|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa 1/4 |
| **BELGELENDİRME KRİTERİ**  *CERTIFICATION CRITERIA* |
|  |

|  |
| --- |
| TS 12505: 1998 |
| tstT1: |

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.

|  |
| --- |
| **Köpük Krema (Krem Şanti)**  Whipping-Whipped Cream |

* Atıf yapılan standartlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır.

| **TS No** | **Türkçe adı** | **İngilizce adı** |
| --- | --- | --- |
| TS 3071 | Kremada Yağ Miktarı Tayini (Referans Metot) | Cream - Determination of Fat Content (Reference Method) |
| 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 6402 | Tereyağı - Serumda pH Tayini-Potansiyometrik Metot | Determination of pH of the serum - Potentiometric Method |
| TS 6580 | Mikrobiyoloji - Maya ve Küf Sayımında Genel Kurallar - 25°C’ta 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 6610 | Süt ve Süt Ürünleri - Mikroorganizmaların Koloni Oluşturan Birimlerinin Sayımı - 30oC’de Koloni Sayım Tekniği | Milk and Milk Products - Enumeration of Colony Forming Units of Microorganisms - Colony Count Technique |
| TS 6930 | Süt ve Süt Mamülleri - Koliformların Sayımı-Bölüm 1: 30oC’de Koloni Sayım Tekniği | Milk and Milk Products - Enumeration of Coliforms-Part 1: Colony Count Technique at 30 Degree |
| TS 6931 | Süt ve Süt Mamülleri - Koliformların Sayımı Bölüm 2: 30oC’de En Muhtemel Sayı Tekniği | Milk and Milk Products - Enumeration of Coliforms - Part 2: Most Probable Number Technique at 30 Degree |
| TS 7851 | Pastörize Süt | Pasteurized Milk |
| ISO 11866-1 | Süt ve Süt Ürünleri-Muhtemel *Escherichıa coli* İçeriğinin Numaralandırılması - En Muhtemel Sayı Tekniği | Milk and Milk Products-Enumeration of Presumptive *Escherichıa coli* Content-By:(1) Most Probable Number Tecnique |

* Atıf yapılan standartlar listesine aşağıdaki standartlar eklenmiştir.

| **TS No** | **Türkçe adı** | **İngilizce adı** |
| --- | --- | --- |
| TS EN ISO 2450\* | Krema- Yağ muhtevasının tayini- Gravimetrik metot (referans metot) | Cream - Determination of fat content - Gravimetric method (Reference method) |
| TS ISO 4832 | Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Koliformların sayımı için yatay yöntem - Koloni sayım tekniği | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms – Colony -count technique |
| TS EN ISO 4833-1 | Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem -Bölüm 1: Dökme plak tekniğiyle 30°C’ta koloni sayımı | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique |
| 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 6888-1\* | Gıda zincirinin mikrobiyolojisi - Koagülaz pozitif stafilokokların (*Staphylococcus aureus* ve diğer türler) sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Baird-Parker agar besiyeri kullanan yöntem | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (*Staphylococcus aureus* and other species) - Part 1: Method using Baird-Parker agar medium |
| TS ISO 7238\* | Tereyağı - Serumda pH tayini-Potansiyometrik metot | Butter - Determination of pH of the serum - Potentiometric method |
| TS ISO 8262-3\* | Süt ürünleri ve süt esaslı gıdalar-Weilbull-Berntrop gravimetrik metot (referans metot) ile yağ muhtevası tayini-Bölüm 3: Özel durumlar | Milk products and milk-based foods - Determination of fat content by the Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method) - Part 3: Special cases |
| TS ISO 16649-1\* | Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Beta-Glucuronidase-Positive *Escherichia coli*'nın sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Membrenlar ve 5-Bromo-4-Chloro-3-İndolyl beta-D-Glucuronide kullanılarak 44°c'da koloni sayım yöntemi | Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive *Escherichia coli* - 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 sayım tekniği | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95 |

* Madde 2.2.2.1.5 “Yağ tayini” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.2.2.1.5 Yağ tayini (Bitkisel esaslı köpük kremalarda)**

Bitkisel esaslı köpük kremalarda yağ tayini, TS ISO 8262-3’e göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.2.2’ye uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 2.2.2.1.6 “Süt yağı tayini” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.2.2.1.6 Süt yağ tayini (Bitkisel esaslı köpük kremalarda)**

Süt esaslı köpük kremalarda süt yağı miktarı TS 1864 ya da TS EN ISO 2450’ye göre tayin edilir ve sonucun Madde 1.2.3.1.1.1’e uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 2.2.2.1.7.1 “Mezofilik aerobik bakteri sayımı” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.2.2.1.7.1 - Mezofilik aerobik bakteri sayımı**

Mezofil aerobik bakteri sayımı, TS EN ISO 4833-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.3.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır

* Madde 2.2.2.1.7.2 “Koliform bakteri sayımı” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.2.2.1.7.2 - Koliform bakteri sayımı**

Koliform bakteri sayımı, TS ISO 4832’ye göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.3.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 2.2.2.1.7.3 “*Escherichia coli* sayımı” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.2.2.1.7.3 *Escherichia coli* sayımı**

*Escherichia coli* sayımı, TS ISO 16649-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.3.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 2.2.2.1.7.4 “*Staphylococcus aureus* sayımı” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir

**2.2.2.1.7.4 - *Staphylococcus aureus* sayımı**

*Staphyloccocus aureus* sayımı, TS EN ISO 6888-1’e yapılır ve sonucun Madde 1.2.3.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 2.2.2.1.7.5 "*Salmonella* aranması” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.2.2.1.7.5 *Salmonella* aranması**

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

* Madde 2.2.2.1.7.6 "Maya ve küf sayımı” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

**2.2.2.1.7.6 - Maya ve Küf sayımı**

Maya ve küf sayımı, TS ISO 21527-2’ye yapılır ve sonucun Madde 1.2.3.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

* Madde 2.2.2.1.8 UHT Kontrolu maddesindeki ikinci ve üçüncü paragraflar aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

1. 30°C ve 55°C’daki inkübasyonlardan sonra; mezofil aerobik bakteri sayımı TS EN ISO 4833-1’e göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır.
2. pH kontrolü TS ISO 7238’e göre yapılır ve sonucun madde 1.2.1.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

Her üç deney sonucu olumlu ise numuneye UHT işleminin uygulandığı kabul edilir.