

BELGELENDİRME KRİTERİ

TSE K

ICS

Peynir Helvası

Cheese Halvah

Kaynak: BELGELENDİRME KRİTERİ

İş Program Numarası: 2021148575

Doküman Tipi: Teknik Rapor

Mütalaa sayfası



**TÜRK
STANDARLARI
ENSTİTÜSÜ**

Belgelendirme Kriteri

TSE K

ICS

Peynir Helvası

Cheese Halvah

**TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN**

© Türk Standardları Enstitüsü

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 belgelendirme kriteri; Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi tarafından TSE K hazırlanmış ve TSE Genel Sekreterliği'nin tarihli onayı ile yayımlanmasına karar verilmiştir.

Bu kriterde kullanılan bazı kelime 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 numaraları	3
5 Numune alma, muayene ve deneyler	3
5.1 Numune alma.....	3
5.2 Muayeneler.....	3
5.3 Deneyler	4
5.4 Değerlendirme	4
5.5 Muayene ve deney raporu.....	4
6 Piyasaya arz.....	5
6.1 Ambalajlama	5
6.2 İşaretleme	5
6.3 Muhafaza ve taşıma	5
7 Çeşitli hükümler	5
Kaynaklar	7

1 Kapsam

Bu kriter, peynir helvasını kapsar. Diğer helvaları kapsamaz.

2 Bağlayıcı atıflar

Bu kriterde 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 545	Ayarlı çözeltilerin hazırlanması	Preparation of standard solutions for volumetric analysis
TS EN ISO 659	Yağlı tohumlar - Yağ muhtevasının tayini (referans yöntem)	Oilseeds - Determination of oil content (Reference method)
TS 1252 EN ISO 1666	Nişasta - Rutubet muhtevası tayini- Etüvde kurutma metodu	Starch - Determination of moisture content- Oven drying method
TS 2104	Belirteçler, belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri	Indicators - Methods of preparation of indicator solutions
TS EN ISO 2171	Tahıllar, baklagiller ve yan ürünleri- Yakılarak kül veriminin tayini	Cereals, pulses and by-products - Determination of ash yield by incineration
TS EN ISO 3696	Su-Analitik laboratuvarında kullanılan- Özellikler ve deney metotları	Water for analytical laboratory use- Specification and test methods
TS 3792	Üzüm pekmezi	Pekmez (Traditional Turkish grape juice concentrate)
TS EN 14123	Gıda maddeleri - Fındık, yerfıstığı, antep fıstığı, incir ve kırmızı toz biberde aflatoksin B1 ile aflatoksin B1, B2, G1 ve G2 toplamlarının tayini - Art kolon türevlendirmeli ve immunoafinite ile kolondan geri almalı yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi	Foodstuffs-Determination of aflatoxin B1, and the sum of aflatoxin B1,B2,G1,G2 in peanuts, pistachios, figs, and paprika powder-High performance liquid chromatographic method with post column derivatization and immunoaffinity column clean-up
TS ISO 16050	Gıda maddeleri - Hububat, sert kabuklu yemiş ve bunlardan üretilmiş ürünler içindeki Aflatoksin B1 ve toplam aflatoksin (B1, B2, G1 ve G2) muhtevasının tayini - Yüksek performanslı sıvı kromatografi yöntemi	Foodstuffs - Determination of aflatoxin B1, and the total content of aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in cereals, nuts and derived products - High-performance liquid chromatographic method
TS ISO 16649-2	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi- Beta-Glucuronidase-Positive <i>Escherichia coli</i> 'nin sayımı için yatay yöntem	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i>
TS ISO 21527-2	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi -	Microbiology of food and animal feeding

	Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 2: Su aktivitesi 0,95'e eşit veya daha düşük olan ürünlerde koloni sayım tekniği	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
--	---	---

3 Terimler ve tanımlar

3.1

peynir helvası

taze tuzsuz peynir, beyaz şeker, buğday irmiği, bitkisel yağ, mevzuata uygun renklendirici ve katkı maddeleri katılarak tekniğine uygun olarak yapılan yöresel ürün

3.2

çeşni maddesi

peynir helvasına katılan antepfıstığı, fındık, ceviz, portakal parçacığı, çilek parçacığı, yaban mersini parçacığı, hurma parçacığı vb. gıda mevzuatına uygun maddeler

3.3

yabancı madde

peynir helvasına katılmasına izin verilen maddeler dışında gözle görülebilen her türlü madde

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Peynir helvası tek sınıftır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Duyusal özellikler

Peynir helvasının duyusal özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Peynir helvasının duyusal özellikleri

Özellik	Değer
Tat, koku ve görünüş	Kendine özgü tat, koku ve görünüşte, parlak sarı renkte, lifli/kılçıklı yapıda olmalı, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma sonucu yabancı tat ve koku olmamalıdır.
Yabancı madde	Bulunmamalı

4.2.2 Kimyasal özellikler

Peynir helvasının kimyasal özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 — Peynir helvasının kimyasal

Özellikler	Değerler
Rutubet, %(m/m), en çok	35,0
Toplam yağ, %(m/m) kuru maddede, en az	2,0
Toplam kül, %(m/m),) kuru maddede, en çok	2,0
Aflatoksin B ₁ (mg/kg), en çok	5,0

Aflatoksin toplam (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂)(mg/kg), en çok	10,0
--	------

4.2.3 Mikrobiyolojik özellikler

Peynir helvasının mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 3’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 — Peynir helvasının mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	Sınır			
	n	c	m	M
Maya ve küf (kob/gr)	5	2	10 ²	10 ³
<i>E. coli</i> (kob/gr)	5	0	<10 ¹	

n: analize alınacak numune sayısı,
c: “M” değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı,
m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer,
M: “c” sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değerdir .

