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

|  |
| --- |
| TS 13494:2012 |
| tst T1: |

ICS 67.060

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.

|  |
| --- |
| **Aşurelik buğday** |
| Ashura wheat |

-“Madde 4.2.2 Tip özelliği” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**4.2.2 Tip özelliği**

Aşurelik buğday tane iriliğine göre iri ve orta taneli aşurelik buğday olarak iki tipe ayrılır.

İri taneli aşurelik buğdayın en az %90,0’ı (m/m) 3,00 mm lik yuvarlak delikli elek üstünde kalmalıdır.

Orta taneli aşurelik buğdayın en az %90,0’ı (m/m) 2,50 mm lik yuvarlak delikli elek üstünde kalmalıdır.

-“Madde 5.3.4 Tane iriliği ” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir

**5.3.4 Tane iriliği**

Elek analizi, buğdayın elek sallama düzeneğinde elenmesi şeklinde yapılır. Elek sallama düzeneğine   
TS ISO 3310-1’e uygun elekler; en büyük göz açıklığına sahip elek ( 3,00 mm’lik) en üstte olmak üzere azalan göz açıklıklarına göre yerleştirilir. 100 g aşurelik buğday üst üste yerleştirilen elek üzerine konur, kapağı kapatıldıktan sonra cihaz çalıştırılarak 5 dakika süreyle eleme yapılır. Her elek üstünde kalan ve alta geçen aşurelik buğday tartılarak değerler kütlece yüzde olarak hesaplanır ve sonucun Madde 4.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır