

Hayvansal margarin

Margarine (Animal origine)



**TÜRK
STANDARLARI
ENSTİTÜSÜ**

Türk Standardı

tst 5083

TS 5083/1987 yerine

ICS 67.200.10

Hayvansal margarin

Margarine (Animal origine)

**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: + 90 312 416 68 30

Faks: + 90 312 416 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 5083 (1987)'ün revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nuntarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

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	3
4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları	4
5 Numune alma, muayene ve deneyler	5
5.1 Numune alma	5
5.2 Muayeneler	5
5.3 Deneyler.....	5
5.4 Değerlendirme.....	6
5.5 Muayene ve deney raporu	7
6 Piyasaya arz.....	7
6.1 Ambalajlama.....	7
6.2 İşaretleme	7
6.3 Taşıma ve muhafaza	8
7 Çeşitli hükümler.....	8
Kaynaklar.....	9

1 Kapsam

Bu standart, hayvansal margarini kapsar. Bitkisel margarineri ve diyet margarinerini kapsamaz.

2 Bağlayıcı atıflar

Bu standartta, diğer standart ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste hâlinde 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 Standartları'dır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 545	Ayarlı çözeltilerin hazırlanması	Preparation of Standard Solutions for volumetric analysis
TS EN ISO 660	Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Asit sayısı ve asitlik tayini	Animal and vegetable fats and oils - Determination of acid value and acidity
TS 894	Yemelik bitkisel yağlar-Muayene metodları	Methods of Analysis for Edible Oils of Vegetable Origin
TS ISO 1738	Tereyağı - Tuz muhtevası tayini	Butter- Determination of salt content
TS 2104	Belirteçler - Belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri	Indicators - Methods of preparation of indicator solutions
TS 2812	Bitkisel margarin	Margarine-Vegetable Origin
TS EN ISO 3696	Su - Analitik laboratuvarında kullanılan - Özellikler ve deney metotları	Water for analytical laboratory use - Specification and test methods
TS EN ISO 3960*	Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Peroksit değeri tayini - İyodometrik (görsel) son nokta tayini	Animal and vegetable fats and oils - Determination of peroxide value - Iodometric (visual) endpoint determination
TS ISO 4832	Gıda ve Hayvan Yemleri Mikrobiyolojisi - Koliformların Sayımı İçin Yatay Yöntem - Koloni Sayım Tekniği	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms -- Colony-count technique
TS 5043	Hayvansal ve bitkisel yağlar-Demir tayini-Kolorimetrik metot	Animal and Vegetable Fats and Oils- Determination of Iron Content- Colorimetric Method
TS 8223	Gıda katkı maddeleri ile ilaç ve kozmetik yardımcı maddelerinde arsenik sınırı tayini	Determination of Arsenic Limit on Additives and Drug and Cosmetic Excipients
TS EN ISO 12193	Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Doğrudan grafit fırınlı atomik absorpsiyon spektroskopisi ile kurşun tayini	Animal and vegetable fats and oils - Determination of lead by direct graphite furnace atomic absorption spectroscopy
TS EN 12821*	Gıda maddeleri -Yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile d vitamini	Foodstuffs - Determination of vitamin D by high performance liquid

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
	tayini -Ergokalsiferol (d2) ve kolekalsiferolün (d3) ölçülmesi	chromatography - Measurement of cholecalciferol (D<(Index)3>) or ergocalciferol (D<(Index)2>)
TS EN 12823-1	Gıda maddeleri - Yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile A vitamini tayini - Bölüm 1: Tümü-E-retinol ve 13-Z-retinolün ölçülmesi	Foodstuffs - Determination of vitamin A by high performance liquid chromatography - Part 1: Measurement of all-E-retinol and 13-Z-retinol
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

