



TÜRK STANDARDI
TURKISH STANDARD

tst 1068

ICS 67.120.20

TAVUK YUMURTASI - KABUKLU

Chicken eggs in shell

I. MÜTALAA
2016/100245

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

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

İS 67 120 20

TÜRK STANDARDI TASARISI

İst 1068/Revizyon

Ön söz

- Bu standard, Türk Standardları Enstitüsü'nün Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK 25 Ziraat Teknik Komitesi tarafından TS 1068 (2009)'un revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun 2015 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

İçindekiler

| | | |
|------|---|---|
| 1 | Kapsam | 1 |
| 2 | Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar | 1 |
| 3 | Terimler ve tarifler | 1 |
| 3.1 | Yumurta | 1 |
| 3.2 | A sınıfı yumurta | 1 |
| 3.3 | Ekstra beze yumurta | 1 |
| 3.4 | B sınıfı yumurta | 1 |
| 3.5 | Çatlak yumurta | 1 |
| 3.6 | Kink yumurta | 1 |
| 3.7 | Yumurta akı | 1 |
| 3.8 | Yumurta kabuğu | 1 |
| 3.9 | Yumurta sarısı | 1 |
| 3.10 | Kuluçkalanmış yumurta | 1 |
| 3.11 | Yabancı madde | 1 |
| 3.12 | Yumurta ürünleri | 1 |
| 3.13 | Temiz yumurta | 1 |
| 3.14 | Anormal şekilli yumurta | 1 |
| 3.15 | Anormal kabuklu yumurta | 1 |
| 3.16 | Bozuk ve çürük yumurta | 1 |
| 3.17 | Lekeli yumurta | 1 |
| 4 | Sınıflandırma ve özellikler | 2 |
| 4.1 | Sınıflandırma | 2 |
| 4.2 | Özellikler | 2 |
| 4.3 | Toleranslar | 3 |
| 4.4 | Özellik, muayeneler ve deney madde numaraları | 4 |
| 5 | Numune alma, muayene ve deneyler | 4 |
| 5.1 | Numune alma | 4 |
| 5.2 | Muayeneler | 5 |
| 5.3 | Değerlendirme | 6 |
| 5.4 | Muayene raporu | 6 |
| 6 | Piyasaya arz | 6 |
| 6.1 | Ambalaj | 6 |
| 6.2 | İşaretleme | 6 |
| 6.3 | Taşıma ve muhafaza | 7 |
| | Yatırılan kaynaklar | 7 |

ICS 67.120.20

TÜRK STANDARDI TASARISI

Ist 1068/Revizyon

Tavuk yumurtası - Kabuklu**1 Kapsam**

Bu standard, kabuklu tavuk yumurtalarını kapsar. Diğer kanatlı hayvanların kabuklu yumurtaları, kuluçkalık yumurtalar ile sıvı, dondurulmuş, toz hâle getirilmiş vb. diğer şekillerde işlem görmüş yumurtaları kapsamaz.

Not - Bundan sonra bu standard metninde "kabuklu yumurta" ibaresi yerine "yumurta" ibaresi kullanılacaktır.

2 Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar

Bu standardda diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıfın metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. İşaretili olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayınlanmış olan Türk Standardlarıdır.

| TS No | Türkçe Adı | İngilizce Adı |
|-----------|--|---|
| TS 2756-1 | Muayene ve deney için numune alma metodları - Bölüm 1: Parti muayene için kabul edilebilir kalite seviyesine (AQL) göre numune alma planları | Sampling procedures for inspection by attributes - Part 1: Sampling plans indexed by acceptable quality level (AQL) for lot-by-lot inspection |

3 Terimler ve tarifler**3.1 Yumurta**

Gallus gallus var. *domesticus* cinsi tavuklardan elde edilen ve doğrudan insan tüketimine veya gıda sanayisinin kullanımına sunulan veya yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun yumurta.

3.2 A sınıfı yumurta

Gallus gallus var. *domesticus* cinsi tavuklardan elde edilen, ekstra taze yumurtanın dokuz günlük süresini tamamlayan yumurta ile raf ömrü üretim tarihinden itibaren yirmi sekiz günü geçmeyen ve doğrudan insan tüketimine veya gıda sanayisinin kullanımına sunulan yumurta.

3.3 Ekstra taze yumurta

Pakelendiği tarihte hava boşluğu 4 mm veya daha düşük olan, raf ömrü üretim tarihinden itibaren dokuz günü geçmeyen doğrudan insan tüketimine sunulan A sınıfı yumurta.

3.4 B sınıfı yumurta

Gallus gallus var. *domesticus* cinsi tavuklardan elde edilen, A sınıfı ekstra taze ve ekstra taze dışı yumurtanın özelliklerini karşılamayan ve yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun yumurta.

3.5 Çatlak yumurta

Yumurta kabuğunun sert kısmının hasar gördüğü, ancak kabuk altı zarının bütünlüğünün bozulmadığı ve oluşan hasanın çıplak gözle görülebildiği yumurta.

3.6 Kırık yumurta

Yumurta kabuğunun sert kısmının ve kabuk altı zarının bütünlüğünün bozulduğu yumurta.

3.7 Yumurta akı

Yumurta kabuğu ve yumurta sarısı arasında bulunan saydam madde.

3.8 Yumurta kabuğu

Yumurta içeriğini dıştan çevreleyen, dıştan içe doğru kutikula, kalsiyum tabakası ve çift katlı kabuk altı zarından oluşan yapı.

3.9 Yumurta sarısı

Yumurtanın ortasında bulunan, vitelin zarı ile çevrilmiş sarı renkli madde.

3.10 Kuluçkalanmış yumurta

Kuluçka makinesine konmuş kuluçkalık yumurta.

ICS 67 120.20

TÜRK STANDARDI TASARISI

İst 1068/Revizyon

3.11 Yabancı madde

Doğal olarak yumurtanın yapısında yer almayan iç ve dış kaynaklı, organik ve inorganik maddeleri; yumurta içinde bulunabilecek kan lekeleri, kanlı oluşumlar, et benekleri ve embriyonal oluşumlar.

3.12 Yumurta ürünleri

Kabuğundan ayrılmış tüm yumurta, yumurta sarısı, yumurta akı veya karışımlarından elde edilen, diğer gıda maddeleri ile de kombine edilebilen; teknolojisine uygun şekilde üretilmiş, en az % 50 oranında yumurta içeren sıvı, konsantre edilmiş, kurutulmuş, dondurulmuş, koagüle edilmiş, kristalize ve benzeri ürünler.

3.13 Temiz yumurta

Kabuk yüzeyinde hiçbir yabancı madde bulunmayan yumurta.

3.14 Anormal şekilli yumurta

Normal yumurta şeklinin dışında aşırı yuvarlak, aşırı uzun veya sivri, yassı, ortadan boğumlu, bir ucunda veya her iki ucunda zar parçaları, sert kabuk parçaları, iki yumurtanın bir arada olması gibi anormallikleri olan yumurta.

3.15 Anormal kabuklu yumurta

Kabuk yüzeyi bazı yerlerinde belfirgin kalsiyum birikimleri sebebiyle pürüzlü olan veya yumurtlamadan önce meydana gelen ince çatlaklıklar veya yumuşak kabukluluk, ince kabukluluk, kabuksuzluk, kabuk rengini meydana getiren pigmentin muntazam olmayan dağılımı sonucunda kabuk yüzeyinin açık ve koyu renk benekli bir görünümde olması gibi anormallikleri olan yumurta.

3.16 Bozuk ve çürük yumurta

Sarısı tamamen dağılmış ve akı ile karışmış, matlaşmış, normal kokusunu kaybetmiş veya içerisinde küf olmuş yumurta.

3.17 Lekeli yumurta

Kabuk yüzeyinde yabancı maddelerin bıraktığı lekeler bulunan yumurta (Bu lekeler kabuk yüzeyinin 1/8'i kadar ise "az lekeli", daha çok ise "lekeli" sayılır).

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

Yumurtalar kalite özelliklerine göre sınıflara, kütlelerine göre de boylara ayrılır.

4.1.1 Sınıflar

Yumurtalar kalite özelliklerine göre;

- A Sınıfı,
- B Sınıfı

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.1.2 Boylar

Yumurtalar ağırlıklarına göre;

- Çok büyük (XL - ÇB),
- Büyük (L - B),
- Orta (M - O),
- Küçük (S - K)

olmak üzere dört boya ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel özellikler

- Yumurta sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olmalıdır.
- Doğal renk ve kokusunu kaybetmiş, çürümüş, kokuşmuş yumurta ile kuluçkalanmış yumurta doğrudan tüketime sunulamaz ve gıda sanayinde kullanılamaz.
- Kırık yumurta, yumurta ürünlerinin üretimi de dahil olmak üzere, gıda maddelerinin üretiminde kullanılamaz.

ICS 67.120.20

TÜRK STANDARDI TASARISI

Ist 1068/Revizyon

- A sınıfı yumurta yıkanarak veya başka bir yöntemle temizlenemez ve yağlama işlemine tabi tutulamaz. Özelliklerini kaybetmiş olan A sınıfı yumurta, B sınıfı özelliklerini taşıması durumunda bu sınıfa alınabilir.

4.2.1 Duyusal Özellikler

A ve B sınıfı yumurtaların duyusal özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 -- Yumurtanın duyusal özellikleri

| Özellik | A sınıfı | B sınıfı |
|-----------------|--|---|
| Görünüş ve renk | - Yumurta kabuğu temiz, sağlam yapılı normal renk ve şekilde olmalı, çok hafif şekil bozukluğu veya lekeler olabilir. Çatlaklar sayıca % 2'yi geçmemeli ancak kırık olmamalıdır. - Yumurta akı berrak, saydam ve jel kıvamında olmalıdır. - Yumurta kabuğu hafif pürüzlü olabilir. - Yumurta sarısı kendine has renkte olmalıdır. | - Yumurta kabuğu kırık olmamalıdır. - Kabuğun yüzeyinde çatlaklar ve lekeler olabilir, ancak çatlaklar sayıca % 5'i geçmemeli, lekeler yüzeyin yarısından fazla olmamalıdır. - Yumurta akı kendine özgü kıvamda olmalıdır. - Yumurta sarısı normal yapıda olmalı, ancak çevresi genişlemiş ve yassılaştırmış olabilir. |
| Tat ve koku | Yumurta akı ve sarısı kendine has tat, koku, yapı ve görünüşte olmalı, çürümüş, kokuşmuş olmamalı ve yabancı koku içermemelidir. | Yumurta akı ve sarısı kendine has tat ve kokuda olmalı, çürümüş ve kokuşmuş olmamalıdır. Yabancı koku içermemelidir. |
| Yabancı madde | Gözle görülebilir yabancı madde ve embriyo bulunmamalıdır. Ancak yumurtaların sayıca % 1'den fazla olmamak üzere çok küçük kan ve et lekeleri bulunabilir. | Küçük et veya kan lekeleri dışında gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır. Ancak yumurtaların sayıca % 3'ten fazla olmamak üzere çok küçük kan ve et lekeleri bulunabilir. |

4.2.2 Fiziksel Özellikler

A ve B sınıfı yumurtaların fiziksel özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 -- Yumurtanın fiziksel özellikleri

| Özellik | A sınıfı | B sınıfı |
|----------------|--|--|
| Yumurta sarısı | Ortada, yuvarlak, ak pıhtısı, et ve kan lekeli ve pıhtısı, embriyo görümemeli, ekstra tazede çevresi belirsiz, ekstra taze dışında ise çevresi hafif belirgin olmalı | Çevresi açıkça belirgin, hafifçe genişleyip yassılaştırmış, embriyo gelişmesi ve küçük et veya kan lekeleri görülebilir. |
| Hava boşluğu | Ekstra taze ≤ 4 mm Ekstra taze dışı ≤ 6 mm Sabit olmalı | 6 mm - 12 mm Hareketli veya tamamen serbest kabarcıklı olmalı |
| Haugh birimi | Ekstra taze ≥ 72 Ekstra taze dışı = 71 - 50 | ≤ 50 |

4.2.3 Boy özellikleri

Yumurtaların boy özellikleri Çizelge 3'te verilmiştir.

