. (UFUK BAT)

- Manisa'yı Mosir Tanıtma ve Turizm Derneği (Ufuk TANIK)

- Uludağ İhracatçı İştirakçıları Genel Sekreterliği

- Uludağ Ünv. Müh.Fak. Gıda Müh. Bölüm Başkanlığı

- ÇEN-SA GIDA İNŞ. MAD. SAN. VE TIC LTD. ŞTİ (BUTAT LEZZET ŞÖLENİ) (Umut Çen-sa)

- USLU GIDA SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ. (USLU GIDA SAN. VE TİC. LTD.ŞTİ.)

- Vedat KIZIL

- Melodi Çikolata Ve Gıda San. İtd. Şti (Yasemin Yurtsever)

- USLU GIDA SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ. (yasın uslu)

- YENİCAĞ Gıda Sanayi ve Ticaret Ayna komito üyesi -Gıda

- tarım ve köylülerin bakanlığı (yunus ucar)

- Gıda Güvenliği Derneği (Gıda Güvenliği Derneği)

- ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü (ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü)

- SAĞ. BAK. ANKARA İAI.K SAĞ. MÜD. -HALK SAĞLIĞI LAB. (SAĞ. BAK. ANKARA HALK SAĞ. MÜD. HALK SAĞLIĞI LAB.)

- ŞEMAD Şekerli Mamül Sanayiciler Domogası (ŞEMAD Şekerli Mamül Sanayiciler Domogası)

- Metin Helva ve Reçelleri Boztoprak Gıda SAN. VE.TİC. A.

- Filiz Şekerleme Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Ayşe HAVUK)

- FMEK DOĞAL SAĞLIK ÜRÜNLERİ İKLİMLENDİRME GIDA İNŞAAT SANAYİ VE TİC. LTD.ŞTİ (FMEK DOĞAL SAĞLIK ÜRÜNLERİ İKLİMLENDİRME GIDA İNŞAAT SANAYİ VE TİC. LTD.ŞTİ)

- MND GIDA (Ermine GÖKÇEK)

- ÜÇEL GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. (HARUN ŞİMŞEK)

- MND GIDA SAN. VE TİC. LTD.ŞTİ. (ZÜMRÜT HAZAR)

- GESAŞ Genel Gıda San. ve Tic. A.Ş. (GEESAŞ Genel Gıda San. ve Tic. A.Ş.)



**TÜRK STANDARDI TASARISI**  
DRAFT TURKISH STANDARD

**tst 2590**  
Revizyon

ICS 67.180.10

**TAHİN HELVASI**

Tahini halva

I. MÜTALAA  
2016/103856

Bu tasarıya görüş verilirken, tasarı metni içerisinde kullanılan kelime ve/veya ifadelerle ilgili olarak bilinen patent hakları hususunda taraflırmiza bilgi ve gerekli dökümanın sağlanması da göz önünde bulundurulmalıdır.

**TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ**  
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA