

Hazır kuru çorbalık - Domates

Dry soup - Tomatoes

Mütalaa sayfası



**TÜRK
STANDARDLARI
ENSTİTÜSÜ**

Türk Standardı

tst 11728

TS 11728:1995 yerine

ICS 67.080.20

Hazır kuru çorbalık - Domates

Dry soup - Tomatoes



TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN

© TSE 2024

Tüm hakları saklıdır. Aksi belirtilmedikçe bu yayının herhangi bir bölümü veya tamamı, TSE'nin yazılı izni olmaksızın fotokopi ve mikrofilm dâhil, elektronik ya da mekanik herhangi bir yolla çoğaltılamaz ya da kopyalanamaz.

TSE Standard Hazırlama Merkezi Başkanlığı

Necatibey Caddesi No: 112
06100 Bakanlıklar * ANKARA

Tel: + 90312416 68 30

Faks: + 90 312416 64 39

E-posta: dokumansatis@tse.org.tr

Web: www.tse.org.tr

Önsöz

Bu standart, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce TS 11728:1995'in revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Bu standart yayımlandığında TS 11728:1995'in yerini alır.

Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standartlar ve ekonomik ilişkilerimiz bulunan yabancı ülkelerin standartlarındaki esaslar da göz önünde bulundurulmuş; yarar görülen hallerde, olabilen yakınlık ve benzerliklerin sağlanmasına ve bu esasların, ülkemiz şartları ile bağdaştırılmasına çalışılmıştır.

Bu standart son şeklini almadan önce; üretici, imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre revize edilmiştir.

Bu standartta kullanılan bazı kelime ve/veya ifadeler patent haklarına konu olabilir. Böyle bir patent hakkının belirlenmesi durumunda TSE sorumlu tutulamaz.

İçindekiler

	Sayfa
Önsöz	iii
1 Kapsam.....	1
2 Bağlayıcı atıflar	1
3 Terimler ve tanımlar	2
4 Sınıflandırma ve özellikler	2
4.1 Sınıflandırma.....	2
4.2 Özellikler	2
4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaralar	3
5 Numune alma, muayene ve deneyler	4
5.1 Numune alma	4
5.2 Muayeneler	4
5.3 Deneyler.....	4
5.4 Değerlendirme.....	5
5.5 Muayene ve deney raporu	5
6 Piyasaya arz.....	5
6.1 Ambalajlama.....	5
6.2 İşaretleme	5
6.3 Muhafaza ve taşıma.....	6
7 Çeşitli hükümler.....	6
Kaynaklar.....	7

1 Kapsam

Bu standart hazır kuru domates çorbalığını 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. * İşaretili olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standartlarıdır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
Ts 486	Kuru bakla	Dry broad beans
TS 1252 EN ISO 1666	Nişasta- Rutubet muhtevası tayini- Etüvde kurutma metodu	Starch- Determination of moisture content- Oven drying method
TS 1620	Makarna	Macaroni
TS 2947 EN ISO 658	Yağlı tohumlar - Yabancı madde muhtevasının tayini	Oilseeds - Determination of impurities content
TS 5000	Ekmek	Bread
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 6887-1*	Besin zincirinin mikrobiyolojisi- Mikrobiyolojik muayene için deney numunelerinin, başlangıç süspansiyonunun ve ondalık seyreltilerin hazırlanması Bölüm 1: Deney numunelerinin başlangıç süspansiyonunun ve ondalık seyreltilerinin hazırlanması için genel kurallar	Microbiology of the food chain - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions (ISO 6887-1:2017)
TS EN ISO 7218*	Gıda zincirinin mikrobiyolojisi - Mikrobiyolojik analizler için genel şartlar ve rehber	Microbiology of the food chain - General requirements and guidance for microbiological examinations
TS EN 15550	Hayvan besleme maddeleri: Numune alma ve analiz yöntemleri - Basınç sindiriminden sonra grafit fırın atomik absorpsiyon spektrometresi (GF-AAS) ile kadmiyum ve kurşun tayini	Animal feeding stuffs: Methods of sampling and analysis - Determination of cadmium and lead by graphite furnace atomic absorption spectrometry (GF-AAS) after pressure digestion

3 Terimler ve tanımlar

3.1

hazır kuru domates çorbalığı

domates tozuna, buğday unu, irmik, yemeklik tuz, süt tozu, peynir altı suyu tozu, yenilebilir nişasta ve/veya pirinç unundan biri veya bir kaçının gerektiğinde de yemeklik yağ, beyaz şeker, maya ekstraktı, çeşni ve katkı maddeleri, hidrolize soya proteini gibi maddelerden biri veya birkaçının ilavesi ile tekniğine uygun olarak hazırlanan yarı mamul

3.2

çeşni maddeleri

hazır kuru domates çorbalığına katılan baharat, kurutulmuş maydanoz, soğan tozu vb maddeler

3.3

katkı maddeleri

mevzuatında hazır kuru domates çorbalığına katılmasına müsaade edilen maddeler

3.4

yabancı madde

hazır kuru domates çorbalığına katılmasına müsaade edilen maddeler dışındaki her türlü gözle görülebilir maddeler

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Hazır kuru domates çorbalığı bir sınıftır.

4.1.2 Tipler

Hazır kuru domates çorbalığı, hazır kuru domates çorbalığına, süt tozu ve/veya peynir altı suyu tozunun, tarifine uygun olarak hazırlanan çorbada tat ve koku yönünden hissedile bilinecek miktarda katılması durumuna göre;

- Kremalı Domates Çorbası,
- Domates Çorbası

olmak üzere iki tiptir.

4.2 Özellikler

4.2.1 Duyusal özellikler

Hazır kuru domates çorbalığının duyusal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Hazır kuru domates çorbalığının duyusal özellikleri

Özellik	Değer
Renk ve görünüş	Kendine has görünüşte ve rengi, kırmızının değişik tonlarında olmalı, kirli, topaklanmış ve görünür şekilde bozulmuş, küflenmiş, kurtlu ve böcekli olmamalıdır.
Tat ve koku	Kendine has tat ve kokuda olmalı. Acılaşmış veya sabunumsu bir tatta olmamalıdır. yabancı koku bulunmamalıdır.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

4.2.2 Kimyasal ve fiziksel özellikler

Hazır kuru domates çorbalığının kimyasal ve fiziksel özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 — Hazır kuru domates çorbalığının kimyasal ve fiziksel özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet muhtevası. % (m/m), en çok	11,0
Tuz,, g/l, en çok	15,0
% 10'luk hidroklorik asitte çözünmeyen kül, % (m/m), en çok.(Kuru maddede)	0,2
Kurşun ¹⁾ (Pb), mg/l, en çok	0,3
1) Hazırlama tarifine göre sulandırılıp hazırlanan çorbada tayin edilir.	

4.2.3 Mikrobiyolojik Özellikler

Hazır kuru domates çorbalığının mikrobiyolojik özellikleri Çizelge-3'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 — Hazır kuru domates Çorbalığının Mikrobiyolojik Özellikleri

Mikroorganizma	Değerler adet/g			
	n	c	m	M
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	25 g'da bulunmamalı	
n = Deney numunesi sayısı, c = "m" ile "M" arasındaki mikroorganizma sayısını bulduran kabul edilebilir en fazla örnek sayısı, m = (n-c) deney numunesinde bulunmasına müsaade edilen mikroorganizma sayısı, M = "c" sayısındaki deney numunesinin gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı.				

4.2.4 Tip özellikleri

Hazır kuru domates çorbalığının tip özellikleri Çizelge 4'de verildiği gibi olmalıdır.

Çizelge 4 — Hazır kuru domates çorbalığının tip özellikleri

Özellikler	Değerler	
	Kremalı Domates Çorbası	Domates Çorbası
Tarifine göre sulandırılıp hazırlanan çorbada		
Tat	Krema tadı ve lezzeti hissedilmeli	Krema tadı ve lezzeti hissedilmemeli
Protein, g/L, en az	6	1,35

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaralar

Bu standartta verilen özellikler ile bunların, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 3'te verilmiştir.

Çizelge 5 — Özellik, muayene ve deneylerine ait madde numaraları

Özellik	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Duyusal muayene	4.2.1	5.2.2
Yabancı madde tayini	4.2.1	5.2.3
Rutubet tayini	4.2.2	5.3.1
% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül tayini (Kuru maddede)	4.2.2	5.3.2

Tuz tayini (Hazırlama tarifine göre hazırlanan çorbada)	4.2.2	5.3.3
Kurşun (Pb) tayini	4.2.2	5.3.4
<i>Salmonella spp.</i> aranması	4.2.3	5.3.5
Protein tayini (Hazırlama tarifine göre hazırlanan çorbada)	4.2.4	5.3.6
Ambalajlama	6.1	5.2.1
İşaretleme	6.2	6.2

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Malın adı, ambalajı, ambalaj büyüklüğü, imal tarihi, parti, seri/kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan domates çorbaliğı bir parti sayılır, partiden numune TS 486'ya belirtildiğı şekilde alınır

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi, gözle bakılarak elle incelenerek ve tartılarak muayene edilir. Sonuçların Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Duyusal ve fiziksel muayene

Duyu ile muayene, domates çorbaliğında doğrudan doğruya ve tarifine göre pişirilip hazırlandıktan sonra, bakılarak, tadılarak ve koklanarak yapılır. Sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.3 Yabancı madde tayini