Çizelge 3 -- Yumurtanın boy özellikleri

| Boy | Ağırlık (g/adet) | 100 yumurta için toplam en düşük ağırlık, kg |
|---------------------|------------------|--|
| Çok büyük (XL - ÇB) | $\geq 73,1$ | 7,4 |
| Büyük (L - B) | 63,1 - 73,0 | 6,4 |
| Orta (M - O) | 53,1 - 63,0 | 5,4 |
| Küçük (S - K) | $\leq 53,0$ | |

Alıcının talep olması halinde işaretlemeye belirtilmesi kaydı ile belirtilen boy özellikleri dışında ihracatta uygulanmak üzere daha dar sınırlarda boylanmış yumurta partileri hazırlanabilir.

ICS 67.120.20

TÜRK STANDARDI TASARISI

Ist 1068/Revizyon

4.3 Toleranslar

4.3.1 Boy toleransı

Yumurta ambalajlarında diğer alt boylardan karışma oranı sayıca % 6'ya, bir alt veya bir üst boylardan karışma oranı ise sayıca toplam % 10'u geçemez.

4.3.2 Diğer toleranslar

Kan ve et lekeli yumurta oranı sayıca, A sınıfı ekstra taze ve ekstra taze dışı yumurta ambalajlarında % 1'den, B sınıfında sayıca % 3'ten fazla olamaz. Çatlak yumurta oranı A sınıfı ekstra taze ve ekstra taze dışında yumurta ambalajlarında sayıca % 2'den, B sınıfında sayıca % 5'ten fazla olamaz.

4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Yumurtaların özellikleri ile bunların muayenelerine ilişkin deney madde numaraları Çizelge 4'te gösterilmiştir.

Çizelge 4 - Özellik, muayene ve deney madde numaraları

| Özellik | Özellik madde no | Muayene ve deney madde no |
|---------------------------|------------------|---------------------------|
| Duyusal özellikler | 4.2.1 | 5.2.2, 5.2.3.1 |
| Fiziksel özellikler | 4.2.2 | 5.2.3 |
| Hava boşluğu | 4.2.2 | 5.2.3.1 |
| Haugh birimi | 4.2.2 | 5.2.3.2 |
| Boy özellikleri | 4.2.3 | 5.2.4 |
| Boy toleransları | 4.3.1 | 5.2.5 |
| Diğer toleranslar | 4.3.2 | 5.2.3.1 |
| Ambalajlama ve işaretleme | 6.1 - 6.2 | 5.2.1 |

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Numune partiden alınır. Sınıfı, boyu, ambalajları ve yumurtlama tarihi aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan yumurtalar bir parti sayılır.

5.1.1 Büyük ambalajlardan numune alma

Yumurta numunesi almak için, Çizelge 5'te belirtilen partiyi oluşturan ambalaj birimlerinin miktarına göre karşılığında gösterilen (n) sayıda ambalaj ayrılır. Bu ambalajlar parti içerisinde tesadüfi olarak seçilmeli ve bunu yapmak için TS 2756-1'e göre aşağıdaki sistematik yöntem uygulanmalıdır.

Partiyi oluşturan birim ambalajlar birden başlayarak 1,2,3,4,.....N şeklinde numaralanır. Herhangi bir ambalajdan başlanarak ambalajlar 1,2,3,4,.....N şeklinde ($N/n=r$) kadar sayılır. (N/n) bir tam sayı değilse (r) tam sayıya tamamlanır ve (r)'inci ambalaj, numune alınmak üzere sayılır. Sayma ve ayırma işlemi Çizelge 5'e göre ayrılması gereken ambalaj sayısına erişilinceye kadar sürdürülür.

Burada;

N= Parti içerisindeki ambalaj sayısı,

n=Numune alınmak için ayrılacak ambalaj sayısı

dir.

