

**KARADENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ
GENEL SEKRETERLİĞİ**



Sayı : 35649853-TİM.KİB.GSK.UYG.2022/418-1279

Giresun, 4/04/2022

Konu : Lavaş, Isıl İşlem Görmüş Sucuk ve İşlenmiş Yer Fıstığı Standart Tasarıları

E-POSTA

**KARADENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ ÜYELERİNE SİRKÜLER
2022 / 148**

Sayın üyemiz,

T.C. Ticaret Bakanlığı İhracat Genel Müdürlüğünden alınan 01/04/2022 tarih 73362905 sayılı yazıda;

Türk Standardları Enstitüsü tarafından hazırlanan "TS 13542/tst T4 Lavaş", "TS 13297/tst T1 Isıl İşlem Görmüş Sucuk" ve "TS 13232/tst T1 İşlenmiş Yer Fıstığı" standart tasarılarına ilişkin olarak görüş ve önerilerimiz talep edilmektedir.

Bu çerçevede, söz konusu standart tasarılarına ilişkin olabilecek görüş ve önerilerin **en geç 04 Nisan 2022 (bugün) mesai saati bitimine kadar** Genel Sekreterliğimize iletilmesi gerektiği hususunu bilgilerinize sunarız.

e-imzalıdır
Sertaç Ş. TORAMANOĞLU
Genel Sekreter a.
Şube Müdürü

Ekler:

Ek.1 - Lavaş Standart Tasarısı (1 sayfa)

Ek.2 - Isıl İşlem Görmüş Sucuk Standart Tasarısı (1 sayfa)

Ek.3 - İşlenmiş Yer Fıstığı Standart Tasarısı (3 sayfa)

Ek.4 - Görüş Tablosu (1 sayfa)

Karadeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
Atatürk Bulvarı No:19/E PK.51 28200 GİRESUN
Telefon: 0.454.2162426 (PBX)
Faks: 0.454.2164842-2168890
e-posta: kib@kib.org.tr Web : www.kib.org.tr

5070 sayılı kanun gereğince Sertaç Ş. TORAMANOĞLU 04.04.2022 10:57:32 tarafından güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.
ID:33690843320224410137
Bu Kod ile <http://evrak.kib.org.tr/> adresinden doğrulayabilirsiniz.





TS 13542:2013

tst T4:

ICS 67.060

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir

Lavaş

Tortilla

- Madde 4.2.4 Çizelge 3'deki "Rop sporu" satırı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

	Numune alma planı		Sınır değerleri	
	n	c	m	M
- Sünme (Rop) sporu (EMS)	5	2	4, 5 x 10 ³	1,1 x 10 ⁴



TS 13297: 2016

tst T1:

ICS 67.120.10

Bu tadil, TSE Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun..... tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Isıl işlem görmüş sucuk

Thermally treated sucuk

- Atıf yapılan standartlar listesinden aşağıdaki standart çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji- Salmonella aranması metotlarında genel kurallar”	Mikrobiology- General guidance on methodsfor detection of salmonella

- Atıf yapılan standartlar listesine aşağıdaki standart eklenmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
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)

- Madde 5.3.8 “*Salmonella* aranması” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

5.3.8 *Salmonella* aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.



TS 13232: 2006

tst T1:

ICS 67.080.10

Bu tadil, TSE Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun..... tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

İşlenmiş yerfıstığı

Processed peanut

- Atıf yapılan standartlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS 4964 ISO 3960	Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar - Peroksit değeri tayini	Animal and vegetable fats and oils - Determination of peroxide value
TS EN ISO 6579	Mikrobiyoloji- Salmonella aranması metotlarında genel kurallar”	Mikrobiology- General guidance on methodsfor detection of salmonella
TS 6063 ISO 7251	Mikrobiyoloji-Muhtemel Escherichia Coli Sayımı İçin Genel Kurallar En Muhtemel Sayı Tekniği	Microbiology-General Guilance For Enumeration of Presumptive Escherichia Coli-Most Probable Number Technique
TS ISO 13681	Et ve et ürünleri- Kük ve maya sayımı- koloni sayım tekniği	Meat and meat products-Enumeration of yeast and moulds- colony count technique

- Atıf yapılan standartlar listesine aşağıdaki standartlar eklenmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
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 (ISO 3960:2017)
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 ISO 16649-1*	Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Beta-Glucuronidase-Positive <i>escherichia coli</i> 'nin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Membrenlar ve 5-Bromo-4-Chloro-3-İndolyl beta-D-Glucuronide kullanılarak 44°C'da koloni sayım yöntemi	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli - Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide
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

- Madde 3.2.2 Fiziksel ve kimyasal özellikler maddesi Çizelge 1'e aşağıdaki satırlar eklenmiştir;

Özellikler	Değerler
Aflatoksin B ₁ , (ppb), en çok	5
Aflatoksin toplam (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂), (ppb), en çok	10

- Çizelge 2'den aşağıdaki satır çıkartılmıştır;

Aflatoksin miktarı (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) µg/kg en çok	10
---	----

- Madde 4.3.2 "Peroksit sayısı tayini" aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

4.3.2 Peroksit sayısı tayini

Peroksit sayısı tayini TS EN ISO 3960'a göre yapılır ve sonucun Madde 3.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır

- Madde 4.3.3 "Aflatoksin tayini" aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

4.3.3 Aflatoksin B₁ ve Aflatoksin toplam (B₁+B₂+G₁+G₂) tayini

Aflatoksin B₁ ve Aflatoksin toplam (B₁+B₂+G₁+G₂) tayini, TS EN 12955'e göre yapılır ve sonuçların Madde 3.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde 4.3.4 "*Escherichia coli* sayımı" aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

4.3.4 *Escherichia coli* sayımı

Escherichia coli sayımı, TS ISO 16649-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 3.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde 4.3.5 "*Salmonella* aranması" maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

4.3.5 *Salmonella* aranması

Salmonella aranması, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır ve sonucun Madde 3.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Madde 4.3.6 "Kf sayımı" maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;

4.3.6 Kf sayımı

Kf sayımı TS ISO 21527-2'ye yapılır ve sonucun Madde 3.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

GÖRÜŞ FORMU

TİCARET BAKANLIĞI

Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme

Taslak Maddesi	Görüş ve Değerlendirme	Teklif