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Bu standartta verilen özellikler ile bunların, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 4’te verilmiştir.

Çizelge 4 — Özellik, muayene ve deneylerine ait madde numaraları

Özellik	Özellik madde numaraları	Muayene ve deney madde numaraları
Duyusal	4.2.1	5.2.2
Rutubet muhtevası tayini	4.2.2	5.3.1
Toplam yağ tayini	4.2.2	5.3.2
Toplam kül tayini	4.2.2	5.3.3
Aflatoksin B ₁ tayini	4.2.2	5.3.4
Aflatoksin toplam (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) tayini	4.2.2	5.3.5
Maya ve küf sayımı	4.2.3	5.3.6
<i>E. coli</i> sayımı	4.2.3	5.3.7
Ambalaj	5.2.1	6.1
İşaretleme	6.2	6.2

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Ambalaj büyüklüğü, ambalaj cinsi, imalat tarihi ve seri kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan peynir helvası bir parti sayılır ve partiden numune TS 3792’ye göre alınır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj muayenesi bakılarak, tartılarak ve elle kontrol edilerek yapılır. Ambalajın Madde 6.1’deki özelliklere uyup uymadığına ve Madde 6.2’deki işaretleme ile ilgili hususları ihtiva edip etmediğine bakılır.

5.2.2 Duyusal muayene

Duyusal özellikler, bakılarak, koklanarak ve tadılarak muayene edilir ve sonucun Madde 4.2.1'e uyup uymadığına bakılır.

5.3 Deneyler

Deneylerde TS EN ISO 3696'ya uygun su kullanılmalıdır. Kullanılan reaktifler analitik safılıkta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e göre, indikatör çözeltiler ise TS 2104'e göre hazırlanmalıdır.

5.3.1 Rutubet tayini

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

5.3.2 Toplam yağ tayini

Toplam yağ tayini, TS EN ISO 659'a göre yapılır ve sonucun, Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Toplam kül tayini

Toplam kül tayini, TS EN ISO 2171'e göre yapılır ve sonucun, Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Aflatoksin B₁ tayini

Aflatoksin B₁ tayini, TS EN ISO 16050'ye göre yapılır ve sonucun, Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 Aflatoksin toplam (B₁+B₂+G₁+G₂) tayini

Aflatoksin toplam (B₁+B₂+G₁+G₂) tayini, TS EN 14123'e göre yapılır ve sonucun, Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.6 Maya ve küf sayımı

Maya ve küf sayımı, TS ISO 21527-2'ye göre yapılır ve sonucun, Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 *E. coli* sayımı

E. coli aranması, TS EN ISO 16649-2'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.3'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 mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı,

6 Piyasaya arz

Peynir helvası, ambalajlı ve dökme olarak(kova ile) piyasaya arz edilir.

6.1 Ambalajlama

Ambalaj olarak; sağlığa zararlı olmayan, içindeki peynir helvasının özelliklerini koruyacak özellikte mevzuatına uygun malzemeler kullanılır. . Ambalajlar 5 kg'a kadar (dahil) küçük ambalaj, 5 kg'dan daha büyük olanlar ise büyük ambalaj olarak kabul edilir. Ambalajlarda kıl dökebilecek malzeme kullanılmamalıdır. Küçük ambalajlar daha büyük dış ambalajlara konulabilir.

6.2 İşaretleme

Ambalaj üzerinde en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi ve tescilli markası,
- Mamulün adı,
- Bu kriterin işaret ve numarası (TSE K şeklinde),
- Seri/kod numarası,
- Net kütlesi (g veya kg olarak, tüketici ambalajına),
- Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,
- Firmaca tavsiye edilen tüketim tarihi (gün/ay/yıl)
- İçindeki çeşni maddelerin isimleri

Bu bilgiler gerektiğinde, Türkçe'nin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

6.3 Muhafaza ve taşıma

İçinde peynir helvası bulunan ambalajlar, rutubetsiz, 16 °C – 20 °C'un altında ve güneşsiz yerlerde muhafaza edilmeli, yağmur altında bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalı, peynir helvaları doğrudan güneş ışığından korunmuş raflarda satışa sunulmalıdır.

İçinde peynir helvası bulunan ambalajların muhafaza edileceği depolar her türlü hayvan ve böcek girişine ve yuvalanmasına engel olabilecek yapıda, kapalı ve hava dolaşımli olmalıdır. Ambalajlar çevresinde serbestçe hareket edebilecek şekilde istiflenmeli ve zemine temas etmemelidir. Yağış altında bırakılmamalıdır.

Ambalajlı peynir helvasının taşınmasında kullanılacak araçlar peynir helvasını dış etkenlerden ve yabancı madde bulaşmasından koruyabilecek özelliklere sahip olmalıdır.

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu kritere uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği peynir helvası istendiğinde kritere uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu peynir helvasının;

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

Kaynaklar

- [1] Türk Gıda Kodeksi - Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (2011).