3 Terimler ve tanımlar

3.1

hayvansal margarin

domuz hariç kasaplık hayvan yağlarının eritilip, doku, organ ve yabancı diğer unsurlarından tamamen temizlenerek elde edilen yağın rafine işlemine tabi tutulduktan sonra, yapılacak margarin türüne uygun donma noktalarına göre kısımlara ayrılarak elde edilecek değişik fazlardaki yağların ve/veya bu yağların birbiriyle reaksiyonundan sonra elde edilen yağların, rafine yemeklik bitkisel yağlar veya sertleştirilmiş yemeklik bitkisel yağlarla karıştırılarak hazırlanan yağın, koku alma işleminden geçirildikten sonra margarin tekniğine uygun olarak içerisinde emülsiyon halinde su ve/veya pastörize fermente yağsız süt, pastörize taze süt, süt tozu ve peynir suyu tozu bulunabilen bir gıda maddesi

3.2

katkı maddeleri

Gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde müsaade edilen cins ve miktarlardaki katkı maddeleri

3.3

yabancı madde

hayvansal margarine katılmasına müsaade edilen maddelerin dışındaki gözle görülebilir her türlü madde

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Margarin kullanma yerine göre;

- Kahvaltılık (sofra) margarin,
- Mutfak (yemeklik) margarin,
- Gıda Sanayii margarini

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.2 Tipler

Kahvaltılık ve mutfak margarini, ihtiva ettiği yağ miktarına göre tek tiptir.

Gıda Sanayii margarini ihtiva ettiği yağ miktarına göre;

- Tip I (en az %99 yağ ihtiva eden),
- Tip II (en az %82 yağ ihtiva eden), olmak üzere iki tipe ayrılır.

4.1.3 Türler

Kahvaltılık ve Gıda Sanayi Tip II margarini, ihtiva ettiği tuz miktarına göre;

- Tuzlu,
- Tuzsuz

olmak üzere iki türe ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Duyusal özellikler

Sürülebilir yağ/margarinin duyusal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Hayvansal margarinin duyusal özellikleri

Özellik	Değer
Tat ve koku	Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acıma, küflenme, kokuşma ve/veya bozulma sonucu yabancı tat ve koku olmamalıdır.
Renk ve görünüş	Beyaz veya sarımsı renkte, homojen yapıda olmalıdır. Mutfak margarini; sade yağ görünümünde, Kahvaltılık margarini: tereyağ görünümünde olmalıdır.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

4.2.2 Fiziksel ve Kimyasal özellikler

Hayvansal margarinin fiziksel ve kimyasal özellikleri Çizelge 2’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 — Hayvansal margarinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	Kahvaltılık Margarin	Mutfak Margarini	Gıda Sanayi Margarini	
			Tip I	Tip II
Yağ miktarı, ağırlık yüzdesi olarak, en az	82	99	99	82
Asitlik derecesi (oleik asit cinsinden), % (m/m), en çok	1.5	0,3	0,3	1,5
Kayma noktası, °C, en çok	35	36	45	45
Su miktarı, ağırlık yüzdesi olarak, en çok	16	-	-	16
A vitamini, IU/g, en az (Miktarı ambalajına yazılmalı)	20	İsteğe bağlı katılabilir		
D vitamini, IU/g, en az (Miktarı ambalajına yazılmalı)	1	İsteğe bağlı katılabilir		
Peroksit değeri, milieşdeğer (O ₂ /kg), en çok	5			
Demir (Fe) miktarı, mg/kg, en çok	1,5			
Bakır (Cu) miktarı, mg/kg, en çok	0,1			
Arsenik (As) miktarı, mg/kg, en çok	0,1			
Kursun (Pb) miktarı, mg/kg, en çok	0,1			

4.2.3 Sınıf özellikleri

Sınıf özellikleri Madde 4.2.1 ve Madde 4.2.2’de tanımlandığı gibidir.

4.2.4 Tip özellikleri

Tip özellikleri Madde 4.2.1 ve Madde 4.2.2’de tanımlandığı gibidir.

4.2.5 Tür özellikleri

Hayvansal margarinin tür özellikleri Çizelge 3’te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 — Hayvansal margarinin tür özellikleri

Özellik	Sınırlar	
	Tuzlu	Tuzsuz
Tuz (NaCl olarak), %(m/m), en çok	5,0	0,5

4.2.6 Mikrobiyolojik özellikler

Hayvansal margarinin mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 4’te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 4 — Hayvansal margarinin mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	Sınır			
	n	c	m	M
Koliform bakteri	5	2	10 ¹	10 ²
Maya ve küf	5	2	10 ¹	10 ²

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 değeridir .

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Hayvansal margarinin özellikleriyle bunların muayene ve deneylerine ilişkin Madde numaraları Çizelge 5’te verilmiştir.

Çizelge 5 — Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellik	Özellik Madde No	Muayene ve Deney Madde No
Ambalaj	6.1	5.2.1
İşaretleme	6.2	6.2
Duyusal	4.2.1	5.2.2
Yağ miktarı tayini	4.2.2	5.3.1
Asitlik derecesi tayini	4.2.2	5.3.2
Kayma noktası tayini	4.2.2	5.3.3
Su miktarı tayini	4.2.2	5.3.4
A vitamini tayini	4.2.2	5.3.5
D vitamini tayini	4.2.2	5.3.6
Peroksit değeri tayini	4.2.2	5.3.7

Demir (Fe) miktarı tayini	4.2.2	5.3.8
Bakır (Cu) miktarı tayini	4.2.2	5.3.9
Arsenik (As) miktarı tayini	4.2.2	5.3.10
Kursun (Pb) miktarı tayini	4.2.2	5.3.11
Tuz miktarı tayini	4.2.5	5.3.12
Maya ve küf	4.2.6	5.3.13
Koliform bakteri	4.2.6	5.3.14

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Sınıfı, tipi, türü, ambalajı, ambalaj kütlesi, tavsiye edilen tüketim tarihi ve parti, seri veya kod numarası aynı olan ve bir defada tüketime sunulan hayvansal margarin bir parti sayılır. Numune partiden TS 2812'de belirtildiği gibi alınır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalajlar bakılarak ve tartılarak muayene edilir ve sonuçların Madde 6.1 ve Madde 6.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Duyusal muayene

Hayvansal margarinin özellikleri bakılarak, koklanarak ve tadılarak muayene edilir ve sonuçların Madde 4.2.1 ve Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Deneyler

Deneylerde TS EN ISO 3696 Sınıf 3'e uygun damıtık su veya buna eş değer saflıkta su kullanılmalıdır. Kullanılan tüm reaktifler analitik saflıkta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e, belirteç çözeltiler ise TS 2104'e göre hazırlanmalıdır.

5.3.1 Yağ miktarı tayini

Yağ miktarı tayini, TS 2812'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Asitlik derecesi tayini

Asitlik derecesi tayini, TS EN ISO 660'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Kayma noktası tayini

5.3.3.1 Metodun Prensibi

Margarin numunesinin ısıtılarak sıvı duruma getirilmesi, süzülmesi, sıvı margarinin bir kapiler tüp içerisine alınıp katı hale getirilerek sıcaklığı artan bir su banyosu içerisinde margarin numunesinin kayma anındaki sıcaklığın ölçülmesidir.

5.3.3.2 Cihaz ve Malzemeler

- Genel laboratuvar aletleri,
- Termometre, 0,2°C taksimatlı,
- Kapiller boru, iç çap 0,9-1,1 mm, et kalınlığı 0,15-0,20 mm, uzunluğu yaklaşık 5 cm olan.

5.3.3.3 İşlem

Yaklaşık 10 g margarin numunesi ısıtılarak eritilir ve yaklaşık 100°C' da etüv içinde süzgeç kağıdından süzülür. Numunede su kalmamasına dikkat edilir. Bu şekilde hazırlanan margarin numunesinin içine daldırılıp, kapilere 1 cm yüksekliğinde margarin numunesi alınır. Kapiler boru yağdan çıkarılır, dışı temizlenir. Bu şekilde dört tane kapiler hazırlanır. Kapiler borular bir kısıkaç yardımı ile termometrenin civa haznesine en yakın şekilde bağlanır ve 0°C'daki buzdolabında 16 saat müddetle bekletilir. 600 ml'lik bir beher, sıcaklığı 10°C'dan daha yüksek olmayan su ile yarıya kadar doldurulur. Termometre ve kapiler borular suya daldırılır ve su ısıtılır. Isıtma işlemi, yağın kayma noktasından 8-10°C aşağıdaki sıcaklıktan itibaren dakikada 0,5°C artacak şekilde yapılmalıdır. Kapiler borudaki yağ sütununun kaymaya başladığı sıcaklık bir mercekle yardımı ile termometreden okunur. Kayma noktası olarak dört okumanın ortalaması alınır.

Sonucun Madde 4.2.2'ye uyup uymadığına bakılır.

5.3.4 Su miktarı tayini

Su miktarı tayini, TS 2812'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 A vitamini tayini

A vitamini tayini, TS EN 12823-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.6 D vitamini tayini

D vitamini tayini, TS EN 12821'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 Peroksit tayini

Peroksit tayini TS EN ISO 3960'a göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.8 Demir miktarı tayini

Demir miktarı tayini, TS 5043'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.9 Bakır miktarı tayini

Bakır miktarı tayini, TS 894'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.10 Arsenik miktarı tayini

Arsenik miktarı tayini, TS 8223'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.11 Kurşun miktarı tayini

Kurşun miktarı tayini, TS EN ISO 12193'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.12 Tuz miktarı tayini

Tuz miktarı tayini, TS ISO 1738'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.13 Küf ve maya tayini

Küf ve maya tayini, TS ISO 21527-2'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.6'ya uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.14 Koliform bakteri tayini

Koliform bakteri tayini, TS ISO 4832'ye göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.6'ya uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Madde 5.1'e göre alınan numuneler üzerinde bu standart kapsamında bulunan muayene ve deneylerin sonuçları standarda uygunsa 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

Hayvansal margarin, mevzuata uygun ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

6.1 Ambalajlama

Sürülebilir yağ/margarin, mevzuata uygun ambalajlarda piyasaya arz edilir. Tüketici ambalajları (küçük ambalajlar) daha büyük dış ambalajlara da konulabilir.

6.2 İşaretleme

Hayvansal margarin ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiket olarak takılır.

- Firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 5083 şeklinde),
- Hayvansal margarinin imalinde ithal don yağı kullanıldığı takdirde bu yağın menşei,
- Sınıfı,
- Tipi,
- Türü,
- Mamulün adı,
- A ve D vitamini miktarı,
- Katılan katkı maddelerinin isim ve miktarları.
- Parti ve/veya seri/kod numaralarından en az birisi,
- Net kütlesi (g veya kg olarak),
- Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi.

Bu bilgiler gerektiğinde Türkçenin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

6.3 Taşıma ve muhafaza

Hayvansal margarin özelliklerinin bozulmayacağı ve yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı 0°C ile +5°C arasındaki soğuk hava depolarında muhafaza edilmeli ve yine aynı sıcaklıklarda nakledilmelidir.

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği hayvansal margarin için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu hayvansal margarinin;

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

belirtilmesi gerekir.

İhracatta ambalaj büyüklüğü alıcı firmanın isteğine göre hazırlanır.

Kaynaklar

- [1] Türk Gıda Kodeksi – Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği (17.05.2008 tarih ve 26879 sayılı Resmi Gazete)
- [2] Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarih ve 28157/3.mükerrer sayılı Resmi Gazete)
- [3] Türk Gıda Kodeksi – Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği (30.06.2013 tarih ve 28693 sayılı Resmi Gazete)