



TS 1018: 2002 **tst T2:**

ICS 67.100.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK25 Ziraat Teknik Komitesi tarafından hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun 2017 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

İnek Sütü – Çiğ

Cow milk - Raw

- Atıf yapılan standartlardan aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır;

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 2530 EN ISO 707	Süt ve süt mamulleri - Numune alma kılavuzu	Indicators - Methods for preparation of indicator solutions"
TS ISO 6610	Süt ve süt ürünleri - Mikroorganizmaların koloni oluşturan birimlerinin sayımı - 30 °C'da koloni sayım tekniği	Milk and milk products - Enumeration of colony forming units of microorganisms - Colony count technique at 30 °C
TS 8189	Süt yağ tayini - Gerber metodu (Rutin metot)	Milk determination of fat content - Gerber method (Routine method)
TS 8907	Süt ve süt mamülleri - Salmonella aranması	Milk and milk products - Detection of salmonella
TS 9497	Süt - Donma noktası tayini - Termistor, kriyoskop metodu	Milk - Determination of freezing point - Termistor, cryoscope method
TS EN ISO 13366-3	Süt somatik hücrelerinin sayımı - Bölüm 3: Floro-opto elektronik metot	Milk enumeration of somatic cells - Part 3: Fluoro-opto electronic method

- Atıf yapılan standartlara aşağıdaki standartlar eklenmiştir;

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 707 *	Süt ve süt ürünleri - Numune alma kılavuzu	Milk and milk products - Guidance on sampling
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 ISO 2446*	Süt- Yağ muhtevası tayini	Milk - Determination of fat content
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 5764*	Süt - Donma noktası tayini - Termistör kriyoskop yöntemi	Milk - Determination of freezing point - Thermistor cryoscope method (Reference method)
TS EN ISO 13366-2*	Süt - Somatik hücrelerin sayımı - Bölüm 2: Elektronik tanecik sayıcı metot	Milk - Enumeration of somatic cells - Part 2: Electronic particle counter method

- Çizelge 2'deki **"Yağ,% (m/v) en az"** değeri aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

Özellik	Değer
Yağ,% (m/v) en az	3,4

- Çizelge 3'deki **"Somatik hücre sayısı adet/mL, en çok"** değeri aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

Özellik	Değer
Somatik hücre sayısı adet/mL, en çok	400000

- Çizelge 3'deki **"b" dip not'u"** aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.
- ^{b)}Ayda en az bir numune ile üç aylık bir periyodun geometrik ortalaması (Üretim miktarındaki mevsimsel değişikliklerin dikkate alınması için bakanlık tarafından başka bir yöntem belirtilmediği takdirde).

- **"2.1 Numune alma"** maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

2.1 Numune alma

İnek sütünden numune, TS EN ISO 707'ye göre yapılır.

- **"2.3.3 Donma noktası tayini"** maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

2.3.3 Donma noktası tayini

Donma noktası tayini, TS EN ISO 5764'e göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

- **"2.3.10 Yağ tayini"** maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

2.3.10 Yağ tayini

Yağ tayini, TS ISO 2446'ya göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

- **"2.3.15.1 Toplam canlı bakteri sayımı"** maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

2.3.15.1 Toplam canlı bakteri sayımı

Toplam canlı bakteri sayımı, TS EN ISO 4833-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

- **"2.3.15.2 Somatik hücre sayımı"** maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

2.3.15.2 Somatik hücre sayımı

Somatik hücre sayımı, TS EN ISO 13366-2'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1.4.'e uygun olup olmadığına bakılır.

- **"2.3.15.4 Salmonella aranması"** maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

2.3.15.4 Salmonella aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

Sayfa 3/3

ICS 67.100.10

TS 1018:2002/tst T2

- “**3.1 Ambâlaj**” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

3.1 Ambalaj

Süzülerek kıl, bitki artıkları vb. yabancı maddelerden arındırılmış çiğ süt, süte zarar vermeyecek normal veya eloksal alüminyum, kalaylı çelik saç veya tercihan, paslanmaz çelikten yapılmış sıkıca kapanabilen, TS 3271'e uygun güğümler ile TS 3447'ye uygun tankerler içinde ve hazır parakende ambalajlı çiğ süt için en az 1 litrelik ve tek kullanımlık ambalajlar içinde.en çok 4 °C'ta satışa arz edilir.

- “**3.2 İşaretleme**” maddesine aşağıdaki satır eklenmiştir;
- Çiğ sütün son tüketim tarihi.
- **3.2 İşaretleme maddesindeki “Sağım tarihi (gün, ay olarak)”** satırı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;
- Sağım tarihi (saat, gün, ay olarak),

- “**3.3 Muhafaza ve taşıma**” maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

3.3 Muhafaza ve taşıma

Sütlerin özellikle sıcak günlerde ısınma ve güneş altında kalması önlenmelidir. Çiğ süt, sağımdan hemen sonra 4°C'un altındaki sıcaklıklara soğutulmalı ve nakil sırasındaki sıcaklığı 4°C'u ve çiğ sütün son tüketiciye arzı, sağımdan itibaren 24 saati geçmemelidir. Farklı sağım zamanları olan çiğ sütlerin arzı sırasında ilk sağım zamanı esas alınmalıdır. Çiğ sütün son tüketim süresi ise ilk sağım saatinden itibaren 48 saatten fazla olmamalıdır.

Araçların temizlenmesinde, gıda sanayiinde kullanılan temizleme maddeleri ile sıcak sudan yararlanılır. Araçlar temizlendikten sonra, bu maddeler tamamen giderilinceye kadar temiz ve bol sıcak su ile çalkalanır, kurutulup temiz ve kuru bir yerde saklanır. ve sütler Madde 3.1'de belirtilen ambâlajlarla taşınmalı ve “0°C ila 4°C'ta muhafaza edilmelidir..