Yabancı madde tayini, TS 2947 EN ISO 658'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

5.3.1 Rutubet tayini

Rutubet tayini, TS 1252 EN ISO 1666'ya göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 %10'luk Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini

%10'luk Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini, TS 5000'e göre aşağıdaki tekrarlanabilirlik şartları içinde tayin edilir. Sonucun Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

Tekrarlanabilirlik ile ilgili kurallar aşağıda verilmiştir:

- Hesaplama % 0,001 hassasiyetle yapılır.
- İki paralel tayin arasında % 1'den fazla sapma olmamalıdır. Daha fazla sapmalarda bütün deney paralel tayin olarak tekrarlanmalıdır.

Not - Platin veya kuvars kapsül kullanılmalıdır.

5.3.3 Tuz tayini

Tuz tayini, TS 5000'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Kurşun (Pb) tayini

Kurşun tayini, TS EN 15550'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 *Salmonella spp.* tayini

Salmonella spp. tayini, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır ve sonucun 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

Mikrobiyolojik analiz, TS EN ISO 7218'de belirtilen kurallara uygun olarak yapılır. Seyreltme çözeltisi, TS EN ISO 6887-1'e uygun olarak hazırlanır.

5.3.6 Protein tayini

Protein tayini, TS 1620'ye göre yapılır. Ancak faktör $F=6,25$ dir. 1 litredeki miktarının hesaplanması ise; hazırlama tarifinde belirtilen hacimdeki suya ilavesi gereken domates çorbalığı miktarından 1 litre suya ilavesi gereken domates çorbalığı miktarı orantı ile hesaplanır. % Protein miktarından da 1 litre için hesaplanan domates çorbalığındaki protein miktarı orantı ile bulunur. Sonucun Madde 4.2.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Muayene ve deney neticelerinin her biri bu standarda uygun ise parti standarda uygun sayılır.

5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın 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 alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları,
- Sonuçların gösterilmesi,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburî görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

6 Piyasaya arz

6.1 Ambalajlama

Küçük ambalajlar, taşıma ve muhafaza süresince hazır kuru domates çorbalıklarının özelliklerini koruyabilecek nitelikte, rutubet ve hava geçirmeyen mevzuatına uygun ambalaj malzemesinden yapılmış olmalıdır.

Not - Küçük tüketici ambalajları içinde birer porsiyonluk paketler bulunabilir.

6.2 İşaretleme

Hazır kuru domates çorbalıklarının ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve basılmalıdır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında, açılıp kapatıldığı belli olmalıdır.

- Üretici, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ihracatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine "Türk Malı" ibaresinin yazılması),
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 11728 şeklinde),
- Ürünün adı ("Domates çorbası-Kremalı domates çorbası" şeklinde),

- Tipi (Domates çorbası-Kremalı domates çorbası),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- İşletmenin onay numarası,
- Net kütlesi (g veya kg olarak),
- İma tarihi (ay ve yıl olarak)
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,
- Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe'nin yanı sıra yabancı dilde de yazılabilir.

Ambalajlar üzerine istenirse porsiyon sayısı da yazılabilir, ancak bir porsiyon en az 200 ml olarak hesaplanır

6.3 Muhafaza ve taşıma

Hazır kur domates çorbalığı, özelliğini bozacak, fena kokulu yerlerde muhafaza edilemez ve taşınmaz. Hazır kuru domates çorbalığı, muhafaza ve nakliye esnasında güneş ışığından korunmalı ve bozulmasını önleyici tedbirler alınmalıdır.

Hazır kuru domates çorbalığının bulunduğu ambalajlar kuru zemin ve tahta ızgara üzerine, iyi hava alabilecek durumda istiflenmeli, bunlar yağış altında bırakılmamalı ve bu şartlarda yükletilip boşaltılmamalıdır..

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği hazır kuru domates çorbaları için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu hazır kuru domates çorbalığının;

- Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
- Madde 5'teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış olduğunun belirtilmesi gerekir.

Kaynaklar

- [1] ANONYMOUS 1992 New Microbiological Specification for Dry Soups and Bouillons Association Internationale de l'Industrie des Bouillons et Potoges (AIIBP), Technical Commission Alimanta (4) 62-65
- [2] International Association for Cereal Chemistry (ICC) ICC-Standard No:105/1
- [3] Keskin, H.,1975, Gıda Kimyası, İstanbul Üniversitesi Yayınları Sayı:1980, İSTANBUL
- [4] Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarih ve 28157/3. Mükerrer sayılı Resmi Gazete)
- [5] Türk Gıda Kodeksi – Bulaşanlar Yönetmeliği (05.11.2023 tarih ve 32360 sayılı Resmi Gazete).