ICS 67.120.20

TÜRK STANDARDI TASARISI

Ist 1068/Revizyon

Çizelge 5 - Numune almak için ayrılacak ambalaj sayısı

| Partideki ambalaj sayısı (N) | Numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı (n) |
|---------------------------------|--|
| 26'ya kadar | 2 |
| 26-50 | 3 |
| 51-90 | 5 |
| 91-150 | 8 |
| 151-280 | 13 |
| 281-500 | 20 |
| 501-1200 | 32 |
| 1201-3200 | 50 |
| 3201-10000 | 80 |

Numune almak üzere ayrılan bu ambalajların içerisindeki yumurtalar alınır ve muayeneler bu yumurtalar üzerinden yapılır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi elle ve gözle incelenerek, sayılarak yapılır. Sonucun Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Duyusal muayene

Yumurtaların duysal muayenesi yumurta kabuğuna bakılarak ve elle kontrol edilerek ve yumurta akı ve sarısına bakılarak, koklanarak ve tadılarak yapılır. Yumurta sarısının ve akının özelliklerinin belirlenmesi amacıyla yapılan muayeneler için yumurtalardan tesadüfi olarak 2'den az olmamak üzere toplam yumurta sayısının en az % 0,3'ü, alt kısmına çapraz biçimde ayna yerleştirilmiş, özel cam masa üzerine kırılır. Gözle görülebilir yabancı madde, küçük et veya kan lekeleri ihtiva edip etmediği kontrol edilir. Otomatik tasnif makinelerinde ise alt kısmı aydınlatılmış dönen makaralar üzerinde yumurtaların ilerlediği ayna bölümünde, ışık etkisiyle ve ayna yardımıyla yumurtanın içerisindeki et ve kan lekeleri ve yumurtanın çatlak olup olmadığı belli olur. Bu muayene partinin tamamında yapılır. Sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.3 Fiziksel muayene

5.2.3.1 Lamba muayenesi

Yumurtaların lamba muayenesi, bu amaçla hazırlanan lamba ile yapılır. Karanlık bir odada, yumurtanın geniş tarafı lambaya tutulmak suretiyle kabuk yapısı, hava boşluğu, sarısı ve akının durumu ile embriyo gelişmesi ve yumurta içerisindeki kan vb. unsurlar incelenir.

Büyük partilerdeki fazla sayıdaki yumurtaların muayenesinde ise ışıklı masafar kullanılır veya yumurta tasnif makinelerinin alt kısmı aydınlatılmış karanlık bir bölmeyi kapsayan özel bölümden yararlanır. Sonucun Madde 4.2.1 ve Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.3.2 Haugh birimi muayenesi

Haugh Birimi, cam üzerinde kırılan yumurtanın akının yüksekliğinin 0 - 110 arasında bölümlenmesi özel bir cetvel ile ölçülmesi veya kırılmadan önce tartılıp ağırlığı belirlenen yumurtanın ak yüksekliğinin üç ayaklı mikrometre ile ölçülüp aşağıdaki eşitliğin uygulanması ile bulunur,

$$HB = 100 \log (H+7,57-1,70G^{0,37})$$

Burada;

H : Ak yüksekliği (mm),

G : Yumurta ağırlığı (g)

dir.

Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

Alıcı ve satıcı bu yöntem üzerinde anlaşması halinde doğrulaması yapılmış Haugh birimi ölçen otomatik cihazlar kullanılabilir.

5.2.4 Boy muayenesi

Yumurta boyu muayenesinde bir gram hassasiyetli, özel yumurta terazileri kullanılmak suretiyle yumurtaların kütleleri belirlenir. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.6 Boy toleransları

Bir partideki boy toleransı Madde 5.2.4'teki muayene yapılarak, kan ve et lekeli yumurta oranı ile çatlak yumurta oranı Madde 5.2.2'deki lamba muayenesi yapılarak tespit edilir. Sonucun Madde 4.3.1 ve Madde 4.3.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Değerlendirme

Muayene sonuçlarının her biri standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

5.4 Muayene raporu

Muayene raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın adı ve adresi,
- Muayenenin yapıldığı yerin adı,
- Muayeneyi yapanın ve / veya raporu imzalayan yetkililerin adları görev ve meslekleri,
- Numunenin alındığı tarih ile muayene tarihi,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayenede uygulanan standartların numaraları,
- Sonuçların değerlendirilmesi,
- Muayene sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahsurlarını giderecek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene yöntemlerinde belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen fakat muayenede yer almış olan işlemler,
- Numunenin standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

6 Piyasaya arz

Yumurtalar piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

6.1 Ambalaj

Yumurtalar en çok 30 yumurta alan violer içinde en çok 360 yumurta alan ambalajlara konur

Ambalajlamada kullanılan malzeme, çarpmalara karşı dayanıklı, kuru, temiz, iyi halde ve yumurtayı yabancı kokulardan ve bozulma tehlikesinde koruyan maddelerden yapılmış olmalıdır.

Ambalaj malzemeleri iç malzemeler dâhil olmak üzere yeni görünümü ve hijyenik şartlara uygun olmalıdır.

Yumurta tüketiciye hazır ambalajlı olarak sunulmalıdır. Hazır ambalajlı hale getirilmeyen önce nakliye ve depolama sırasında; üretildiği işletmenin adı ve adresi, işletme ve kümes numarası, yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı, yumurtlama tarihi veya periyodu ve sevkiyat tarihi bilgileri yumurta ile birlikte bulundurulmalıdır.

Yumurta, yumurtlamadan sonraki 10 gün içinde sınıflandırılmalı, işaretlenmeli ve ambalajlanmalıdır.

6.2 İşaretleme

Yumurtaların dağıtım ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde damga vurularak veya ambalajların üst yüzüne etiketle eklenerek yer alır.

- Üretici, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, "Türk Malı" ibaresinin yazılması),
- Ürün adı,
- İşletme ve kümes numarası,
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 1068 şeklinde),
- Sınıf,
- Boyu,
- Firmaca belirtilen yumurtlama tarihi ve son tüketim tarihi (gün ve ay olarak),
- Ambalajdaki yumurtaların sayısı.

ICS 67.120.20

TÜRK STANDARDI TASARISI

İst 1068/Revizyon

Sınıfı veya üretim tarihi belirtilen yumurtalar sınıflarına ait son tüketim tarihini geçmesi halinde kendiliğinden ekstra tazı A sınıfı, A sınıfı, B sınıfı sıralamasına uygun şekilde bir alt sınıfa veya sanayi tüketimine düşmüş olur.

Bu bilgiler gerektiğinde yabancı dillerde de yazılabilir. Bunlardan başka reklam olarak ambalajın içine konularak aykırı veya alıcıyı yanıltıcı olmamak üzere, başka yazı, resim veya işaretlerde kullanılabilir.

6.3 Taşıma ve muhafaza

Yumurtalar üretildikleri işletmelerde ve tüketiciye ulaştırılana kadarki tüm aşamalarda temiz, kuru şartlar altında ve yabancı kokulardan uzak bir şekilde muhafaza edilmelidir. Darbelere, doğrudan güneş ışığından ve büyük sıcaklık dalgalanmalarından korunmalıdır.

Taşıma esnasında (nakli araçlarında) yumurtalar, temiz, kuru, serin ve yabancı kokulardan uzak tutulmalı ve şoklardan, hava şartlarının ve ışığın etkisinden etkilenen bir şekilde korunmalıdır.

Yumurtalar üretildikleri işletmelerde, toplama işleminden hemen sonra depolarda yivöller içinde muhafaza edilmelidir.

Yumurta, yumurtlama tarihinden sonraki 18. günden itibaren 5 °C ila 8 °C arasında muhafaza edilmelidir.

A sınıfı yumurtanın muhafaza edildiği alanlar yapay olarak 5 °C'tan daha düşük derecelerde soğutulmuş olmamalıdır. Ancak 24 saatten fazla olmamak üzere taşıma sırasında veya 72 saatten fazla olmamak üzere perakendecide 5 °C'un altındaki bir sıcaklıkta tutulabilir.

Yumurta hijyenik olmayan malzemeler (yaprak, saman vb.) içinde satışa sunulamaz.

7 Çeşitli hükümler

Üretici veya satıcı, bu standarda uygun olarak ürettiğini beyan ettiği yumurtalar için istendiğinde, standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir.

Bu beyannamede satış konusu yumurtaların:

- Madde 4'te belirtilen özelliklerde olduğunun,
 - Madde 5'te belirtilen muayenelerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun
- belirtilmesi gerekir.

Not - Bu standardda yer almayan hususlarda "Türk Gıda Kodeksi" ve "Gıda Hijyeni Yönetmeliği" hükümlerine göre işlem yapılır.

Yararlanılan kaynaklar

- 1- 2014/55 sayılı Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği,